



Civico Di Cristina Benfratelli
Azienda di Rilievo Nazionale ad Alta Specializzazione

REGIONE SICILIA

Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione

“Civico - Di Cristina - Benfratelli”

Piazza Nicola Leotta, 4

90127 PALERMO

**AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI
“SERVIZIO DI RISTORAZIONE”**

CAPITOLATO TECNICO

Art. 1 Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- Stazione appaltante: Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione "Civico - Di Cristina - Benfratelli" di Palermo;
- Fornitore: la Ditta, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che risulterà aggiudicatario del singolo lotto;
- Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza per portata (es. varietà dei primi piatti, varietà dei secondi piatti ecc.) secondo la struttura definita (numero e tipologia di portate);
- Frequenza: numero di volte che determinate preparazioni gastronomiche devono essere presenti nel menù in un intervallo di tempo definito;
- Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto, composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro);
- Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- Prodotto trasformato: si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie;
- Prodotti agricoli e agroalimentari da agricoltura biologica: alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;
- Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata: alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG);
- Prodotti tradizionali: alimento o prodotto trasformato compresi negli

elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;

- Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il Fornitore deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione Appaltante;
- CAM: Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari di cui all'allegato 1 al decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011, e successivi aggiornamenti.

Art. 2 Oggetto dell'appalto

L'Appalto ha per oggetto l'erogazione del servizio di ristorazione (pasti ospedalieri e mensa aziendale) a ridotto impatto ambientale per la Stazione Appaltante, da realizzare secondo le modalità più avanti descritte.

Il pasto in ospedale deve prioritariamente garantire i requisiti di food safety (sicurezza igienico-microbiologica) e di food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente), adeguando al contesto le definizioni stesse, considerandole un insostituibile completamento dei percorsi di prevenzione e cura.

In particolare il vitto per i degenti deve:

- garantire gli apporti consigliati dai Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN), considerando gli aumentati fabbisogni (soprattutto proteici) legati alla malattia e all'ospedalizzazione;
- proporre un'offerta strutturata in tre pasti principali e, per raggiungere gli apporti necessari, 1 o 2 spuntini;
- ruotare i menu in relazione alla durata media della degenza, differenziando le strutture per acuti (rotazione su 2 settimane), da quelle riabilitative/lungo degenza (rotazione su 4 settimane);
- rispondere alle richieste e alle necessità della popolazione ricoverata, così da ridurre al minimo le rielaborazioni, che devono comunque essere possibili in presenza di necessità cliniche o istanze culturali;
- prevedere un vitto comune ispirato alla stagionalità e alle tradizioni locali, con

scelta tra almeno due alternative per portata e piatti fissi, tale da garantire apporti medi giornalieri di 2000 kcal e 80 grammi di proteine (+ 10);

- comprendere diete standardizzate a composizione bromatologica nota;
- fornire almeno le seguenti diete standard: iposodica, ipocalorica, ipoproteica, senza glutine, a ridotto apporto di fibre e lattosio, per diabete di tipo 2, ad alta densità nutrizionale, di rialimentazione; diete che rispondano alle specifiche esigenze etiche/culturali/religiose di differenti gruppi, e che contemporaneamente siano adeguate dal punto di vista nutrizionale per i soggetti ricoverati in ospedale, e quindi potenzialmente a rischio di malnutrizione ecc.,
- prevedere la possibilità di prescrivere, da parte di personale esperto (dietista, medico specialista), diete ad personam, che prevedano grammature e/o alimenti e/o modalità di allestimento specifiche.

Il **pasto per i dipendenti**, redatto sulla base del vitto comune per i degenti, può prevedere integrazioni che aumentino la fruibilità in termini di varietà e sensorialità ma deve comunque essere strutturato tenendo conto della valenza educativa: promozione di sani stili di vita, sostenibilità cibo correlata.

Il servizio dovrà essere organizzato in legame espresso (cook&serve) e a legame fresco caldo (cook&hold&serve).

- pasto a legame espresso: (cook&serve) letteralmente “cucinare e servire”: pasto che dopo la sua produzione, (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è direttamente e rapidamente distribuito;
- pasto a legame fresco caldo: (cook&hold&serve) letteralmente “cucinare, mantenere e servire”: pasto che dopo la sua produzione, (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione, consegnato presso il luogo di consumo entro breve termine, in contenitori per alimenti a perdere in mono o multi-razione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici;

Art. 3 Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto

L'assunzione dell'appalto di cui al presente Capitolato da parte del Fornitore equivale

a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici. In particolare il Fornitore, all'atto della firma della contratto accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute nel presente Capitolato e in ogni altro documento di gara.

Inoltre, tale assunzione implica **la perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali** ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio del Fornitore circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti. Pertanto, qualora il fornitore non effettui il sopralluogo, consigliato dalla Stazione Appaltante per una più esaustiva conoscenza dei luoghi e delle attrezzature (come espressamente indicato nel disciplinare di gara), si assume ogni responsabilità in relazione alla congruità del servizio offerto in gara.

Si precisa che l'assunzione dell'appalto implica, per il Fornitore, l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia di appalto.

Art. 4 Utilizzo della cucina A.R.N.A.S. per la produzione di pasti

Il Fornitore dovrà utilizzare il centro di cottura ospedaliero per la produzione di pasti (per **750 posti letto** oltre circa 500 pranzi giornalieri per le esigenze della mensa aziendale).

Potrà vendere anche a terzi, previa richiesta ed approvazione da parte della Stazione Appaltante, con le autorizzazioni di rito.

Per tali pasti verrà corrisposta alla Stazione Appaltante una Royalty pari al 10% del valore di vendita da incamerarsi da parte della Stazione Appaltante con le forme e nei tempi che verranno successivamente definiti con apposito contratto.

Art. 5 Sistema produttivo dei pasti

Il sistema produttivo prescelto per la gestione dei pasti in oggetto è quello da realizzarsi con modalità (cook&serve) e a legume fresco caldo (cook&hold&serve) e pertanto le pietanze verranno preparate il giorno stesso della distribuzione e mantenute alle temperature di sicurezza per eventuali tempi di attesa nel pieno rispetto del REG UE 2021/382 (pacchetto igiene).

Per i vari servizi il Fornitore dovrà indicare le modalità di esecuzione del servizio con un piano dettagliato per ogni servizio.

Potranno altresì essere previsti sistemi differenti per la gestione dei pasti nelle varie unità o servizi.

Art. 6 Utilizzo delle aree, immobili ed attrezzature di proprietà della Stazione Appaltante

Ai fini della gestione del servizio, oggetto principale e perciò qualificante dell'appalto, la Stazione Appaltante mette a disposizione del Fornitore per il periodo di effettiva durata del contratto il Padiglione delle Cucine, pertinenza del presidio ospedaliero "Civico e Benfratelli" di proprietà aziendale.

Tutte le attrezzature, gli impianti, le stoviglie, gli arredi esistenti in tali locali sono ceduti in comodato d'uso gratuito all'aggiudicatario. In particolare, la dotazione strumentale mobile dovrà essere restituita alla scadenza alla Stazione Appaltante nella stessa entità quali-quantitativa e pertanto il bene in caso di perimento addebitabile al Fornitore ovvero per normale usura, dovrà essere sostituito e/o reintegrato a cura dello stesso. Analogamente, per quanto concerne gli impianti della cucina, essi dovranno essere mantenuti a cura e spese del Fornitore che alla scadenza del contratto, dovrà riconsegnarli funzionanti e in perfetto stato d'uso, del che verrà redatto in contraddittorio apposito verbale. Anche le utenze, luce, acqua, gas, telefono ecc.) sono a totale carico del gestore del servizio.

Sono a carico del Fornitore le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto.

Art. 7 Durata dell'appalto

Il servizio avrà una durata di anni tre, dalla data di firma del contratto, prorogabile per

un ulteriore anno.

Tale facoltà potrà essere esercitata dalla Stazione Appaltante previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e pubblico interesse, senza che il Fornitore possa sollevare eccezione alcuna, essendo la medesima fin d'ora vincolata per l'ipotesi di proroga contrattuale.

Nessuna pretesa potrà essere avanzata dal Fornitore nel caso di mancato esercizio dell'opzione di rinnovo, che è comunque di esclusiva discrezionalità della Stazione Appaltante.

La Stazione Appaltante si riserva di risolvere il contratto prima della scadenza naturale qualora, nel corso del servizio, dovesse essere individuato nuovo aggiudicatario attraverso nuova gara indetta gestita dalla Centrale Unica di Committenza (CUC) della Regione Sicilia, senza che il Fornitore possa sollevare eccezione alcuna.

Art. 8 Dimensionamento del servizio

Il dimensionamento del servizio è stato determinato sulla base del fabbisogno storico (anni 2018 2019 e 2020) dalla Stazione Appaltante. L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è rappresentata dai degenti ricoverati nei due presidi ospedalieri, Civico e Di Cristina sia in regime ordinario sia in day-hospital e utenti in osservazione presso il pronto soccorso e dai dipendenti della Stazione Appaltante.

