

REGIONE SICILIA

*Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico  
"Paolo Giaccone" di Palermo*



**AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI  
"SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I  
DEGENTI"**

**CAPITOLATO TECNICO**

Art. 1 Definizioni .....	5
Art. 2 Oggetto dell'appalto .....	6
Art. 3 Importo a base d'asta e dimensionamento del servizio.....	7
Art. 4 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica .....	10
Art. 5 Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto .....	16
Art. 6 Utilizzo dei locali a disposizione dell'impresa per la produzione di pasti.....	17
Art. 7 Sistema produttivo dei pasti.....	17
Art. 8 Utilizzo delle aree, immobili ed attrezzature di proprietà della Stazione Appaltante .....	18
Art. 9 Durata dell'appalto .....	18
Art. 10 Giornate di erogazione del servizio .....	18
Art. 11 Inizio della fornitura del servizio.....	19
Art. 12 Divieto di interruzione nell'esecuzione dei servizi .....	19
Art. 13 Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione dei servizi .....	20
Art. 14 Attività costituenti il servizio.....	20
Art. 15 Fornitura del sistema di prenotazione e rendicontazione dei pasti .....	22
Art. 16 Specifiche del servizio.....	23
Art. 17 Corrispettivi Fatturazione e Pagamenti.....	25
Art. 18 Prezzi e revisione prezzi .....	27
Art. 19 Tipologia dell'utenza.....	27
Art. 20 Derrate alimentari.....	27
Art. 21 Preparazione e cottura dei pasti.....	28
Art. 22 Confezionamento dei pasti.....	28
Art. 23 Articolazione e composizione dei Menù.....	30
Art. 24 Menù a dieta libera.....	31
Art. 25 Diete speciali.....	32
Art. 26 Menù per esigenze etico-religiose .....	33
Art. 27 Menù per celiaci.....	33
Art. 28 Menu per diete vegetariane e vegane .....	33
Art. 29 Orari di consegna dei pasti.....	35
Art. 30 Modalità di trasporto.....	36
Art. 31 Gestione dei locali.....	37
Art. 32 Manutenzione ordinaria e straordinaria .....	38
Art. 33 Norme di corretta prassi igienica - Autocontrollo.....	39
Art. 34 Prescrizioni in materia di igiene del personale addetto al servizio.....	40
Art. 35 Prelievo campioni.....	40
Art. 36 Pulizia dei locali e delle attrezzature .....	41
Art. 37 Gestione dei rifiuti .....	44
Art.38 Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro .....	44
Art.39 Assicurazioni .....	45



Art.40 Documenti e certificazioni.....	46
Art.41 Controlli di conformità del servizio .....	46
Art.42 Commissione Vitto .....	47
Art.43 Condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento.....	47
Art.44 Contestazioni al Fornitore .....	48
Art.45 Customer Satisfaction .....	48
Art.46 Penali.....	49
Art.47 Prescrizioni relative al personale impiegato nel servizio .....	51
Art.48 Oneri a carico del Fornitore .....	57
Art.49 Relazione sull'andamento del servizio .....	58
Art.50 Obblighi normativi .....	58



**PREMESSE** Il presente documento illustra le specifiche tecniche richieste per l'erogazione del servizio di Ristorazione Ospedaliera.

Il documento è redatto in conformità alla normativa vigente sul tema ed in particolare:

- Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020, pubblicato in GURI, Serie Generale, n. 90 del 4 aprile 2020, recante "Criteri ambientali minimi per il Servizio di Ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari";
- Comunicazione della Commissione al Parlamento Europeo, al Consiglio, al Comitato Economico e Sociale Europeo e al Comitato delle Regioni; una strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente COM (2020) 381 final;
- Deliberazione n. 199 del 26 maggio 2019, Giunta Regionale Sicilia "Riconoscimento della Dieta mediterranea come patrimonio culturale immateriale condiviso, per la valorizzazione dei prodotti agricoli e agroalimentari di Sicilia e per la costituzione di apposito Gruppo di lavoro interassessoriale- Apprezzamento";
- Linee guida del 16 aprile 2018, approvate dal Ministero della Salute, Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli alimenti della nutrizione, recanti "Linee di indirizzo rivolte agli Enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti";
- Deliberazione n. 381 del 28 novembre 2013 Giunta Regionale Sicilia "Mense pubbliche scolastiche e ospedaliere – Utilizzo prodotti 'Born in Sicily' della Regione Sicilia.



