



REGIONE SICILIA

**Assessorato Economia
Dipartimento Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione Siciliana
Servizio 6 – Centrale Unica di Committenza**

**PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA
FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE”, PER LE
AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE**

N° Gara: 6778881

CAPITOLATO TECNICO

(ai sensi del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i, implementato e coordinato con il decreto legislativo 19 aprile 2017, n. 56, e della L.R. 12 luglio 2011, n. 12 e della L. R. 17 maggio 2016, n. 8 della Regione Siciliana)

INDICE

PRINCIPI GENERALI	5
INDICAZIONI GENERALI	5
1. Definizioni.....	5
2. Oggetto dell'appalto	8
3. Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto.....	9
4. Durata dell'appalto	10
5. Atto di Adesione	10
6. Norme e obiettivi generali	10
7. Dimensione presunta dell'utenza per singolo lotto	11
8. Relazione sull'andamento del servizio	11
9. Obblighi di riservatezza e di segretezza.....	12
10. Calendario di erogazione del Servizio	12
INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO	12
11. Attività costituenti il servizio	12
12. Specifiche tecniche del servizio.....	13
13. Modalità di erogazione del servizio	14
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	16
14. Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari	16
MENÙ' PER LE DIVERSE CATEGORIE DI UTENTI	18
15. Articolazione e composizione dei Menù.....	18
16. Tabelle delle grammature degli ingredienti.....	18
17. Diete speciali	18
18. Menù per esigenze etico-religiose	19
19. Accessori per il condimento.....	19
20. Variazione del menù	19
21. Integrazione del menù in occasione Festività	19
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	20
22. Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo.....	20
23. Documentazione da fornire all'Amministrazione Contraente	20
24. Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	20
25. Norme per una corretta igiene della produzione	20
26. Igiene del personale	21
27. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....	21
28. Divieto di riciclo	21
29. Indumenti di lavoro, DPI e biancheria piana	21
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	22
30. Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi.....	22
31. Preparazioni gastronomiche refrigerate.....	22
NORME PER LA PRENOTAZIONE E IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI	22
32. Prenotazione pasti	22
33. Modalità di conservazione delle diete speciali durante il trasporto	23
34. Modalità di trasporto e consegna dei pasti.....	23



35.	Automezzi per il trasporto	24
36.	Orari di consegna dei pasti presso le singole strutture	24
37.	Orari di consegna e/o distribuzione dei pasti presso i reparti	25
38.	Quantità in volumi e in numero	25
	DISTRIBUZIONE PASTI – SERVIZIO MENSA	26
39.	Gestione servizio mensa self-service.....	26
	PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	27
40.	Regolamenti	27
41.	Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature.....	27
42.	Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	27
43.	Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti	28
44.	Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti	28
45.	Rifiuti e materiali di risulta.....	29
	NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	29
46.	Disposizioni generali in materia di sicurezza	29
47.	Misure per eliminare i rischi interferenti.....	29
48.	Impiego di energia	29
49.	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	30
	DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	30
50.	Manuale della Qualità	30
51.	Manuale di Autocontrollo.....	30
52.	Documento di valutazione dei rischi.....	30
	CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO	30
53.	Disposizioni generali.....	30
54.	Organismi preposti al controllo da parte dell'Amministrazione Contraente.....	31
55.	Metodologia e contenuti dei controlli	31
56.	Commissione Vitto	32
57.	Blocco delle derrate	32
58.	Contestazioni al Fornitore a seguito dei controlli da parte dell'Amministrazione Contraente	32
59.	Customer Satisfaction	32
60.	Penali e Recupero delle penalità.....	33
	BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	33
61.	Verbale di consegna dei locali e inventario	33
62.	Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	34
63.	Manutenzioni ordinarie di competenza del Fornitore	34
64.	Verifica periodica dei locali di produzione	34
65.	Inventari di riconsegna.....	35
	PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO, TRACCIABILITA' FINANZIARIA	35
66.	Prezzi e modalità di fatturazione	35
67.	Liquidazione delle fatture e adeguamento dei prezzi.....	35
	PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	35
68.	Disposizioni generali relative al personale	35
69.	Rapporto di lavoro	36
70.	Organico e reintegro personale mancante.....	37



71.	Direttore Tecnico del Servizio	37
72.	Informazione ai dipendenti del Fornitore	38
73.	Cuochi, dietisti e addetti specializzati	38
74.	Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna	38
75.	Personale addetto alla somministrazione dei pasti	38
76.	Corsi di formazione professionale	39
77.	Norme comportamentali del personale e adeguamento alle norme di carattere generale interno 40	
	ONERI A CARICO DEL FORNITORE	41
78.	Oneri economici a carico del Fornitore per lo svolgimento delle attività	41
79.	Redazione e stampa menù e comunicazione agli utenti	42
80.	Obblighi normativi	42
81.	Spese a carico dell'Amministrazione Contraente per causa di forza maggiore	43
82.	Divieto di interruzione nell'esecuzione dei servizi	43
83.	Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione dei servizi	44



PRINCIPI GENERALI

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile.