Nella tabella seguente viene riportato il massimale con il dettaglio annuo delle quantità di colazioni, pranzi, cene, cestini e merende per i degenti, e la mensa per i dipendenti:

Anno 2018

Numero colazioni	Numero pranzi	Numero cene	Numero cestini	Numero merende	Numero pasti mensa
232.630	223.579	222.398	27.249	224.556	10.754

Anno 2019

Numero colazioni	Numero pranzi	Numero cene	Numero cestini	Numero merende	Numero pasti mensa
229.082	218.246	216.179	32419	218.602	10515

Anno 2020

Numero colazioni	Numero pranzi	Numero cene	Numero cestini	Numero merende	Numero pasti mensa
203.059	198.900	196.289	15.920	199.688	5498

L'erogazione del servizio appaltato deve essere di natura dinamica per rispondere alle esigenze organizzative e produttive della Stazione Appaltante, la quale a proprio insindacabile giudizio potrà, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, modificare le variabili fornite in via presuntiva per il dimensionamento delle offerte (es. quantità/tipologia posti letto, quantità/tipologia giornate di degenza).

Rimane inteso che la variazione in più o in meno delle prestazioni rispetto alle previsioni del presente Capitolato Tecnico, a prescindere dal motivo per cui si siano originate, contenute entro il quinto dell'importo contrattuale non daranno diritto al fornitore di pretendere alcun indennizzo o variazione dei prezzi unitari.

Il numero dei pasti è da considerarsi indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta in quanto, trattandosi di appalto a misura, il corrispettivo erogato al Fornitore sarà determinato sulla base dei pasti effettivamente erogati.

Nel caso in cui nel corso dell'appalto la Stazione Appaltante intendesse o dovesse attivare nuovi servizi ospedalieri anche esternamente all'area dei presidi aziendali, il Fornitore è obbligato a fornire il servizio anche presso queste nuove eventuali Unità Operative aziendali, agli stessi prezzi, patti e condizioni di aggiudicazione.

Il Fornitore, fin d'ora si impegna a svolgere il servizio di ristorazione alle stesse condizioni economiche di aggiudicazione e con le stesse modalità tecnico-organizzative descritte nel progetto, senza causare disservizio alcuno alla Stazione Appaltante o pretendere per questo altre indennità o compensi di sorta.

Art. 9 Giornate di erogazione del servizio

Il Fornitore si impegna ad erogare i servizi "pasti ai degenti" e "mensa aziendale" dal lunedì alla domenica e per tutti i 365 giorni dell'anno. In occasione di particolari ricorrenze quali il S. Natale, Capodanno, S. Pasqua, S. Stefano e Festa Patronale (S. Rosalia), il Fornitore deve garantire, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante, la preparazione di un pranzo speciale la cui composizione e grammature

saranno concordate con il servizio dietetico e/o i responsabili di ogni struttura.

Art. 10 Inizio della fornitura del servizio

Il Fornitore si impegna ad iniziare il servizio non prima della data indicata nel contratto che verrà stipulato a seguito delle verifiche di rito. Prima dell'inizio del servizio verrà redatto apposito verbale per la consegna della dotazione strumentale mobile e per i locali della cucina con allegato inventario dei beni conferiti in comodato.

L'eventuale mancata attivazione parziale o totale del servizio di ristorazione non dà diritto al Fornitore di richiedere alcun indennizzo o risarcimento, anche nell'ipotesi in cui le ragioni ostative all'attivazione siano imputabili alla Stazione Appaltante.

Art. 11 Divieto di interruzione nell'esecuzione dei servizi

Per quanto riguarda il servizio presso le strutture ospedaliere, trattandosi di servizio di pubblica utilità, si rimanda a quanto previsto dalla Legge 146/90 e s.m.i. che prevede l'obbligo per il Fornitore di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dal contratto collettivo nazionale di lavoro, dai contratti decentrati a livello aziendale per quanto concerne i contingenti di personale ed in conformità al piano presentato in sede di offerta.

In particolare in caso di:

a) Scioperi del personale del Fornitore

In caso di scioperi o di assemblee sindacali interne e/o esterne, i servizi minimi saranno garantiti secondo il piano operativo presentato dal Fornitore in sede di gara ed in base alle specifiche esigenze prospettate di volta in volta dalla Stazione Appaltante.

Il Fornitore deve provvedere, tramite avviso scritto e con un anticipo di almeno giorni 5 (cinque), a segnalare alla Stazione Appaltante, la data effettiva dello sciopero programmato e/o la data dell'assemblea sindacale interna e/o esterna.

Al verificarsi di tale evenienza la Stazione Appaltante tratterrà un importo pari ad una giornata lavorativa comprensiva di tutti i servizi prestati dal Fornitore, per ovviare al

minor servizio erogato ed al conseguente danno subito; in caso di sciopero o assemblea di durata uguale ad un giorno e di un importo proporzionale al tempo, per astensioni dal lavoro di minore o maggiore durata.

b) Cause di forza maggiore

Al verificarsi di cause di forza maggiore, se il servizio di emergenza sostitutivo proposto da Fornitore non risultasse idoneo a soddisfare le esigenze della Stazione Appaltante, quest'ultima provvederà allo svolgimento dello stesso nel modo che riterrà più opportuno, riservandosi di addebitare al Fornitore inadempiente il maggior onere sostenuto.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Fornitore, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.


c) Fermo tecnico

Al verificarsi di interruzioni del servizio per cause dovute a fermo tecnico e/o guasti agli impianti di supporto, è compito del Fornitore individuare centri di appoggio sino alla risoluzione delle cause che hanno generato il fermo tecnico (cfr. Circolare Assessorato Regionale alla Sanità n. 709 del 1993).

Al verificarsi dei casi di cui alle lettere a), b) e c) il Fornitore deve comunque garantire la reperibilità del Direttore tecnico del servizio.

Restano a carico della Stazione Appaltante tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta del presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 12 Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione dei servizi



Il Fornitore non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione dei servizi con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Stazione Appaltante.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale del Fornitore costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora il Fornitore non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Stazione Appaltante, mediante diffida inoltrata a mezzo posta elettronica PEC. In tale ipotesi restano a carico del Fornitore tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

Art. 13 Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, da effettuare a cura e spese del Fornitore, sono così sintetizzabili:

Le attività oggetto del servizio di ristorazione riguardano:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare l'erogazione del servizio;
- la raccolta delle prenotazioni effettuate dal personale della Stazione Appaltante mediante l'utilizzo del sistema informativo, fornito dallo stesso Fornitore, che consenta la gestione dei pasti;
- la produzione dei pasti per tutte le tipologie di utenti;
- il confezionamento dei pasti mediante vassoi personalizzati, o in monoporzione o in multi-porzione;
- il trasporto e la somministrazione dei pasti presso i presidi ovvero presso i reparti degli stessi;
- il ritiro dei carrelli, dei vassoi personalizzati e di quanto utilizzato per il servizio agli utenti ed il relativo lavaggio;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di produzione dei pasti e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la

consegna e la somministrazione dei pasti;

- il ritiro, presso tutti i luoghi di consumo dei pasti, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e il relativo lavaggio;
- il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, laddove vengono utilizzate stoviglie multiuso;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
- la facoltà concessa al Fornitore di utilizzare in comodato d'uso i locali di proprietà della stazione Appaltante e la facoltà di utilizzo degli stessi è consentita esclusivamente per necessità connesse all'espletamento del servizio.

Per il servizio **mensa per i dipendenti** il Fornitore dovrà garantire la preparazione, la somministrazione del pasto con il sistema self-service nei locali aziendali, fornitura/integrazione dei vassoi, in numero adeguato alla tipologia di servizio; i vassoi dovranno essere integrati o sostituiti rispetto alla dotazione originaria ogni qualvolta sene presenti la necessità o ne risulti compromesso l'aspetto gradevole e decoroso per usura o altro, senza alcun onere aggiuntivo a carico della Stazione Appaltante;

Il Fornitore effettuerà la distribuzione a self-service del solo pranzo destinato ai dipendenti e agli altri soggetti autorizzati dalla Stazione Appaltante. Il Fornitore dovrà eseguire tale servizio mediante un sistema che non preveda prenotazione e che consenta la registrazione tramite badge magnetico degli ingressi alle mense dei dipendenti, la verifica a posteriori da parte della Stazione Appaltante dei pasti erogati agli aventi diritto e l'addebito della quota parte del prezzo a carico dei dipendenti fruitori sullo stipendio mensile.

- fornitura di carrelli porta vassoi in numero adeguato alla tipologia di servizio e integrazione dell'esistente;
- fornitura di tovagliette copri vassoi, tovaglioli monouso;

- fornitura di piatti fondi, piani, ciotole, piattini in plastica dura trasparente o in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro o plastica dura trasparente;
- fornitura di stuzzicadenti imbustati singolarmente;
- fornitura e gestione (con olio extra vergine d'oliva e aceto di vino) di oliere, porta aceto, sale e pepe per gli appositi tavoli oppure, se richiesto dalla stazione Appaltante, per ogni singolo tavolo;
- fornitura, per i condimenti in generale, di apposito tavolo sul quale devono essere sempre disponibili contenitori per le spezie: salse maionese - senape – in confezioni monodose, olio di semi di mais, aceto di mele, aceto balsamico (di Modena), peperoncino macinato, erba cipollina, origano, timo sfusi in contenitori/ampolle;
- approvvigionamento di tutto il materiale di consumo occorrente alla pulizia (sacchi per la spazzatura, materiale per la pulizia etc.)