## **Art. 1 Definizioni**

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- Stazione appaltante: Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico Paolo Giaccone;
- Fornitore: la Ditta, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che risulterà aggiudicatario del servizio;
- Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza per portata (es. varietà dei primi piatti, varietà dei secondi piatti ecc.) secondo la struttura definita (numero e tipologia di portate);
- Frequenza: numero di volte che determinate preparazioni gastronomiche devono essere presenti nel menù in un intervallo di tempo definito;
- Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto, composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro);
- Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- Prodotto trasformato: si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie;
- Prodotti agricoli e agroalimentari da agricoltura biologica: alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;
- Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata: alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG);
- Prodotti tradizionali: alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il Fornitore deve



soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione Appaltante;

- CAM: Criteri Ambientali Minimi “per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari”, adottati con DM 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020), che aggiorna e sostituisce i CAM adottati con DM 25 luglio 2011.

## **Art. 2 Oggetto dell'appalto**

L'Appalto ha per oggetto l'erogazione della gestione del servizio di ristorazione ospedaliera (ossia, pasti ospedalieri) in regime refrigerato Cook & Chill e dei servizi accessori individuati nel presente Capitolato Tecnico, a ridotto impatto ambientale per la Stazione Appaltante, da realizzare secondo le modalità più avanti descritte.

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

In particolare il **vitto per i degenti** deve:

- garantire gli apporti consigliati dai Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN), considerando gli aumentati fabbisogni (soprattutto proteici) legati alla malattia e all'ospedalizzazione;
- proporre un'offerta strutturata in tre pasti principali, ed una merenda per la Chirurgia Pediatrica (circa 2500 giornate di degenza totali fra RO e DH nel 2023) finalizzati al raggiungimento degli apporti nutrizionali necessari nel rispetto dei CAM;
- proporre un'offerta strutturata per il PS con OBI per la fornitura di “cestini” (dovranno essere composti da 1 panini imbottiti, 1 frutto, un succo di frutta da 200 ml e una bottiglietta d'acqua da 500 ml, oppure da pasta o riso freddo con verdure, 1 frutto, un succo di frutta da 200 ml e una bottiglietta d'acqua da 500 ml, oppure latte in brick, biscotti o fette biscottate, un succo di frutta da 200 ml e una bottiglietta d'acqua da 500 ml, per singolo pasto ed a scelta del paziente, così come previsto nell'allegato “Prontuario dietetico e grammature”) per singolo pasto o da concordare comunque con la Stazione Appaltante, per i pazienti degenti in OBI per i quali non è stato possibile rientrare nelle tempistiche fissate per le ordinazioni, per garantire il raggiungimento degli apporti nutrizionali necessari (circa 1500 giornate di degenza totali nel 2023);



- ruotare i menu in relazione alla durata media della degenza, differenziando le strutture per acuti (rotazione su 2 settimane), da quelle riabilitative/lungo degenza (rotazione su 4 settimane);
- rispondere alle richieste e alle necessità della popolazione ricoverata, così da ridurre al minimo le rielaborazioni, che devono comunque essere possibili in presenza di necessità cliniche o istanze culturali;
- prevedere un vitto comune ispirato alla stagionalità e alle tradizioni locali, con scelta tra almeno due alternative per portata e piatti fissi, tale da garantire adeguati apporti nutrizionali;
- comprendere diete standardizzate a composizione bromatologica nota;
- fornire almeno le seguenti diete speciali: iposodica, ipocalorica, ipoproteica, senza glutine, a ridotto apporto di fibre e lattosio, per diabete di tipo 2, ad alta densità nutrizionale, di rialimentazione, vegetariane/vegane, diete che rispondano alle specifiche esigenze etiche/culturali/religiose di differenti gruppi, a contenuto in fibra alimentare controllato, in bianco, latex free, latte-ovo-vegetariana e che contemporaneamente siano adeguate dal punto di vista nutrizionale per i soggetti ricoverati in ospedale, e quindi potenzialmente a rischio di malnutrizione ecc.;
- prevedere la possibilità di prescrivere, da parte di personale esperto (dietista, biologo nutrizionista, medico specialista), diete ad personam, che prevedano grammature e/o alimenti e/o modalità di allestimento specifiche.