INDICAZIONI GENERALI

1. Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- Stazione appaltante: la Centrale Unica di Committenza Siciliana che affida al Fornitore il servizio di ristorazione per il lotto di competenza, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- Fornitore: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che risulterà aggiudicatario del singolo lotto;
- Amministrazione Contraente o Amministrazione: le Aziende Sanitarie Locali e le Aziende Ospedaliere della Sicilia che utilizzano la Convenzione e sottoscrivono il contratto con il Fornitore;
- Servizio di Ristorazione: il Servizio di Ristorazione a ridotto impatto ambientale reso mediante produzione e somministrazione dei pasti, in modalità fresco caldo, per gli utenti delle Amministrazioni Contraenti secondo le specifiche descritte nel presente Capitolato;
- Capitolato Tecnico o Capitolato: il presente documento e tutti i suoi allegati;
- Sopralluogo tecnico presso i locali delle Amministrazione Contraente: visita congiunta del Fornitore e dell'Amministrazione Contraente presso i locali di proprietà dell'Amministrazione deputate allo svolgimento del servizio, da concedere in uso al Fornitore medesimo, per la verifica in contraddittorio dello stato d'uso e della conformità delle strutture e delle attrezzature alle prescrizioni di legge;
- Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale l'Amministrazione Contraente concede in uso al Fornitore i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;
- Inventario dei beni: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso al Fornitore, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;



- 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);
- Menù giornaliero: composto da colazione, pranzo, e cena o solo da alcune di queste componenti.
- Portata: Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
- 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;
- Cucina: struttura appartenente all'Amministrazione Contraente e/o esterna ove vengono preparati i pasti;
- Mensa: struttura appartenente all'Amministrazione Contraente, adibita al consumo dei pasti da parte dei dipendenti delle Aziende Sanitarie;



- Luoghi di consumo dei pasti: ogni luogo ove vi siano utenti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- Produzione pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti;
- Trasporto: il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali o i luoghi di consumo;
- Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione e/o trasporto e/o distribuzione dei pasti;
- Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il Fornitore deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dall'amministrazione Contraente;
- 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
- Legge N°166, 19/08/2016: Legge anti-spreco per il recupero e la donazione di eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale, la quale precisa:
 - «eccedenze alimentari»: i prodotti alimentari, agricoli e agro-alimentari che,



- fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza del prodotto, sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo: invenduti o non somministrati per carenza di domanda; ritirati dalla vendita in quanto non conformi ai requisiti aziendali di vendita; rimanenze di attività promozionali; prossimi al raggiungimento della data di scadenza; rimanenze di prove di immissione in commercio di nuovi prodotti; invenduti a causa di danni provocati da eventi meteorologici; invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione; non idonei alla commercializzazione per alterazioni dell'imballaggio secondario che non inficiano le idonee condizioni di conservazione;
- «spreco alimentare»: l'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni commerciali o estetiche ovvero per prossimità della data di scadenza, ancora commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano o animale e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere smaltiti;
 - «donazione»: cessione di beni a titolo gratuito;
 - «termine minimo di conservazione»: la data fino alla quale un prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Gli alimenti che hanno superato tale termine possono essere ceduti ai sensi dell'articolo 4 della citata L. 166/2016, garantendo l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione;
 - «data di scadenza»: la data che sostituisce il termine minimo di conservazione nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico oltre la quale essi sono considerati a rischio e non possono essere trasferiti ne' consumati.

2. Oggetto dell'appalto

L'Appalto ha per oggetto l'erogazione del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale per le Aziende Sanitarie della Regione Siciliana, da realizzare secondo le modalità più avanti descritte.

La preparazione dei pasti avverrà presso cucine esterne, attrezzate opportunamente dal Fornitore.

La preparazione dei pasti potrà avvenire, a richiesta, presso le Cucine e relative pertinenze



concesse in comodato d'uso gratuito dalle Amministrazioni Contraenti al Fornitore, nel caso in cui queste siano a norma rispetto ai requisiti minimi richiesti dal Capitolato.

Il servizio proposto dovrà mantenere almeno lo stesso livello di servizio richiesto dal Capitolato Tecnico e/o proposto nell'offerta tecnica. In tali casi il Fornitore dovrà comunicare con la CUC e presentare specifica richiesta che dovrà espressamente essere approvata dall'Amministrazione Contraente.