Tra gli obblighi del Fornitore rientrano inoltre:

- la fornitura di macchine e attrezzature tali da assicurare la preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti secondo le modalità previste nel presente Capitolato e/o proposte dal Fornitore in sede di offerta tecnica. È pertanto onere del Fornitore integrare/sostituire le macchine e attrezzature esistenti, delle quali potrà prendere visione in sede di sopralluogo, valutandone lo stato di conservazione, senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante;
- la fornitura e il lavaggio di biancheria piana di cucina; il reintegro, su base inventariale, di pentole, utensileria di cucina, vassoi personalizzati, carrelli, carrelli attivi e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio a favore di tutti gli utenti previsti dal presente capitolato;
- l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali di pertinenza del servizio affidati al Fornitore, degli impianti tecnologici, nonché le manutenzioni ordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi

di cucina;

- la fornitura del sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la rendicontazione delle prestazioni erogate. Si intende inclusa la fornitura hardware e software necessaria, la manutenzione ordinaria e straordinaria e la formazione del personale dell'azienda sanitaria sull'utilizzo dello sistema.

Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017 ss.mm.ii., dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.


Alla scadenza del contratto tutte le attrezzature ed i mezzi forniti dall'aggiudicatario rimarranno di proprietà della Stazione Appaltante.

I costi relativi ai consumi di energia elettrica, gas, telefono e, in generale, tutti i costi strettamente inerenti alla gestione del servizio – compresi quelli delle utenze dell'acqua e dei rifiuti sono a carico del Fornitore.

Le attività oggetto del presente capitolato devono essere svolte a regola d'arte e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio per gli utenti che accedono al servizio di ristorazione.

Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.

Art. 14 Fornitura del sistema di prenotazione e rendicontazione dei pasti



All'avvio del contratto, il fornitore deve rendere disponibile alla Stazione Appaltante un sistema informatizzato di prenotazione e di rendicontazione dei pasti. L'installazione delle attrezzature hardware e software occorrenti sono a carico del fornitore che dovrà altresì assicurare la formazione al personale dell'Azienda sull'utilizzo del sistema.

Tale sistema dovrà:

essere compatibile con i sistemi informativi aziendali ed utilizzato nel rispetto degli standard e delle politiche in tema di sicurezza;

- essere realizzato tramite tecnologia web e consentire il pieno utilizzo delle funzionalità oltre che di prenotazioni dei pasti anche di verifica e controllo dei costi;
- essere di facile utilizzo ed accessibile al personale addetto dell'Azienda Sanitaria, nel rispetto dei livelli di autorizzazione previsti dalla Direzione Aziendale;
- consentire l'ordinazione e la configurazione dei pasti entro i tempi massimi di somministrazione dei pasti precedenti;
- fornire una reportistica mensile sull'andamento del servizio in grado di gestire tutti i dati afferenti le prenotazioni dei pasti (es. Azienda Sanitaria, presidio, data, tipologia di pasto, tipologia di dieta, ecc.). e di consentirne il monitoraggio da parte della Stazione Appaltante.

Nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta il fornitore dovrà specificare le caratteristiche e tutte le funzionalità del sistema informativo proposto nel rispetto di quanto sopra descritto.

La manutenzione ordinaria e straordinaria del sistema informativo, sia hardware che software, è a carico del fornitore.

Al termine dell'appalto le apparecchiature ed il software installato verranno resi all'operatore. Restano di proprietà dell'Azienda tutti i dati acquisiti che dovranno essere resi fruibili, consultabili e riutilizzabili ai fini della necessaria continuità gestionale.

Art. 15 Specifiche del servizio

Il servizio deve essere garantito in modo continuativo tutti i giorni della settimana dal lunedì alla domenica, per tutti i giorni dell'anno ivi comprese le festività infrasettimanali, presso tutti i presidi ospedalieri.

È facoltà del Fornitore proporre le modalità di erogazione finalizzate a migliorare la qualità e ad ottimizzare l'organizzazione del servizio. Le eventuali soluzioni proposte saranno oggetto di valutazione secondo quanto previsto dal Disciplinare di Gara e non dovranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Per le specifiche tecniche di dettaglio del servizio oggetto di gara, oltre quanto descritto nel presente Capitolato Tecnico, si rimanda ai seguenti allegati, parte integrante del capitolato stesso:

[Allegato 1](#) Considerazioni operative relative alla sicurezza alimentare e alla struttura del menu di base e del dietetico

[Allegato 2](#) Specifica Tecnica Procedure Operative

[Allegato:3](#) "Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari"

[Allegato 4](#) "Specifica tecnica relativa alle caratteristiche microbiologiche degli alimenti e degli ambienti"

[Allegato 5](#) "Limiti di contaminazione microbica degli alimenti"

[Allegato 6](#) "Specifica tecnica relativa alle frequenze e composizione dei menu"

[Allegato 7](#) "Prontuario Dietetico e Grammature"

[Allegato 8](#) "Elenco Macchine ed attrezzature cucina mensa"

[Allegato 9](#) "Elenco personale impiegato"

La fornitura dei pasti dovrà presentare tutte le indicazioni utili al consumatore in tema di informazioni sugli alimenti, come definito dal Regolamento UE n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, il Fornitore deve


utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dalla Decisione della Commissione 2019/70 del 11 gennaio 2019. Il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione Appaltante il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta della Stazione Appaltante dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label UE 2019/70 che sono presunti conformi, qualsiasi mezzo di prova appropriato, quale la documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 aggiornato con le modifiche introdotte dal D.L. 1° marzo 2021, n. 22 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

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

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

Il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione Appaltante una descrizione dell'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è



costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

Art. 16 Corrispettivi Fatturazione e Pagamenti

I corrispettivi contrattuali dovuti al Fornitore dalla Stazione Appaltante per l'affidamento della fornitura e dei servizi ad essa connessi oggetto del presente contratto sono calcolati sulla base dei prezzi unitari netti riferiti al servizio di cui all'offerta economica.

Tutti i predetti corrispettivi si riferiscono alle forniture ed ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali, e gli stessi sono dovuti unicamente al Fornitore e, pertanto, qualsiasi terzo, ivi compresi eventuali sub-fornitori o subappaltatori non possono vantare alcun diritto nei confronti della Stazione Appaltante..

Tutti gli oneri derivanti al Fornitore dall'esecuzione del rapporto contrattuale e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi e remunerati nel corrispettivo contrattuale. Tale corrispettivo sarà quindi considerato remunerativo di ogni prestazione effettuata dal Fornitore in ragione del presente appalto, ivi comprese le eventuali spese per il personale addetto all'esecuzione dell'appalto.

I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dal Fornitore in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono, pertanto, fissi ed invariabili indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità, facendosi carico il Fornitore di ogni relativo rischio e/o alea.

Qualora si verificassero contestazioni, di carattere stragiudiziale o giudiziale, i termini di pagamento rimarranno sospesi e riprenderanno a decorrere all'atto della definizione della vertenza. La Stazione Appaltante a garanzia della puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma restando l'applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti al Fornitore cui sono state contestate inadempienze nell'esecuzione della fornitura, fino a che non si sia posto in

regola con gli obblighi contrattuali (articolo 1460 c.c.).

Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi di pagamento dei corrispettivi dovuti, il Fornitore potrà sospendere la fornitura e, comunque, le attività previste nell'Ordinativo di fornitura; qualora il Fornitore si rendesse inadempiente a tale obbligo, l'Ordinativo di fornitura si potrà risolvere di diritto mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi tramite PEC, dalla Stazione Appaltante.

All'inizio di ciascun mese la Stazione Appaltante provvederà ad emettere un ordine preventivo "fittizio" (calcolato sulla base dei consumi reali dei mesi precedenti o degli analoghi periodi degli anni precedenti). Alla fine di ciascun mese la Stazione Appaltante provvederà ad allineare l'ordine "fittizio" con i dati relativi ai consumi reali e, conseguentemente, il Fornitore provvederà ad emettere regolari fatture - riportante il numero dei pasti, distinti per tipologia, effettivamente erogati nel mese di competenza, con indicazione dei relativi prezzi per ognuna delle seguenti tipologie di utenti e per ciascun P.O.:

- Degenti ospiti presidi ospedalieri;
- Degenti paganti presidi ospedalieri;
- Personale dipendente;
- Personale convenzionato;
- Fruitori esterni autorizzati dalla Stazione Appaltante.

Contemporaneamente, saranno presentati i titoli giustificativi (prenotazioni online e/o sottoscritte da Caposala o altro responsabile per degenti, personale dipendente ed ospiti).

Il pagamento sarà effettuato a mezzo mandato a norma di legge al ricevimento della fattura.

L'importo della fattura potrà essere decurtato delle eventuali penali applicate.

Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, il Fornitore può sospendere la fornitura e, comunque, lo svolgimento delle attività previste nel presente Capitolato e nei singoli Ordinativi di fornitura. Qualora il Fornitore si renda inadempiente a tale obbligo, l'Ordinativo di fornitura e/o il Contratto si possono risolvere di diritto mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con lettera raccomandata a/r

dalla Stazione Appaltante.

Art. 17 Prezzi e revisione prezzi

I prezzi dei pasti resteranno fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto, pertanto non sarà ammesso l'istituto della revisione dei prezzi.

Art. 18 Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da:

- Degenti ospiti presidi ospedalieri;
- Degenti paganti presidi ospedalieri;
- Personale dipendente;
- Personale convenzionato;
- Fruitori esterni autorizzati dalla Stazione Appaltante.

Art. 19 Derrate alimentari

Il Fornitore deve assicurare l'acquisto delle derrate alimentari da fornitori dotati di certificazioni di qualità sulle linee di produzione.

Su richiesta della Stazione Appaltante il fornitore dovrà fornire suddette certificazioni di qualità/conformità alle vigenti norme in materia.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati negli Allegati: *“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”* e *“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche microbiologiche”*

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche nonché gli ambienti, dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti. Si precisa inoltre che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione Appaltante, il gusto degli utenti, il Fornitore ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui il Fornitore dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle

celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso.