**Il servizio dovrà essere organizzato in legume refrigerato (cook&chill).**

- pasto a legume refrigerato: (cook&chill) letteralmente “cucinare, e refrigerare”: pasto che dopo la sua produzione presso il centro cottura dell’aggiudicatario, (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è immediatamente abbattuto e mantenuto a temperatura, consegnato presso il luogo di consumo e rigenerato per la consegna.

**Art. 3 Importo a base d’asta e dimensionamento del servizio**

L’appalto è costituito da un unico lotto.

Il valore complessivo stimato dell’appalto è pari ad € 4.340.000,00



Tabella- Prezzi					
	Il trasporto dai reparti ai pazienti (consegna testa/letto) è a carico dell'impresa ed è compreso nel corrispettivo pagato per il singolo pasto	I pasti arrivano al paziente in vassoi personalizzati	La preparazione dei pasti avviene nella cucina interna	Modalità di servizio attualmente adottata	Prezzo di riferimento unitario (al netto dell'IVA)*
<b>COLAZIONE</b>	Si	Si	No	/	
<b>PRANZO</b>	Si	Si	No	Refrigerato	
<b>CENA</b>	Si	Si	No	Refrigerato	
<b>MERENDA</b>	Si	Si	No	/	
<b>GIORNATA ALIMENTARE</b> (colazione, pranzo e cena)	Si	Si	No	Refrigerato	

*\* I prezzi di riferimento pubblicati nella tabella sono da intendersi al netto degli oneri per la ristrutturazione dei locali da aggiungere al precedente prezzo indicato per la giornata alimentare*

Il dimensionamento del servizio è stato determinato sulla base del fabbisogno storico anni 2021-2022-2023 dalla Stazione Appaltante e di quello stimato.

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è rappresentata dai degenti ricoverati nel Presidio Ospedaliero, sia in regime ordinario sia in day hospital che per esigenze assistenziali passano la notte in ospedale e utenti in osservazione breve intensiva presso il pronto soccorso.

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

Anno 2021

Numero colazioni	Numero pranzi	Numero cene	Numero cestini	Numero merende
102.252	103.595	104.429	0	0



## Anno 2022

Numero colazioni	Numero pranzi	Numero cene	Numero cestini	Numero merende
120.205	121.836	122.847	0	0

## Anno 2023

Numero colazioni	Numero pranzi	Numero cene	Numero cestini	Numero merende
134.340	136.641	137.986	0	0

Per il periodo di durata dell'appalto (24mesi) la Stazione Appaltante stima in 280.000 le rette da servire.

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

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

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

Inoltre, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà, nel corso dell'esecuzione del contratto, di:

- richiedere l'estensione del servizio a favore di nuovi centri di utilizzo (ad esempio nel caso di apertura di nuovi reparti all'interno della struttura ospedaliera o presso nuovi Presidi);
- sospendere o modificare, definitivamente o temporaneamente, la modalità di erogazione del servizio presso i centri di utilizzo.

Rimane inteso che le variazioni delle prestazioni rispetto alle previsioni individuate nel presente Capitolato Tecnico e nei relativi allegati, a prescindere dal motivo per cui si siano originate, contenute entro il quinto dell'importo contrattuale non daranno diritto al Fornitore di pretendere alcun indennizzo o variazione dei prezzi unitari.



#### **Art. 4 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica**

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con "TIPO" con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice; con la lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

	<b>ELEMENTI</b>	<b>CRITERI MOTIVAZIONALI E PUNTEGGI MASSIMI</b>	<b>TIPO</b>	<b>DOCUMENTAZIONE/CO MPROVA</b>
<b>A</b>	<b>Sistema di qualificazione dei Fornitori</b>	Saranno valutati i criteri adottati per la gestione dei propri Fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali nell'ottica del miglioramento qualitativo dei prodotti offerti: modalità di selezione dei Fornitori, certificazioni da questi possedute, sistemi di autocontrollo da questi adottati; qualità dei prodotti forniti; audit di Enti di certificazione sui Fornitori, controlli di processo e di prodotto effettuati sui Fornitori, compresa la gestione delle non conformità. <b>MAX PT 5</b>	<b>D</b>	<b>Relazione Tecnica</b>