I beni eventualmente forniti dal Fornitore ex novo o anche derivanti da sostituzioni, integrazioni o a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso le Cucine e le sedi delle Amministrazioni Contraenti, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà dell'Amministrazione. Alla scadenza del contratto i beni forniti dal Fornitore e quelli messi a disposizione dall'Amministrazione, devono risultare perfettamente puliti, funzionanti e in buono stato.

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 del 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. 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.

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 Fornitore è tenuta ad osservare le istruzioni e gli ordini impartiti dalle singole Amministrazioni Contraenti.

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.



Infine si precisa che in assenza di espliciti riferimenti a uno specifico lotto, quanto stabilito nei capitoli seguenti si intende applicato a tutti i lotti in cui è suddiviso l'appalto.

4. Durata dell'appalto

La Convenzione relativa a ciascun lotto avrà durata di 60 (sessanta) mesi decorrenti dalla data della sua sottoscrizione, periodo entro il quale ciascuna Amministrazione potrà aderire alla Convenzione stipulando il contratto con il Fornitore. La durata della Convenzione potrà essere estesa, su richiesta scritta da parte della CUC di ulteriori 12 (dodici) mesi nel caso in cui alla data di scadenza i valori massimali risultassero non ancora esauriti.

Per durata della Convenzione si intende il periodo entro il quale le Aziende del SSR Contraenti possono emettere Ordinativi di Fornitura, vale a dire stipulare contratti con il Fornitore, i quali avranno durata massima sino alla scadenza naturale della Convenzione stessa (60 mesi dalla data di stipula, a prescindere dalla data reale di adesione alla stessa da parte di ogni singola Azienda Sanitaria).

Le singole Aziende del SSR Contraenti potranno emettere gli Ordinativi di fornitura solamente durante la validità della Convenzione e tali Ordinativi avranno, comunque, durata massima sino alla naturale scadenza della Convenzione stessa.

5. Atto di Adesione

L'Atto di Adesione è il documento mediante il quale la singola Amministrazione contraente nel periodo di vigenza della Convenzione aderisce alla stessa, così stipulando il Contratto Attuativo con il Fornitore. Si precisa che il Fornitore deve iniziare ad erogare i servizi, individuati nell'ordinativo, entro e non oltre 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi dall'emissione dell'ordinativo stesso.

L'Atto di Adesione conterrà gli elementi essenziali del servizio che il Fornitore dovrà erogare quali il numero e la dislocazione territoriale dei presidi e il numero di pasti per presidio.

6. Norme e obiettivi generali

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.



7. Dimensione presunta dell'utenza per singolo lotto

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è rappresentata dai degenti ricoverati nei presidi ospedalieri, sia in regime normale sia in day-hospital e, per i lotti ove prevista la mensa, per i dipendenti delle Aziende Sanitarie.

Nella tabella seguente viene riportato a titolo indicativo il massimale per ciascun lotto con il dettaglio delle quantità di colazioni, pranzi, cene, cestino e merende per i degent, e la mensa per i dipendenti;

Lotto	Colazione - singolo pasto	Pranzo - singolo pasto	Cena - singolo pasto	Cestino	Merenda	Diete Idriche	Accesso mensa/solo pranzo
1	1.962.698	1.936.388	1.889.393	101.260	-	18.780	-
2	1.825.742	1.828.364	1.828.654		-	-	1.042
3	3.103.340	3.119.653	3.026.390	191.815	-	-	622.375
4	486.661	499.784	470.584	65.393	-	5.523	62.767
5	2.920.433	2.930.299	2.929.031	13.873	424.579	-	40.500
6	1.063.275	1.155.565	1.033.865		127.500	-	-
7	13.225	12.890	12.350	5.445,00	-	85	-

Tali massimali costituiscono il valore contrattuale massimo entro il quale il Fornitore è tenuto a stipulare contratti di fornitura con le Amministrazioni e non sono pertanto in alcun modo vincolanti né per la CUC né per le singole Amministrazioni.

Si precisa che il numero dei pasti indicato, desunto dal numero di pasti erogati comunicati dalle Aziende Sanitarie, è da considerare solo 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. Il numero e la dislocazione territoriale dei presidi potrà essere oggetto di variazioni a seguito di modifiche organizzative interne alle Amministrazioni. Pertanto, il numero e la dislocazione territoriale dei presidi nonché il numero di pasti da fornire sarà oggetto dell'Ordinativo Principale di Fornitura con il quale le Amministrazioni Contraenti affideranno il servizio al Fornitore.

8. 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



dall'Amministrazione.

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

9. Obblighi di riservatezza e di segretezza

E' 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 dell'Amministrazione.

10. Calendario di erogazione del Servizio

Presso tutti i presidi ospedalieri 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.

INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO

11. Attività costituenti il servizio

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

- L'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
- La produzione dei pasti per i degenti;
- La produzione dei pasti da servire alla mensa per i dipendenti delle Aziende Sanitarie;
- Il confezionamento dei pasti (diete ordinarie e diete speciali) mediante vassoi personalizzati in monoporzione;
- Il trasporto e la consegna dei pasti direttamente al paziente;
- La somministrazione dei pasti ai degenti;
- La fornitura e la consegna, presso i reparti e presso le strutture territoriali, di derrate alimentari e non alimentari per la prima colazione e di generi di conforto;
- La gestione della mensa dipendenti;
- 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;
- 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.
- L'utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No-Profit secondo quanto proposto in sede di offerta tecnica dal Fornitore (Legge N°166, 19/08/2016: Legge anti-spreco per il recupero e la donazione di eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale).

Tra gli obblighi del Fornitore rientrano inoltre:

- 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;

Il Fornitore è obbligato a fornire 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, valutandone lo stato di conservazione, in sede di sopralluogo tecnico, senza alcun onere aggiuntivo per le Amministrazioni Contraenti. Nel corso del sopralluogo al Fornitore sarà fornito un elenco delle macchine e attrezzature che resteranno nella disponibilità della Cucine. Le macchine e le attrezzature fornite dal Fornitore al termine dell'appalto resteranno di proprietà dell'Amministrazione Contraente. Le macchine e attrezzature fornite dal Fornitore devono essere conformi ai requisiti minimi previsti all'art. 5.3.4 dei CAM (Consumi energetici).

12. Specifiche tecniche del servizio



Ai sensi dell'art. 68 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., sono allegati al presente Capitolato Tecnico, divenendone parte integrante e sostanziale, le seguenti Specifiche Tecniche:

- Allegato A *Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari;*
- Allegato B *Specifica tecnica relativa alle frequenze e alla composizione dei menù;*
- Allegato C *Specifica tecnica relativa alle procedure operative per l'esecuzione del servizio;*
- Allegato D *Dettaglio personale attualmente impiegato*

13. Modalità di erogazione del servizio

È facoltà del Fornitore proporre le modalità di erogazione del servizio finalizzate a migliorare la qualità e 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 le Amministrazioni Contraenti.

I pasti devono essere preparati in modalità espressa in legume fresco/caldo secondo le modalità offerte dal Fornitore in sede di offerte tecnica.

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.

La colazione deve essere preferibilmente preparata e somministrata secondo le modalità previste per il servizio alberghiero. Questa modalità prevede che il personale del Fornitore prepari la colazione direttamente presso i reparti di degenza, utilizzando gli appositi macchinari (carrelli di servizio con vano refrigerato, vano scaldabevande e vano neutro per contenimento del pane, prodotti da forno ecc.) e attrezzature (vassoi neutri e stoviglie) normalmente impiegate per questo tipo di servizio, la cui capacità e quantità deve essere commisurata al numero di utenti/reparto.

Nel caso di reparti con un numero molto ridotto di utenti, al posto dei sopradetti macchinari possono essere utilizzate caraffe isoterme.

I macchinari e le attrezzature per la preparazione e somministrazione, unitamente alle derrate per la colazione, devono essere fornite a cura e spese del Fornitore. Il Fornitore deve fornire altresì, per ciascun utente, il necessario stoviglie comprensivo di posate e tovaglioli.



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

È facoltà del Fornitore proporre diverse modalità di preparazione delle colazioni finalizzate a migliorare la qualità e 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 le Amministrazioni Contraenti.

Per l'erogazione dei pasti, il Fornitore deve fornire stoviglie e posateria.

I degenti presso il Day Hospital possono usufruire di giornata alimentare completa o di frazioni di essa.

Nella fase di somministrazione e consumo dei pasti dovranno essere impiegate posate, stoviglie e bicchieri monouso.

Qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, dovranno 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.

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 dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Amministrazione Contraente il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una 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 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 all'Amministrazione Contraente una descrizione l'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.).

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

14. Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati nelle *"Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari"* (Allegato A).

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 dell'Amministrazione Contraente, 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 per tutti gli utenti previsti nel presente capitolato, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere



esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso.

Produzione degli alimenti e delle bevande

Le derrate alimentari devono rispettare quanto previsto dai CAM ed in particolare devono essere rispettate le seguenti percentuali minime obbligatorie:

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:
 - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
 - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG così come individuati dai CAM;
- Carne deve provenire:
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi,
 - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP così come individuati dai CAM;
- Pesce deve provenire:
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, così come individuata dai CAM.

Si precisa che le suddette percentuali minime obbligatorie devono essere rispettate per ogni Amministrazione Contraente con cadenza semestrale.

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 all'Amministrazione la verifica del rispetto delle percentuali minime obbligatorie suddette.