Le derrate alimentari devono rispettare quanto previsto dai CAM:

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane etc..) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità
- Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», ne' profitta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Al. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della natura.
- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna»

in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- Latte, anche in polvere, e yogurt: biologico.
- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.
- Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovo prodotti;

In un rapporto semestrale il Fornitore dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità. Tale documentazione dovrà consentire alla Stazione Appaltante la verifica del rispetto delle percentuali minime obbligatorie suddette.

Il Fornitore dovrà inoltre esibire, su richiesta della Stazione Appaltante, gli attestati di assoggettamento al regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE (biologici, IGP, DOP, STG), che dovranno essere conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri prefazionali.

Art. 20 Preparazione e cottura dei pasti

La cottura ed il porzionamento dei pasti deve avvenire presso le cucine di proprietà della Stazione Appaltante o, in caso di accertati guasti di quest'ultima e solo dopo autorizzazione della stessa, presso il centro di cottura esterno nella disponibilità del Fornitore, nel rispetto di quanto espressamente richiesto dalla Stazione Appaltante.

Colazioni (per entrambe le modalità)

La colazione deve essere preparata e somministrata, utilizzando gli appositi macchinari (carrelli di servizio con vano refrigerato, vano scalda-bevande e vano neutro per contenimento del pane, prodotti da forno ecc.) ed attrezzature (vassoi neutri e stoviglie) normalmente impiegati per questo tipo di servizio, la cui capacità e quantità deve essere commisurata al numero di utenti presenti nel reparto.

Il personale del fornitore deve approntare il vassoio della colazione secondo la scelta operata dal degente.

Gli alimenti solidi o i prodotti da forno necessari per la colazione devono essere consegnati giornalmente unitamente alle bevande.

Pranzo e Cena in legame “fresco-caldo”

Per i pasti prodotti con legame “fresco-caldo” è ammessa la produzione nelle 24 ore antecedenti al consumo di alimenti quali arrostiti, lessi, brasati, salse per condimento o di altre preparazioni concordate con la Stazione Appaltante purché, dopo la cottura, tali preparazioni vengano raffreddate - senza soluzione di continuità tra cottura e refrigerazione - con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperature. Tali preparazioni dovranno essere portate a temperatura compresa tra 0° e 4°C al massimo entro 3 ore dalla loro produzione, riposte in recipienti idonei e successivamente conservate in frigoriferi a temperatura inferiore a 10°C. Il refrigeratore deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

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

Art. 21 Confezionamento dei pasti

Il confezionamento monoporzione dei pasti per i degenti deve avvenire in piatti di ceramica o, solo se richiesto espressamente dall'Azienda Sanitaria, in vaschette monouso. Tali vaschette devono essere di dimensioni correlate alla tipologia di carrello termo-refrigerato utilizzato e comunque tali da permettere il trasporto su un vassoio personalizzato di primo, secondo e contorno ed eventuali supplementi alla dieta base, di composizione e consistenza tale da:

- assicurare durante il trasporto e fino alla sede di distribuzione la salvaguardia dei prodotti alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque tipologia;
- assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti in legame caldo (almeno 60°C);
- impedire lo sversamento del contenuto.

Ciascun vassoio deve riportare all'esterno un'etichetta con al minimo le seguenti indicazioni:

- Azienda Contraente;
- tipo di dieta;
- contenuto;
- data;
- tipologia del pasto (pranzo e cena).

Su richiesta della Stazione Appaltante, sull'etichetta di confezionamento potranno

essere indicati anche il numero/identificativo univoco del reparto e del posto letto del degente.

I pasti per i degenti di tutti i PP.00. verranno confezionati in vassoi personalizzati in conformità con quanto prenotato o quanto prescritto dalle indicazioni dietetiche.

I vassoi delle diete cosiddette “speciali” dovranno essere di colore diverso rispetto a quelli della dieta cosiddetta “comune”, in modo da consentirne una immediata identificazione al Personale addetto alla distribuzione.

Le pietanze dovranno essere idoneamente protette durante il trasporto al reparto. I vassoi saranno particolarmente curati nella loro dimensione estetica ed ergonomica rendendo la preparazione complessiva del vassoio particolarmente gradevole e pratica, evitando sovrapposizione di oggetti sul vassoio, e conseguenti cadute a terra dei medesimi.

Per la U.O. Di Malattie infettive, per la U.O. di Psichiatria, per il Reparto Detenuti, i pasti dovranno essere serviti utilizzando vassoi e stoviglie monouso.

Per ciascuna tipologia di pasto il vassoio deve essere composto come di seguito indicato:

Colazione

L'allestimento del vassoio personalizzato per la colazione deve prevedere:

- tovaglietta monouso;
- kit di posate colazione in plastica rigida (n.1 coltello, n.1 cucchiaio), n.1 tovagliolo, n.2 bustine di zucchero da 10 gr. presentati al paziente in busta di protezione monouso sigillata. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm, di colore bianco in pura cellulosa a 2 veli;
- tazza per bevande calde in porcellana o ceramica, contenente latte caldo o acqua calda;
- alimenti nella quantità e nella tipologia prevista dalla dieta;
- acqua in bottiglia da 1500 ml.

Pranzo e cena

L'allestimento del vassoio personalizzato degenti per il pranzo e per la cena deve prevedere:

- kit di posate pranzo/cena in plastica rigida (n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaio), n. 1 tovagliolo e il bicchiere in vetro o plastica dura, presentati al paziente in busta di protezione monouso sigillata. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm., di colore bianco in pura cellulosa a 2 veli;
- frutta di stagione lavata, nella quantità prevista dal menù per ogni dieta e posizionata in apposito contenitore per alimenti;
- pane confezionato nella qualità e quantità prevista dalla dieta;
- condimenti monodose previsti dalla dieta.

Diete speciali

Le diete speciali, vale a dire le diete ricettate e le diete non comuni, dovranno essere fornite tenendo conto delle indicazioni del Servizio di Dietetica o del Responsabile di reparto di ciascuna U.O.

La preparazione di tale tipologia di diete deve prevedere la supervisione del personale tecnico (dietista) del Fornitore che dovrà certificarne l'esatta composizione. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome dell'Azienda Contraente e il cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla somministrazione.

Servizio mensa

La composizione del vassoio per i fruitori del servizio mensa deve prevedere:

- kit di posate in acciaio (n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaio) n. 1 tovagliolo e bicchiere in vetro o plastica dura.
- Tovaglie e tovaglioli:
Le tovaglie non devono essere monouso pertanto possono essere oleo idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi con i CAM

per le forniture di prodotti tessili ed in possesso di mezzi di prova ivi previsti o con etichetta biologica ECOLABEL (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con etichetta Oeko-tex standard 100 o “Global organic Textile Standar” o equivalenti.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe, e se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Art. 22 Articolazione e composizione dei Menù

I menù saranno composti utilizzando le preparazioni gastronomiche secondo le frequenze di somministrazione definite ed i generi alimentari previsti nei quantitativi indicati per ciascuna tipologia di utenti. Le preparazioni gastronomiche raggruppate all'interno di ciascuna categoria sono equivalenti sotto il profilo economico. Si precisa che al Fornitore è fatto obbligo di fornire, per ricorrenze particolari, religiose, civili ecc. un pasto da ricorrenza così come dettagliato nell'Allegato “Specifica tecnica relativa alle frequenze e composizione dei menu”.

Il menù per le diverse categorie di utenti, articolato su una settimana, deve essere suddiviso in “menù autunno”, “menù inverno” e in “menù primavera-estate”. Il “menù autunno” inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 30/12. Il “menù inverno” inizia l'1/01 e termina il 15/04. Il “menù primavera-estate” inizia indicativamente dall'16/04 e termina il 13/10. In ogni caso, l'entrata effettiva in vigore di ciascun menù stagionale deve essere preventivamente approvato con l'Azienda che si riserva di apportare eventuali modifiche.

Le grammature delle singole preparazioni variano come riportato nell'Allegato - “Prontuario Dietetico e Grammature”. L'allegato, a titolo esemplificativo, riporta le grammature e la composizione di una serie di preparazioni gastronomiche abitualmente inserite nei menù, equivalenti sotto il profilo economico. Le grammature degli ingredienti delle preparazioni gastronomiche sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e del calo peso dovuto allo scongelamento, salvo nei

casi in cui sia diversamente indicato.

Nel caso in cui le parti concordino l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche, il Fornitore deve elaborare e presentare le relative tabelle delle grammature. Si precisa che per tali elaborazioni, il Fornitore deve fare riferimento all'ultimo aggiornamento delle Indicazioni nutrizionali per la popolazione italiana (L.A.R.N.), nonché alle indicazioni/richieste del reparto Dietetico/Direzione Sanitaria della Stazione Appaltante.

Per il servizio destinato ai degenti la Stazione Appaltante richiede condimenti confezionati in monodose, compreso il formaggio grattugiato. Tali condimenti devono essere consegnati unitamente ai pasti.

Art. 23 Menù a dieta libera

Il menù giornaliero per i degenti a dieta libera deve essere così strutturato:

- Colazione
- Pranzo:
 - Un primo piatto a scelta tra 3 di cui 2 fissi e 1 variabile;
 - Un secondo piatto a scelta tra 3 di cui 2 fissi e 1 variabile;
 - Un contorno a scelta tra 3;
 - Un frutto fresco o cotto garantendone la variabilità giornaliera a scelta tra 3;
 - Pane a scelta tra: un panino o pane a fette o *crackers* o grissini;
- Cena
 - Un primo piatto a scelta tra 3 di cui 2 fissi e 1 variabile;
 - Un secondo piatto a scelta tra 3 di cui 2 fissi e 1 variabile;
 - Un contorno a scelta tra 2;
 - Un frutto fresco o cotto garantendone la variabilità giornaliera a scelta tra 3;

- Pane a scelta tra: un panino o pane a fette o crackers o grissini.