MENÙ PER LE DIVERSE CATEGORIE DI UTENTI

15. Articolazione e composizione dei Menù

Il Fornitore, presa visione delle attrezzature e delle macchine disponibili presso la/e cucina/e di propria competenza, elaborerà un menù dettagliato secondo le modalità di cui ai successivi articoli. Tali menù saranno composti utilizzando le preparazioni gastronomiche secondo le frequenze di somministrazione successivamente 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 meglio più avanti dettagliato.

16. Tabelle delle grammature degli ingredienti

Le grammature delle singole preparazioni variano come riportato nell'Allegato 11 - "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 dell'Amministrazione Contraente.

17. Diete speciali

Per diete speciali s'intendono le preparazioni gastronomiche/alimento composti secondo le indicazioni fornite dal Servizio di Dietetica dell'Amministrazione Contraente. 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.

18. 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.

19. Accessori per il condimento

Per il servizio destinato ai degenti l'Amministrazione Contraente richiede condimenti confezionati in monodose, compreso il formaggio grattugiato. Tali condimenti devono essere consegnati unitamente ai pasti.

20. Variazione del menù

I menù elaborati dal Fornitore e accettati dal Responsabile Unico di Procedimento o dal Direttore dell'Esecuzione Contrattuale, ove nominato dell'Amministrazione Contraente, 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 dall'amministrazione contraente.

Sono consentite in via straordinaria variazioni dei menù, previo accordi con l'amministrazione contraente 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 le Amministrazioni Contraenti.

21. 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 dell'Amministrazione Contraente. 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.

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

22. Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo

Il Fornitore sin dall'inizio delle attività deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/UE n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

23. Documentazione da fornire all'Amministrazione Contraente

Il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione dell'Amministrazione Contraente, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione dell'Amministrazione Contraente o del personale da questa incaricato.

Il Fornitore deve fornirne copia all'Amministrazione Contraente o degli organismi di controllo da questa incaricati i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti.

24. Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

Il Fornitore nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e dalle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

Il Fornitore deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

25. Norme per una corretta igiene della produzione

Il Fornitore nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.



Il Fornitore deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P./*Good Manufacturing Practice*) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

26. Igiene del personale

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.

27. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Il Fornitore al fine di individuare celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 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 dell'Amministrazione Contraente e aggiuntivi ad eventuali altri “pasto test” richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

28. Divieto di riciclo

Il Fornitore deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

29. Indumenti di lavoro, DPI e biancheria piana

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 guanti antifreddo, calzature ecc. fermo restando il rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza sul lavoro. Il Fornitore deve altresì fornire presso tutte le cucine adeguata biancheria piana di cucina.

Il Fornitore deve fornire inoltre al proprio personale, 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 dell'impresa.

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

30. 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.

31. Preparazioni gastronomiche refrigerate

I pasti devono essere preparati in modalità espressa in giornata mediante legume fresco/caldo;

è ammessa, per alcune preparazioni gastronomiche, la preparazione il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C. In tali casi il Fornitore deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, lasagne o altre preparazioni autorizzate dall'Amministrazione Contraente.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

NORME PER LA PRENOTAZIONE E IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

32. Prenotazione pasti

Il Fornitore, con proprio personale qualificato (dietisti), deve provvedere alla prenotazione dei pasti direttamente al letto dell'utente presso tutti i reparti di degenza ordinaria e di Day Hospital.

L'incaricato della prenotazione del Fornitore deve rispettare le modalità e le procedure richieste dall'Amministrazione Contraente.

La prenotazione, distinta per tipologia di erogazione, dovrà avvenire a cura del Fornitore



entro il giorno precedente la somministrazione del pasto; eventuali variazioni rispetto alle prenotazioni effettuate dovranno essere recepite dal Fornitore entro le ore 10.00 del giorno di somministrazione per il pranzo ed entro le 15.00 per la cena; sarà pertanto onere del personale di reparto comunicare alla ditta le variazioni intervenute. Per i ricoveri non programmabili è necessario prevedere la possibilità di prenotazione del pasto sempre entro le ore 10.00 per il pranzo e le 15.00 per la cena del giorno di somministrazione.

33. Modalità di conservazione delle diete speciali durante il trasporto

Le diete speciali dovranno essere preparate nello stesso giorno in cui ne è previsto il consumo, dovranno essere confezionate in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino alla consegna all'utente.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome della Presidio ospedaliero e il cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla somministrazione.

Il Fornitore, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve conservare presso la cucina, tutte le diete in appositi frigoriferi o armadi termici dedicati.

Il trasporto presso i locali di consumo sarà effettuato con contenitori isotermici 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.

34. Modalità di trasporto e consegna dei pasti

Il Fornitore deve effettuare tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di automezzi sufficienti a rispettare la tempistica prevista nel successivo articolo.

In caso di un numero di pasti inferiore a quello prenotato, il Fornitore deve provvedere ad integrare il numero di pasti mancanti nel più breve tempo possibile dalla segnalazione, previo accordo con l'ufficio preposto dell'Amministrazione Contraente. 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.

35. Automezzi per il trasporto

La consegna presso le strutture 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 soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

E' 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 all'Amministrazione Contraente 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.

36. Orari di consegna dei pasti presso le singole strutture

Il tempo massimo consentito per la consegna presso ciascuna struttura, non deve superare il limite massimo di 30 minuti dalla partenza per i pasti prodotti in cucine in loco e 60 minuti per i pasti trasportati in presidi sprovvisti di cucina salvo particolari eccezioni dovute a distanze elevate che dovranno essere specificamente autorizzate dall'Amministrazione Contraente. 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 veicolati devono essere consegnati in un intervallo di tempo compreso:

- Pranzo tra le ore 11.30 e le ore 12.15
- Cena tra le ore 18.00 e le ore 18.45

Tali orari potranno essere variati in relazione a necessità organizzative dell'Amministrazione



Contraente.

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 per i pasti prodotti in cucine in loco e 60 minuti per i pasti trasportati in presidi sprovvisti di cucina.

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

L'ordine di consegna presso le diverse strutture sarà dettato dall'Amministrazione Contraente e il Fornitore ha l'obbligo di uniformarsi a tale dettato.

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 l'Amministrazione Contraente 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 singolo presidio/sede, fatte salve diverse indicazioni da parte dell'Amministrazione Contraente;
- la tempistica prevista nel presente articolo deve essere garantita indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nelle ore e nei luoghi indicati.

37. Orari di consegna e/o distribuzione dei pasti presso i reparti

a) Il Fornitore deve distribuire l'occorrente per la colazione entro le ore 7.00 e procedere al ritiro di quanto utilizzato entro le ore 10.00.

b) Il Fornitore deve distribuire i pasti per i degenti nei seguenti orari:

- Pranzo dalle ore 12,30 alle ore 13,30
- cena dalle ore 19,00 alle ore 20,00

Gli orari indicati potranno essere variati in relazione alle necessità organizzative dell'Amministrazione Contraente.

38. Quantità in volumi e in numero

Il personale del Fornitore, preposto al confezionamento/somministrazione dei pasti, deve



utilizzare tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

DISTRIBUZIONE PASTI – SERVIZIO MENSA

39. Gestione servizio mensa self-service

Il Fornitore, per la preparazione dei pasti per i dipendenti fruitori del servizio mensa, dovrà garantire quanto già esposto per la preparazione dei pasti per degenti, fermo restando la possibilità di prevedere una articolazione differenziata rispetto alla ciclicità prevista per quest'ultimi.

Il Fornitore deve organizzare il servizio di mensa self-service in modo da garantire efficienza e rapidità tale da limitare al massimo i tempi d'attesa.

La gestione del servizio mensa aziendale comprende, a carico del Fornitore:

- la distribuzione dei pasti ai dipendenti utilizzatori della mensa con il sistema della linea self-service e il porzionamento delle portate calde;
- la pulizia dei tavoli e delle sedie, lo svuotamento dei vassoi utilizzati per il pasto;
- la pulizia, la sanificazione e il rigoverno, di stoviglie, contenitori, banconi frigoriferi e banconi caldi;
- la pulizia e la sanificazione dei locali della mensa e di tutte le sue pertinenze (locale lavaggio stoviglie, box cotture, accessi al locale mensa, infissi e suppellettili di pertinenza);
- lo sgombero della spazzatura prodotta fino ai cassonetti di raccolta dopo aver effettuato la differenziazione della medesima, sia dalle mense che dalle cucine (ovvero organico, carta, plastica, vetro, alluminio e indifferenziato);
- le disinfestazioni, le deblattizzazioni e le derattizzazioni programmate dei locali mensa utilizzati per l'espletamento del servizio;
- l'utilizzo e la gestione delle attrezzature esistenti nei locali della mensa, nel locale lavaggio e nei locali di servizio attigui alla mensa;
- la fornitura di idonei vassoi, corredati di stoviglie, bicchieri monouso, posate in acciaio inox (prevedendo la fornitura di posateria di plastica a richiesta del dipendente) e di quant'altro necessario per il consumo del pasto.



Tutta la dotazione deve essere sempre mantenuta in perfetto ordine e pulizia, in numero sufficiente a espletare il servizio. I vassoi e le stoviglie devono essere integrati o sostituiti rispetto alla dotazione originaria ogni qualvolta se ne presenti la necessità o ne risulti compromesso l'aspetto gradevole e decoroso, per usura o altro.

Per quanto riguarda l'operatività specifica del servizio si rimanda alla definizione del Ordinativo di forniture (contratto) tra il Fornitore e l'Azienda Sanitaria contraente.

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

40. Regolamenti

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dal Fornitore.