Per la composizione del menù giornaliero si rimanda all'Allegato *“Specifica tecnica relativa alle frequenze e composizioni dei menù”*.

I cestini dovranno essere composti al minimo da 3 panini imbottiti, 2 frutti, un succo di frutta da 200 ml o una bottiglietta d'acqua da 50 cl.

Tutti i menù dovranno essere articolati in menù estivo e menù invernale, da variare a settimane alterne .

Per la realizzazione dei menù dovranno essere utilizzate le derrate contemplate nell'Allegato *“Specifica Tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”*

Ciascuna dieta giornaliera comprende 1,5 litri di acqua oligominerale naturale, da distribuirsi con la colazione.

Nel caso in cui per il paziente venga ordinata solo la cena, la stessa deve essere corredata con 1,5 l di acqua oligominerale naturale.

Inoltre si richiede la fornitura di litri 20.000 annui di acqua oligominerale, in bottiglia da due litri, per le particolari patologie trattate dalle varie UU.OO. Che esulano dalla fornitura garantita con il pasto giornaliero.

Art. 24 Diete speciali

Il Fornitore, senza oneri aggiuntivi, dovrà assicurare “diete speciali” cioè diverse da quella fornita comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcune categorie di utenti.

Per diete speciali s'intendono le preparazioni gastronomiche/alimento composti secondo le indicazioni fornite dal Servizio di Dietetica della Stazione Appaltante. Il Fornitore è tenuto a rispettare scrupolosamente dette indicazioni assicurandone la supervisione da parte dei propri dietisti.

I menù per le diete speciali possono avere la medesima struttura dei menù ordinari giornalieri, oppure, in base alle esigenze dei degenti cui sono destinati, possono avere composizione molto variabile. In alcuni casi, la dieta speciale può prevedere la

somministrazione degli alimenti e delle bevande in più occasioni alimentari giornaliere anche con consegna differenziata, nonché l'eventuale complementazione nutrizionale.

Dovranno comunque essere garantiti pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie di utenza.

Art. 25 Menù per esigenze etico-religiose

Il Fornitore deve approntare Menù particolari idonei a rispondere ad eventuali esigenze di carattere etico-religiose da parte dei degenti. Tali menù potranno essere approntati sia mediante l'introduzione di preparazioni gastronomiche ad hoc sia mediante preparazioni già previste per la giornata alimentare previa attenta verifica in merito agli ingredienti utilizzati ed al loro abbinamento.

Art. 26 Menù per celiaci

Il Fornitore deve approntare Menù particolari idonei a rispondere ad eventuali esigenze di celiachia da parte dei degenti. Tali menù potranno essere approntati sia mediante l'introduzione di preparazioni gastronomiche ad hoc sia mediante preparazioni già previste per la giornata alimentare previa attenta verifica in merito agli ingredienti utilizzati ed al loro abbinamento. Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci e a soggetti con altre diete, validate dal personale medico, dovranno essere identificate correttamente e collocate separatamente.

Art. 27 Menù per diete vegetariane e vegane

Il Fornitore deve approntare Menù particolari idonei a rispondere a specifiche diete vegetariane e vegane. Tali menù potranno essere approntati sia mediante l'introduzione di preparazioni gastronomiche ad hoc sia mediante preparazioni già previste per la giornata alimentare previa attenta verifica in merito agli ingredienti utilizzati ed al loro abbinamento.

Variazione del menù

I menù elaborati dal Fornitore e accettati dal Direttore dell'**Esecuzione Contrattuale e comunicati Responsabile Unico di Procedimento**, non possono subire alcuna variazione. Le eventuali variazioni che dovessero essere apportate, devono essere motivate e dovranno essere di volta in volta concordate e/o approvate dalla Stazione Appaltante.

Sono consentite in via straordinaria variazioni dei menù, previo accordi con la Stazione Appaltante nei seguenti casi:

- guasto di impianti o alle macchine impiegati nella realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcune preparazioni gastronomiche.

Resta inteso che le eventuali variazioni non potranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Integrazione del menù in occasione Festività

Il Fornitore, in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua ecc. deve predisporre menù particolari, da sottoporre all'approvazione della Direzione Sanitaria della Stazione Appaltante. Si richiede che tali menù comprendano preparazioni tipiche rispetto al tipo di festività, e che siano integrati da un dessert/dolce.

Tale menù deve essere offerto ai degenti in dieta libera. Le preparazioni proposte devono essere idonee alle differenti fasce di età degli utenti.

Fornitura generi extra

Su richiesta scritta della Stazione Appaltante, il fornitore è tenuto a fornire generi alimentari extra (c.d. generi di conforto). Tali prodotti devono essere conformi alle caratteristiche indicate nell'Allegato "Specificativa tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari", ove presenti.

La consegna di tali generi alimentari sarà effettuata presso i reparti, una volta al giorno in concomitanza della consegna del pranzo, a seguito di richiesta scritta da parte del responsabile dello stesso, inoltrata il giorno precedente. Nel corso della durata contrattuale, i prodotti riportati in tabella potranno essere sostituiti o integrati

Descrizione prodotto	Prezzo €
Latte fresco pastorizzato intero da 1 l	1,00

Latte fresco pastorizzato parzialmente scremato da 1 l	1,00
Latte ad alta digeribilità da 1 l	1,10
Budino al cioccolato monoconfezione da 110 g	0,30
Budino alla vaniglia monoconfezione da 110 g	0,30
Yogurt frutta in monoconfezione da 125	0,20
Yogurt naturale in monoconfezione da 125	0,20
Formaggini fusi a fette senza polifosfati in confezione da 100 g	0,65
Fette biscottate monoporzione da 25 g	0,12
Crackers non salati monoporzione da 25 g	0,05
Grissini monoporzione da 25 g	0,05
1 confezione da 50 pezzi di the in filtri	2,10
1 confezione da 50 pezzi di camomilla in filtri	2,70
1 confezione da 500 grammi di orzo solubile	1,90
1 confezione da 1 Kg di zucchero in bustine	1,30
Marmellate, confettura monoporzione (100% frutta) g 25	0,90
Miele monoporzione da 25 g	0,10
Acqua minerale gassata o naturale in PET da 0,50 cl	0,25
Acqua minerale gassata o naturale in PET da 1,50 cl	0,45
Vino bianco/rosso/rosato in tetrabrick da 0,25 cl	0,35
Succo/nettare di frutta in brick 1,25 cl	0,20

con altri prodotti di valore economico equivalente.

I prodotti richiesti e i relativi prezzi, al netto di IVA, che la Stazione Appaltante corrisponderà al Fornitore sono quelli indicati nella tabella su riportata.

Art. 28 Orari di consegna dei pasti

Il tempo massimo consentito per la consegna presso ciascuna struttura, dal momento della partenza, non deve superare il limite massimo di:

- 30 minuti per i pasti prodotti in cucina in loco
- 60 minuti per i pasti trasportati da sedi esterne, salvo particolari eccezioni dovute a distanze elevate che dovranno essere specificamente autorizzate dalla Stazione Appaltante. Si precisa inoltre che, ai sensi del Decreto dell'Assessorato Salute – Regione

Sicilia, 20/05/1996, pubblicato in GURS in data 8/6/1996, N° 30, e più specificatamente dell'Allegato 2, punto 1.3 allo stesso, *“la distanza tra il centro di produzione pasti e il punto di consumo non deve essere superiore a 50 km.*

I pasti devono essere consegnati al letto del paziente (o al reparto dove espressamente previsto, in un intervallo di tempo compreso:

- Colazione tra le ore 7:00 e le ore 7.30 (Ritiro vassoi dopo 45 minuti)
- Pranzo tra le ore 12.00 e le ore 12.30 (Ritiro vassoi dopo 60 minuti)
- Merenda ore 16.00
- Cena tra le ore 18.30 e le ore 19.00 (Ritiro vassoi dopo 60 minuti)
- Per il servizio mensa il range orario è: 13.00 – 15:00

Tali orari potranno essere variati in relazione a necessità organizzative della Stazione Appaltante.

Nel caso in cui si verificassero discrepanze tra il numero e tipo di pasti prenotati da ogni singolo reparto e quelli consegnati, il Fornitore ha l'obbligo tassativo di reintegrarli entro il tempo massimo di 30 minuti.

Nel caso in cui le distanze non consentano l'integrazione del pasto mancante, il Fornitore deve provvedere ad approntare un pasto sostitutivo mediante l'utilizzo di scorte alimentari o attraverso altre modalità sempre a proprio onere e spese.

Resta comunque salva l'applicazione della penalità prevista. La penalità non sarà applicata solo in caso di forza maggiore debitamente documentata.

Le derrate per la prima colazione possono essere consegnate il giorno antecedente al consumo in concomitanza della consegna della cena.

In caso di guasti a uno o più ascensori montacarichi, adibiti al trasporto dei pasti presso i reparti, il direttore dei servizi deve immediatamente concordare con la Stazione Appaltante soluzioni alternative per garantire l'erogazione del servizio nei

modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.

Si precisa infine che:

- I pasti devono essere confezionati massimo 30 minuti prima dell'inizio del trasporto;
- la consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 30 minuti sull'orario previsto per la somministrazione presso ogni singola U.O.
- La tempistica prevista nel presente articolo deve essere garantita indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nelle ore e nei luoghi indicati.

Art. 29 Modalità di trasporto

Il Fornitore deve effettuare il trasporto nel rispetto dell'organizzazione logistica offerta, utilizzando un numero di automezzi sufficienti a rispettare la tempistica richiesta.

La consegna presso le UU.OO. interessate deve essere effettuata con idonei mezzi di trasporto. Il numero di mezzi impiegati deve essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell'arco temporale previsto. Gli automezzi adibiti al trasporto devono essere idonei e conformi alle normative vigenti e devono essere impiegati esclusivamente al trasporto di alimenti; si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione Appaltante una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto

e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico migliorativo verrà valutato l'utilizzo di mezzi per il trasporto merci a ridotto impatto ambientale (Euro 6, veicoli elettrici, vetture ibride).

I singoli pasti devono essere consegnati tramite carrelli termo refrigerati, entro gli orari indicati;

I carrelli devono:

- Essere dotati di sistema di protezione della dispersione di calore dal gruppo frigorifero in funzione;
- garantire il mantenimento delle temperature delle pietanze da servire fino al momento del loro consumo, a temperatura di almeno 60°C per i caldi e $\leq 4^{\circ}$ C per i freddi in modo da garantire caratteristiche di sicurezza ed appetibilità.

Il trasporto presso i locali di consumo sarà effettuato con contenitori isotermitici atti a mantenere la temperatura delle diete ivi contenute, separati per diete in legume “fresco” e diete in legume “caldo”.

Spetta al Fornitore integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Trasporto, consegna e distribuzione pasti in legume “fresco-caldo”


Il trasporto dei pasti in legume “fresco-caldo” dal centro di cottura interno ai reparti e la loro distribuzione deve avvenire mediante appositi carrelli termo refrigerati entro un'ora dal distacco degli stessi e comunque entro due ore dalla cottura.

Per il personale dipendente è prevista la cottura espressa della pasta e delle carni e sporzionamento delle portate calde con operatori del fornitore, nella linea self-service allestita dal Fornitore.

Per facilitare le successive fasi di raccolta differenziata dei rifiuti e lavaggio delle posaterie, il fornitore dovrà inoltre predisporre appositi carrelli porta vassoi, sui quali gli utenti posizioneranno il vassoio una volta consumato il pasto.

Art. 30 Gestione dei locali

Come espressamente previsto nel Disciplinare di Gara, al fine di acquisire maggiori



informazioni sui presidi e sui locali, le imprese partecipanti alla presente procedura di gara avranno la facoltà di effettuare un sopralluogo presso i locali della Stazione Appaltante.

Nel momento in cui la Stazione Appaltante concede in uso al fornitore le cucine, i locali e le attrezzature viene redatto, in contraddittorio tra le parti, il Verbale di presa in consegna, con l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito. L'inventario è parte integrante dei documenti contrattuali.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso la cucina e di cui all'Allegato "Elenco Macchine ed attrezzature cucina mensa" sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Qualsiasi modifica ai locali, agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, deve essere preventivamente autorizzata dalla Stazione Appaltante. I beni mobili ed immobili sono destinati esclusivamente alle attività richieste dal presente Capitolato Tecnico, salvo diversa autorizzazione.

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso almeno ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato. In caso di mancanze il Fornitore provvederà alle necessarie integrazioni/sostituzioni entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

I locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, in ugual numero, tipologia e qualità inventariata all'atto della consegna saranno riconsegnati alla Stazione Appaltante alla scadenza del contratto mediante Verbale di riconsegna redatto in contraddittorio tra le parti. I beni dovranno essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Eventuali danni dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati al fornitore.

Art. 31 Manutenzione ordinaria e straordinaria

La manutenzione ordinaria, straordinaria e programmata delle attrezzature, delle macchine, degli arredi, dell'utensileria, delle stoviglie e della tegameria presso la cucina della Stazione Appaltante, è carico del Fornitore. Gli interventi di

manutenzione eseguiti devono essere annotati su apposito registro.

La Stazione Appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei beni utilizzati.

È incluso nel servizio il "pronto intervento manutenzione", in grado di assicurare interventi tempestivi in caso di guasti. Il fornitore deve comunicare, all'atto di avvio della fornitura, il nominativo del responsabile del suddetto servizio.

Art.32 Norme di corretta prassi igienica

Autocontrollo

In conformità a quanto stabilito dal REG UE 2021/382 (pacchetto igiene) e s.m.i., dovranno essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Su richiesta della Stazione Appaltante dovrà essere fornita copia del manuale di corretta prassi igienica e la documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con la Stazione Appaltante e alla sua attuazione.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta della Stazione Appaltante senza possibilità di rivalsa da parte del Fornitore.

Art. 33 Prescrizioni in materia di igiene del personale addetto al servizio

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione"(G.M.P.) e dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti, monili e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Il fornitore deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti e mascherine monouso, DPI quali guanti da forno, giacche

e quantiantifreddo, calzature ecc. fermo restando il rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 e in materia di sicurezza sul lavoro. Sono inoltre incluse nelle forniture le divise per il servizio di pulizia aventi colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di Ristorazione. Durante l'esecuzione del servizio il personale del fornitore dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome della Ditta.

Art. 34 Prelievo campioni

Al fine di individuare celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, è compito del Fornitore prelevare almeno gr. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.


I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione Appaltante in aggiunta ad ulteriori "pasti test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art. 35 Pulizia dei locali e delle attrezzature

Prima dell'avvio delle attività richieste dal presente Capitolato Tecnico e successiva con le cadenze previste dal Piano di Autocontrollo, comunque non inferiore al semestre, il Fornitore deve effettuare, presso la cucina, il servizio di disinfestazione e di derattizzazione generale.

Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti. Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti il fornitore deve provvedere entro un giorno alla disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, il fornitore deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal



disoleatore devono essere trattate come rifiuti non pericolosi, oppure come “materie prime seconde” in conformità alle normative vigenti.

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dalla Ditta che deve garantire che tali operazioni vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

È assolutamente vietato detenere in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo nelle zone preparazione e cottura e nella cucina durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti.

Tutto il materiale occorrente per la gestione del servizio è a carico del Fornitore, inclusi i sacchi per i rifiuti che devono rispondere alla normativa vigente in materia di rifiuti.

Propedeuticamente alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

È compito del Fornitore:

- la pulizia quotidiana e periodica, con prodotti detergenti, dei locali cucina;
- disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, con prodotti idonei all'uso, con cadenza almeno trimestrale o, comunque, quando se ne ravvisa la necessità;
- la pulizia, lavaggio e disinfezione delle macchine e di tutte le attrezzature mobili e delle stoviglie utilizzate per la preparazione dei pasti;
- la fornitura di tutti i prodotti occorrenti per la pulizia, sanificazione, disinfestazione e manutenzione che dovranno essere idonei all'uso specifico e non dovranno lasciare alcun residuo tossico negli alimenti (In caso d'accertata presenza di prodotti tossici saranno escluse dal consumo le vivande preparate e gli importi relativi saranno addebitati al fornitore, fatto salvo il diritto di rivalsa per l'eventuale maggiore danno subito);
- il ritiro e lo smaltimento di tutto il materiale di risulta, in particolare i rifiuti, dovranno essere raccolti in maniera differenziata negli appositi contenitori forniti dalla Ditta e trasportati nel centro di

raccolta dei rifiuti urbani, con proprio personale, secondo le direttive impartite dal RUP e dal DEC del servizio.

Detersivi e detergenti impiegati

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in un locale apposito chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave. Le schede tecniche di sicurezza dei prodotti devono essere nella disponibilità della Stazione Appaltante che si riserva la facoltà di far sostituire i prodotti non ritenuti idonei.

È responsabilità del Fornitore assicurare che i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni e che siano rispettate le indicazioni fornite dalle case produttrici.

Nello specifico, i prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. In fase di avvio del servizio il Fornitore dovrà fornire una lista dei prodotti che intende utilizzare, con l'indicazione del nome commerciale e della marca dei prodotti.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico, è premiato l'utilizzo di prodotti per la pulizia dotati dell'etichetta Ecolabel.

Lavaggio delle attrezzature

Il servizio di lavaggio dei carrelli e delle attrezzature utilizzate dovrà essere giornaliero, inclusi i feriali ed i festivi, con le seguenti modalità:

- I carrelli termici dovranno essere svuotati, puliti, lavati con apposito detergente e brillantante, asciugati;
- I rifiuti organici, secchi, vetro e lattine, carta e cartone, etc., dovranno essere raccolti in maniera differenziata negli appositi contenitori per rifiuti forniti dal Gestore e trasportati nella zona di stoccaggio. Si dovrà procedere al lavaggio a fondo dei carrelli vari, lava-pentole (avendo cura di pulire i paraspruzzi, griglie, filtri, ecc.) e tutte le attrezzature ed utensileria necessarie per il servizio.

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per i diversi reparti ospedalieri o per i gruppi omogenei di utenti devono essere calcolate, almeno approssimativamente e monitorate le eccedenze alimentari distinguendo tra primo e secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati, dall'aggiudicatario, in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

In condivisione con il personale ospedaliero specializzato (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione dei servizi di dietetica e nutrizione clinica e/o Direzione Medica), fatte salve specifiche esigenze in funzione delle patologie o di esigenze cliniche particolari, debbono essere proposte modifiche dei menù e delle grammature, nell'ambito degli apporti nutrizionali prescritti nel dietetico sulla base degli esiti di screening sullo stato nutrizionale dei pazienti, della rilevazione delle quantità di cibo consumato e del gradimento.