Il Fornitore deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione dei pasti vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

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

41. Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

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

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

42. Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Il Fornitore deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle



normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

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.

Il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Amministrazione Contraente nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

43. Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti

Il Fornitore deve provvedere affinché tutte le aree cortilizie di pertinenza di ciascuna cucina, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta, erba ecc. A titolo esemplificativo si indicano i cortili, i percorsi pedonali, le aree per il collocamento dei rifiuti, ecc.) con asportazione di qualsiasi materiale e, nei periodi autunnali, del fogliame e nel periodo invernale la neve.

44. Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti

Il Fornitore deve effettuare presso ciascuna cucina, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità, minimo semestrale, prevista dal Piano di Autocontrollo.

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 all'Amministrazione Contraente attestazione degli interventi



eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.)

45. Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione e dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. Il Fornitore ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

Il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Amministrazione Contraente una dichiarazione del legale rappresentante con la quale si garantisce una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

46. Disposizioni generali in materia di sicurezza

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.

47. Misure per eliminare i rischi interferenti

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 13 - 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.

48. Impiego di energia



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.

49. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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.

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

50. 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 dell'Amministrazione Contraente che ne facciano richiesta.

51. Manuale di Autocontrollo

Il Fornitore dovrà redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione Contraente che ne facciano richiesta.

52. 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 dell'Amministrazione Contraente che ne facciano richiesta.

CONTROLLI DI CONFORMITÀ DEL SERVIZIO

53. Disposizioni generali

E' facoltà delle singole amministrazioni contraenti effettuare, 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 dalle Amministrazioni contraenti.



Il Fornitore dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Contraente 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 i cui il Responsabile dei servizi o suo incaricato non fosse presente per il contraddittorio, l'Amministrazione Contraente effettuerà ugualmente i controlli e il Fornitore non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

54. Organismi preposti al controllo da parte dell'Amministrazione Contraente

L'Amministrazione Contraente per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dall'Amministrazione Contraente, 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 dell'Amministrazione Contraente.

55. Metodologia e contenuti dei controlli

L'Amministrazione Contraente, o i suoi incaricati, potrà espletare i controlli di conformità che riterrà 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.



56. 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 Azienda Sanitaria contraente, 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 delle amministrazioni contraenti. Il diritto di accesso compete, in ogni momento e comunque, ai membri della direzione dell'azienda, ai dirigenti sanitari e amministrativi dei nosocomi interessati, nonché al responsabile dell'unità organizzativa Provveditorato ed Economato.

57. Blocco delle derrate

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".

L'Amministrazione Contraente 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.

58. Contestazioni al Fornitore a seguito dei controlli da parte dell'Amministrazione Contraente

L'Amministrazione Contraente, 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 dall'amministrazione contraente, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se il Fornitore non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, l'Amministrazione Contraente applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

59. Customer Satisfaction

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dal Fornitore in accordo con l'Amministrazione Contraente, 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.

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.

E' espressamente accettato dall'amministrazione contraente che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

60. Penali e Recupero delle penalità

In tema di penali e penalità si rimanda all'Allegato 4 - "Schema di Convenzione"

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

61. Verbale di consegna dei locali e inventario

Tale paragrafo non interessa le amministrazioni contraenti che non possiedono cucine interne o che per giusta causa non siano interessate a concedere in comodato d'uso le stesse.

L'Amministrazione Contraente, previa stesura di inventario, dà in consegna al Fornitore, a titolo di comodato gratuito, la/e cucina/e. L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti farà parte integrante dei documenti contrattuali.



Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso la cucina 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.

Durante il periodo di gestione il Fornitore si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Contraente.

62. Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dall'Amministrazione Contraente al Fornitore devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. Il Fornitore, per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

63. Manutenzioni ordinarie di competenza del Fornitore

Sono a carico del Fornitore la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e programmate delle attrezzature, delle macchine, degli arredi, dell'utensileria, delle stoviglie e della tegameria presenti presso la cucina, con obbligo di reintegro, in caso di rottura.

L'Amministrazione Contraente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.

Gli interventi di manutenzione eseguiti devono essere annotati su apposito registro.

64. Verifica periodica dei locali di produzione

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione Contraente ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato al Fornitore, con l'intesa che alle eventuali mancanze il Fornitore sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del Fornitore, l'Amministrazione Contraente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta al Fornitore e addebitando alla stessa un importo come definito nell'Allegato 4 "Schema di Convenzione" nell'articolo "penali".



65. Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto il Fornitore si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Contraente i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario, desunti dei beni alienati. Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione Contraente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente al Fornitore.

PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO, TRACCIABILITA' FINANZIARIA

66. Prezzi e modalità di fatturazione

Le modalità e i criteri di fatturazione sono indicati nell'Allegato 4 "Schema di Convenzione".