Sulla base di tali rilevazioni saranno attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, il Fornitore deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, venga assicurato che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale,

ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.

Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

Le eccedenze di cibo servito devono essere raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti, in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I risultati delle indagini, le proposte di misure correttive e le soluzioni attuate sono riportate in un rapporto, semestrale da inviare al RUP per il tramite del Direttore dell'esecuzione del contratto, a cui va altresì comunicato il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio alle quali e' chiamato a porre prontamente rimedio.

Art. 36 Gestione dei rifiuti

In fase di avvio del servizio il Fornitore deve fornire alla Stazione Appaltante una dichiarazione del legale rappresentante con la quale garantisce una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale di Palermo.

I rifiuti urbani prodotti dalle attività di preparazione e consumo dei cibi dovranno essere raccolti in modo da garantire una corretta gestione della successiva fase di conferimento al servizio pubblico di igiene urbana, nel rispetto di quanto previsto dai regolamenti delle amministrazioni locali e le modalità attivate dal soggetto gestore per le diverse frazioni merceologiche (frazione secca riciclabile in mono materiale o multi materiale; frazione umida; rifiuto indifferenziato o frazione secca residua qualora sia stata attivata la raccolta della frazione umida).

Le diverse frazioni devono essere volumetricamente ridotte in modo da garantire la

massima purezza del materiale differenziato.

Le frazioni di rifiuti per le quali il soggetto gestore ha attivato la raccolta differenziata non possono essere conferite con le modalità previste per il rifiuto indifferenziato.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del fornitore.

Qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. Il Fornitore dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Art.37 Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro

Il Fornitore deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

Il Fornitore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il Fornitore è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nell'Allegato - DUVRI.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, il Fornitore dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del Fornitore deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico del fornitore.

Il Fornitore presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art.38 Assicurazioni

Il Fornitore si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti, intossicazioni e tossinfezioni conseguenti all'ingestione, da parte dei fruitori, di cibi contaminati, avariati, adulterati e comunque in condizioni di insalubrità tali da determinare conseguenze sulla salute del consumatore, forniti dalla stessa.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o causa ad esso connesse, derivassero alla Stazione Appaltante o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico del Fornitore, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'Impresa dovrà stipulare una polizza RCT/RCO presso una primaria Compagnia di Assicurazione, di gradimento della Stazione Appaltante, nella quale venga esplicitamente indicato che la stazione appaltante debba essere considerata " TERZI" a tutti gli effetti, che copra :

- tutti i rischi di danno per incendio, scoppio o altri eventi calamitosi con un massimale pari al valore di ricostruzione a nuovo calcolato sulla base delle tabelle dei prezzi ufficiali dell'ordine degli ingegneri e degli architetti in vigore all'epoca del sinistro;
- i rischi R.C.T. compresi quelli eventuali derivanti da avvelenamento e tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio nell'ambito della gestione del servizio di ristorazione e del servizio mensa aziendale con un massimale non inferiore a €. 5.000.000/00 per singolo evento.

Detti massimali vanno aggiornati di anno in anno in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante entro la data di inizio del servizio.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale diretto dall'Impresa, durante l'esecuzione

del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Art.39 Documenti e certificazioni

Manuale della Qualità

Il Fornitore deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso le cucine di pertinenza del servizio ad esso assegnato, costantemente aggiornato; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante che ne facciano richiesta.

Manuale di Autocontrollo

Il Fornitore dovrà redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al REG UE 2021/382 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante che ne facciano richiesta.

Documento di valutazione dei rischi

Il Fornitore dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità all'art 28 D.Lgs 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante che ne facciano richiesta.

Art.40 Controlli di conformità del servizio

Disposizioni generali

È facoltà della Stazione Appaltante, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio di ristorazione reso dal Fornitore alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Tecnico.

I controlli di conformità sull'esecuzione del servizio sono effettuati dalla Stazione Appaltante. (DEC e RUP)

Il Fornitore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione delle attività e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il

Responsabile dei servizi o suo incaricato non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione Appaltante effettuerà ugualmente i controlli e il Fornitore non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Organismi preposti al controllo da parte della Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione Appaltante, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del Fornitore. Il personale del Fornitore non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione Appaltante.

.

Metodologia e contenuti dei controlli


La Stazione Appaltante, ovvero i suoi incaricati, potranno espletare i controlli di conformità che riterranno opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Gli organismi incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto dal Fornitore per le quantità di campioni prelevati.

Il Fornitore deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Art.41 Commissione Vitto



Il Fornitore garantirà l'accesso ai locali delle cucine, ed ad ogni altra zona eventualmente destinata all'espletamento del servizio, agli incaricati della Stazione Appaltante, assicurando ogni e qualunque collaborazione ai componenti delle commissioni di vigilanza sul vitto, previste dall'art.6, Decreto Assessorato Regionale Sanità, 20/5/1996, pubblicato sulla GURS N°30, 8/6/1996, delle quali sarà comunicata successivamente la composizione con apposita nota ufficiale da parte della Stazione Appaltante. Il diritto di accesso compete, in ogni momento e comunque, ai membri della direzione della Stazione Appaltante, ai dirigenti sanitari e amministrativi, nonché al Direttore dell'Esecuzione del Contratto e dal Responsabile Unico del Procedimento.

Art.42 Blocco delle derrate

La Stazione Appaltante provvederà, entro il tempo tecnico necessario, a fare accertare mediante prove di laboratorio, le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al Fornitore; qualora i referti diano esito positivo, al Fornitore verranno addebitate le spese di analisi.

I controlli potranno dar luogo al *"blocco di derrate"*. I tecnici incaricati ai controlli provvederanno a far custodire i prodotti in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e ad apporvi un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Art.43 Contestazioni al Fornitore

La Stazione Appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà al Fornitore eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni di calendario e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Il Fornitore è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione Appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se il Fornitore non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art.44 Customer Satisfaction

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dal Fornitore in accordo con la Stazione Appaltante, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati, ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

Tale modulo deve essere compilato due volte per anno da un responsabile individuato dal Fornitore, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio. I dati devono essere gestiti ed organizzati in formato digitale editabile.

Durante il primo semestre contrattuale, da considerarsi periodo di familiarizzazione, pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa.

A partire dal settimo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della "Customer Satisfaction", le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.

Successivamente si attribuirà ad ogni tipologia di servizio il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, il Fornitore ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

È espressamente accettato dalla Stazione Appaltante che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.


Art.45 Penali

La Stazione Appaltante ha la facoltà di effettuare tutti gli accertamenti e controlli che ritenga opportuni, con qualsiasi modalità ed in ogni momento, durante l'efficacia degli Ordinatori di fornitura, per assicurare che da parte del Fornitore siano scrupolosamente osservate tutte le pattuizioni contrattuali. Altresì, si riserva di controllare la validità delle prestazioni eseguite, portando tempestivamente a

conoscenza del Fornitore gli inadempimenti relativi all'applicazione del contratto.

In caso di inadempimento o ritardo, non causato da forza maggiore o da caso fortuito, nell'esecuzione della fornitura o dei servizi ad essa connessi rispetto a quanto stabilito dal presente Capitolato, dagli atti di gara e dall'Offerta Tecnica del Fornitore, saranno applicate al Fornitore medesimo, da parte della Stazione Appaltante, le seguenti penali:

1. Mancata attivazione del servizio nei tempi previsti nella documentazione di gara: 1 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per ogni giorno di ritardo;
2. Non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti: 0,5 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
3. Mancato rispetto delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione): 0,5 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
4. Mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere: 2 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
5. Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato nei modi e nei tempi prescritti, rispetto alle prenotazioni effettuate da ogni singolo Reparto: 3 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
6. Per ogni ritardo di oltre quindici minuti, rispetto agli orari previsti, nella consegna e somministrazione dei pasti: 1 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
7. Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata: 1 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
8. Per ogni derrata non conforme alla specifica tecnica relativa all'Allegato "Specifico tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari": 2 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
9. Per ogni esito non conforme a seguito di verifiche chimico-fisiche o ispettive in relazione all'Allegato "Specifico tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari": 2 per mille del valore

- 
- dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
10. In caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti: 5 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
 11. Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo: 2 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
 12. Mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata: 1 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
 13. In tutti gli altri casi di disservizi documentati: fino al 5 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura, a discrezione della Stazione Appaltante, commisurata alla gravità/entità dei disservizi e degli inadempimenti contrattuali.


Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui al comma precedente, verranno contestati per iscritto al Fornitore dalla Stazione Appaltante; il Fornitore dovrà comunicare per iscritto le proprie deduzioni nel termine massimo di giorni 3 (tre) dalla stessa contestazione. Qualora dette deduzioni non siano considerate accoglibili, a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante contraente che avranno richiesto l'applicazione delle penali di cui si tratta, ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, saranno applicate al Fornitore le penali come sopra indicate a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Il Fornitore prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto della Stazione Appaltante a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

La Stazione Appaltante potranno applicare le penali nella misura massima del 10% del valore del contratto.

La Stazione Appaltante potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto al Fornitore a qualsiasi titolo, anche per i corrispettivi dovuti, ovvero, avvalersi della cauzione di cui al successivo articolo o delle eventuali altre garanzie rilasciate dal Fornitore, senza bisogno di alcun ulteriore accertamento.



L'applicazione delle penali previste dal presente articolo non esclude peraltro il diritto ad intraprendere qualsiasi altra azione legale da parte della Stazione Appaltante, compresa quella volta a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni subiti, nonché la possibilità di richiedere la risoluzione del contratto per gravissime inadempienze o irregolarità.

Art.46 Prescrizioni relative al personale impiegato nel servizio.

Disposizioni generali relative al personale

Il Fornitore deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione Appaltante.

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

Il Fornitore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicato, deve essere legato da regolare contratto con il Fornitore e quindi indicato nel libro paga del Fornitore medesimo. In caso di subappalto il Fornitore deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

Il Fornitore deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla

data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

Il Fornitore è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta della Stazione Appaltante, il Fornitore deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione Appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione al Fornitore delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che il Fornitore deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che il Fornitore si è posto in regola.

Organico e reintegro personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal Fornitore, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione Appaltante. In mancanza di tale approvazione formale il Fornitore non potrà effettuare alcuna variazione.

Il Fornitore nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione Appaltante con frequenza trimestrale inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC).

Per quanto attiene al reintegro del personale il Fornitore, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente detto personale in modo da mantenere costante il monte ore giornaliero indicato in offerta.

Clausola sociale

Ai sensi dell'art. 50 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti della precedente Ditta affidataria, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante (precisando che ciascuna impresa è libera di formulare l'offerta secondo le proprie strategie organizzative, nel rispetto degli obblighi derivanti dalle norme applicabili e del CCNL). Pertanto è obbligo del fornitore presentare un Progetto di Assorbimento, valutato all'interno della attribuzione del punteggio tecnico.


Il Fornitore è, inoltre, tenuto, in relazione all'impiego di persone assorbite, ad adottare programmi di inserimento lavorativo, che dovranno riportare, a titolo esemplificativo:

- numero, tipologia e monte ore dei soggetti da inserire, nonché mansioni e condizioni contrattuali dei lavoratori inseriti (tipo di contratto, livello, regime previdenziale);
- modalità e attività riferite alle fasi di reclutamento, selezione e collocazione dei lavoratori inseriti;
- obiettivi perseguiti con l'inserimento lavorativo, azioni e modalità organizzative per il loro raggiungimento;
- modalità di organizzazione del lavoro, sistema di gestione delle risorse umane, percorsi formativi, con l'indicazione degli obiettivi perseguiti;
- metodologia di accompagnamento e sostegno delle persone inserite durante lo svolgimento del lavoro.

Si evidenzia che la trasmissione alla Stazione Appaltante di tali programmi di inserimento e la conseguente loro approvazione sono condizioni necessarie e preliminari all'emissione dell'Ordinativo di fornitura. Resta fermo che la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere le modifiche al programma di inserimento che riterrà più opportune.

Attualmente sono impiegati gli addetti di cui all'Allegato "Elenco dipendenti" con le rispettive qualifiche e il corrispondente monte ore annuale.

Variazioni del personale



Devono essere preventivamente comunicate per l'approvazione da parte della Stazione Appaltante, la variazione della consistenza numerica del personale e la sua qualifica.

In mancanza di tale approvazione non si potrà procedere ad alcuna variazione.

Direttore Tecnico del Servizio

Il Fornitore, per il lotto di propria competenza, deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, cui affidare l'organizzazione complessiva del servizio erogato.

Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante e quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di diploma ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione Appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

Al verificarsi di tale evenienza, il Fornitore ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione Appaltante il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

Informazione ai dipendenti del Fornitore

Il Fornitore è tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio del servizio un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i dipendenti nel corso del quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio.

A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti dalla Stazione

Appaltante.

Cuochi, dietisti e addetti specializzati

Il Fornitore, per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche, deve impiegare cuochi provvisti di idonea qualifica ed in possesso di esperienza professionale almeno triennale nell'ambito della ristorazione sanitaria.

Il personale addetto alle preparazioni dietetiche e a bassa carica microbica, se richiesta, deve essere in possesso di specifica esperienza professionale e appositamente formato.

Il Fornitore deve impiegare dietisti con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. I dietisti devono essere adibiti alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

Al fine di rispondere al meglio alle particolari caratteristiche degli utenti, detto personale deve essere periodicamente istruito mediante appositi corsi di aggiornamento secondo il piano presentato dal Fornitore in sede di offerta.

Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna

Il Fornitore per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna deve impiegare personale in numero tale da assicurare il rispetto della tempistica prevista dal presente capitolato in modo da garantire una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Personale addetto alla somministrazione dei pasti

Il Fornitore per l'effettuazione del servizio di somministrazione agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione previsti per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione Appaltante.

Corsi di formazione professionale

Entro 30 giorni dall'inizio del servizio il Fornitore deve fissare incontri di formazione destinati a tutto il personale impiegato nelle attività richieste. Negli incontri deve essere presentato il servizio nelle sue diverse componenti, il contenuto delle prestazioni, la tempistica e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività.

In occasione delle giornate previste per la formazione il Direttore Tecnico del Servizio, sulla base dei documenti contrattuali, deve illustrare le modalità organizzative ai propri capigruppo, capi squadra o il personale tecnico più qualificato. Il responsabile, mediante la propria organizzazione avrà anche il compito della formazione capillare del proprio personale operativo.

Nel corso di tale incontro la Stazione Appaltante, mediante propri rappresentanti, illustrerà la procedura prevista per i controlli di conformità del servizio.

Inoltre, in corso di esecuzione del contratto, qualora le procedure di controllo accertassero che eventuali non conformità siano attribuibili ad imperizia degli operatori, il Fornitore deve provvedere in tempi brevi all'effettuazione di corsi di formazione/aggiornamento mirati, verificandone l'efficacia.

Il Fornitore deve inoltre impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, oltre a quelli previsti dalle normative di riferimento, riguardanti il sistema di gestione ambientale, i prodotti innovativi, le attrezzature con caratteristiche operative superiori, ecc. atti a migliorare, nell'insieme, la professionalità dei propri operatori.

In particolare il Fornitore deve garantire che nell'ambito di tali corsi siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;

- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

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

Inoltre, il Fornitore deve istruire il proprio personale affinché si attenga alle seguenti disposizioni:

- Provvedere alla riconsegna di cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento del servizio;
- rifiutare qualsiasi compenso o regalia;
- adeguarsi tassativamente alle disposizioni impartite dal/dai referenti indicati della Stazione Appaltante ed al rispetto delle norme di cui alla Legge n.81/2008.
- comunicare immediatamente al personale di custodia o altri indicati dalla Stazione Appaltante qualunque evento accidentale (es.

danni non intenzionali, ecc.), che dovesse accadere nell'espletamento del servizio.

In particolare, il Fornitore deve curare che il proprio personale:

- vesta dignitosamente e sia munito di cartellino di riconoscimento;
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- segnali subito agli organi competenti della Stazione Appaltante e ed al proprio responsabile diretto le anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- rispetti il divieto di fumare all'interno delle strutture ospedaliere.

Il Fornitore sarà comunque corresponsabile del comportamento dei suoi dipendenti in orario di servizio. Essa risponderà dei danni derivati a terzi, siano essi utenti che dipendenti della Stazione Appaltante, da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.


La Stazione Appaltante potrà promuovere la diffida di quei dipendenti del Fornitore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art.47 Oneri a carico del Fornitore.

Sin dall'inizio delle attività tutte le spese, escluse quelle poste a carico dalla Stazione Appaltante, necessarie all'espletamento delle attività di cui trattasi, sono interamente a carico del Fornitore.

In particolare, sono a carico del Fornitore la cura e gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie di tutti i locali di pertinenza del servizio di ristorazione.

Sono altresì a carico del Fornitore le manutenzioni ordinarie di tutti i macchinari, attrezzature e arredi utilizzati per lo svolgimento del servizio di ristorazione: stoccaggio, produzione, trasporto, distribuzione, lavaggio.



Il Fornitore sarà responsabile degli eventuali danni arrecati a persone e/o cose, sollevandola Stazione Appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Sono a carico del Fornitore gli oneri per l'acquisto di stoviglie e posateria, carrelli, vassoi, materiali di consumo ecc. necessari per attivare ed erogare il servizio.

Il Fornitore deve tenere conto di tutte le circostanze necessarie alla fornitura e installazione dei beni, anche quelle non specificatamente previste nei documenti contrattuali, e nulla potrà richiedere alla Stazione Appaltante in caso di eventuali problemi che sopraggiungessero nel corso di esecuzione del contratto.

La Stazione Appaltante resta pertanto sollevata da qualsiasi onere aggiuntivo dovesse derivare da fatti non prevedibili alla stipula del contratto.

Art.48 Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni semestre il Fornitore deve trasmettere al Responsabile Unico del Procedimento o Direttore dell'Esecuzione Contrattuale, ove previsto, una relazione sull'andamento delle attività, contenente tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali problematiche connesse con le risultanze dei controlli di conformità, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità prefissati dalla Stazione Appaltante.


A seguito della relazione potranno essere effettuate delle riunioni con i rappresentanti designati dalla Stazione Appaltante, finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi da raggiungere in un breve termine prefissato.

Art.49 Obblighi di riservatezza e di segretezza

È fatto obbligo al Fornitore di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i., di non divulgarli e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo, se non dietro preventivo consenso da parte

Art.50 Obblighi normativi

Il Fornitore deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e



benestarerilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Il Fornitore deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate

derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Il Fornitore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.