67. Liquidazione delle fatture e adeguamento dei prezzi

La liquidazione delle fatture e l'adeguamento dei prezzi sono disciplinati nell'Allegato 4 - "Schema di Convenzione"

PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

68. 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 dall'Amministrazione Contraente.

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.

69. Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, 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.

Clausola sociale

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per il Fornitore di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante (*cf. - Parere Aut. vig. sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture 13/3/2013 n. AG19/13 e 20/13*). Nell'Allegato D - "Dettaglio Personale attualmente impiegato" al presente Capitolato è riportata un'indicazione del personale attualmente impiegato suddiviso per monte ore settimanale e livello. Si precisa che tale informazione è riportata a titolo puramente indicativo in quanto il dato del personale impiegato verrà comunicato al Fornitore al momento della stipula del contratto. Rimane fermo che ciascuna Impresa è libera di formulare offerta secondo le proprie strategie organizzative, nel rispetto degli obblighi derivanti dalle norme applicabili e del CCNL.

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 dell'amministrazione contraente, il Fornitore deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

L'Amministrazione Contraente 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 posta in regola.

70. 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 dall'Amministrazione Contraente. 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 l'Amministrazione Contraente.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata all'Amministrazione Contraente 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.

71. 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 dell'Amministrazione Contraente 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 dall'Amministrazione Contraente.



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 all'Amministrazione Contraente il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

72. 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 dell'amministrazione contraente.

73. 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.

74. 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.

75. 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 singola amministrazione contraente.

76. 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 l'amministrazione contraente, 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, l'Impresa deve provvedere in tempi brevi all'effettuazione di corsi di formazione/aggiornamento mirati, verificandone l'efficacia.

L'Impresa deve impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, oltre a quelli previste 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.

77. Norme comportamentali del personale e adeguamento alle norme di carattere generale interno

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 dall'amministrazione contraente;
- Evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'amministrazione contraente;
- Non intrattenersi con i dipendenti dell'amministrazione contraente 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 dell'amministrazione contraente 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 dall'amministrazione contraente ed al rispetto delle norme di cui alla Legge n.81/2008.
- Comunicare immediatamente al personale di custodia o altri indicati dall'amministrazione contraente 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 dell'amministrazione contraente 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 dell'amministrazione contraente, da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

L'Amministrazione Contraente potrà promuovere la diffida di quei dipendenti del Fornitore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ONERI A CARICO DEL FORNITORE

78. Oneri economici a carico del Fornitore per lo svolgimento delle attività

Sin dall'inizio delle attività tutte le spese, escluse quelle poste a carico dell'Amministrazione Contraente, 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, sollevando l'Amministrazione Contraente 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 all'Amministrazione Contraente in caso di eventuali problemi che sopraggiungessero nel corso di esecuzione del contratto.

L'Amministrazione Contraente resta pertanto sollevata da qualsiasi onere aggiuntivo dovesse derivare da fatti non prevedibili alla stipula del contratto.



79. Redazione e stampa menù e comunicazione agli utenti

Il Fornitore per il lotto di propria competenza, prima dell'inizio del servizio, deve redigere e far stampare a proprie cure e spese, previa approvazione del progetto grafico e dei contenuti da parte dell'Amministrazione Contraente, un depliant illustrante le caratteristiche salienti del servizio: sistema di erogazione, impiego di prodotti provenienti da agricoltura biologica, prodotti locali, possibilità di scelta tra menù diversificati e quant'altro si ritiene di esplicitare e comunicare agli utenti del servizio. Il depliant deve altresì riportare il menù.

I menù per i degenti devono essere redatti nelle seguenti lingue: italiano e inglese.

Il numero di copie da stampare e da consegnare all'amministrazione contraente per la distribuzione agli utenti, sarà concordato di volta in volta con l'Amministrazione medesima, con l'intesa che ad esaurimento delle copie il Fornitore provvederà alla successiva ristampa. Nel caso in cui nelle ristampe successive l'Amministrazione intendesse apportare delle modifiche, il Fornitore è obbligata ad apportare quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

Il Fornitore deve inoltre garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute 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
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Amministrazione Contraente un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; le skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

80. Obblighi normativi

Il Fornitore deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati 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 dell'Amministrazione Contraente, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

81. Spese a carico dell'Amministrazione Contraente per causa di forza maggiore

Restano altresì a carico dell'Amministrazione Contraente 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 dell'Impresa, 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.

82. 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 singola amministrazione contraente.

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

Al verificarsi di tale evenienza l'amministrazione contraente 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 dal Fornitore non risultasse idoneo a soddisfare le esigenze dell'amministrazione contraente, 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.

83. 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 l'Amministrazione contraente.

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 dall'Amministrazione contraente, 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.