B	<b>Scelta dei fornitori</b>	<p>Sarà oggetto di valutazione l'impegno da parte del Fornitore di soddisfare il fabbisogno di determinati prodotti ortofrutticoli individuando fornitori che praticano agricoltura sociale.</p> <p><b>MAX PT 5 (saranno attribuiti 0,5 punti per ogni specie di prodotto offerto)</b></p>	<p><b>T</b></p> <p><b>Scheda per attribuzione punteggi di tipo tabellare</b></p> <p>In caso di risposta positiva, l'OE deve allegare la dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'indicazione di tipologia, quantità e caratteristiche dei prodotti che verranno somministrati, le aziende produttrici, le caratteristiche soggettive di tali aziende (iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale). La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata.</p>
C	<b>Miglioramento (aumento) delle percentuali minime dei requisiti dei prodotti</b>	<p>Sarà oggetto di valutazione per il pesce da allevamento sia di acqua dolce che salata, l'utilizzo di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, con l'etichetta di cui al Regolamento (CE) n. 848/2018 e successive rettifiche.</p> <p><b>MAX PT 2 (si: 2 punti; no: 0 punti)</b></p> <p>Sarà oggetto di valutazione l'utilizzo di soli prodotti ittici freschi da pesca in mare (la totalità del pesce di mare utilizzato), pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.</p> <p><b>MAX PT 2 (si: 2 punti; no: 0 punti)</b></p>	<p><b>T</b></p> <p><b>Scheda per attribuzione punteggi di tipo tabellare</b></p> <p>In caso di risposta positiva, l'OE deve allegare la dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante nella quale si attesti l'impegno assunto, descrivendo il progetto e la filiera. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della/e specie indicate</p>
D	<b>Avvio del servizio</b>	<p>Saranno oggetto di valutazione le modalità operative ed organizzative e le tempistiche con cui il Fornitore intende garantire la continuità dei servizi previsti nel Capitolato durante la fase di presa in carico ed eventuale empowerment dei locali assegnati dalla Stazione Appaltante.</p> <p><b>MAX PT 3</b></p>	<p><b>D</b></p> <p><b>Relazione Tecnica</b></p>



	<p><b>E</b> “Cruscotto” per il monitoraggio dei requisiti CAM</p>	<p>Sarà valutata la proposta di un “cruscotto” specifico per i CAM, alimentato in via continuativa dai sistemi informatici dell’Appaltatore, che consenta il monitoraggio almeno dei seguenti parametri:  a - fornitori e relative certificazioni (biologico, LAQ, Km0 ecc.);  b - per ciascun fornitore, peso consumato per tipologia di derrata;  c - indice del peso consumato per tipologia di certificazione del fornitore;  d - accessibilità del personale delle Amministrazioni contraenti;  e - gestione del cibo non somministrato e degli sprechi alimentari  <b>MAX PT 5</b></p>	<p><b>Relazione Tecnica</b></p> <p>Per ciò che riguarda il punto “e”, il Fornitore dovrà presentare l’indicazione, sottoscritta dal legale rappresentante, nella quale si attesti l’impegno assunto con organizzazioni non lucrative di utilità sociale ovvero soggetti indicati nell’art.13 della L. 166/2016, oppure descrivendo le misure di gestione ambientale del servizio volte alla riduzione dei rifiuti prodotti e le modalità di verifica di tali misure. Sarà oggetto di valutazione la proposta di misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio di ristorazione reso nei reparti di degenza, anche con riferimento alla destinazione dei pasti NON somministrati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale ovvero soggetti indicati nell’art.13 della L. 166/2016 che effettuano ai fini di beneficenza distribuzione gratuita di prodotti, e con riferimento ai pasti somministrati le cui eccedenze vengono raccolte, per poi essere destinate all’alimentazione degli animali, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti, in zone limitrofe, o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida</p> <p><b>D</b></p>
--	---	--	---



F	<p><b>Protocolli di deterzione e disinfezione dei locali assegnati presso l'azienda</b></p>	<p>Si assegnano punti tecnici per la proposta di gestione del servizio di deterzione e disinfezione dei locali assegnati presso l'Azienda considerando che per tali attività negli ambienti sanitari-ospedalieri la valutazione del rischio impone il rispetto dei disposti del Titolo IX e Titolo X del D.Lgs 81/2008 e s.m.i. La soluzione offerta sarà valutata anche in funzione di nuovi protocolli realizzati mediante innovazioni tecnologiche. Le innovazioni dovranno essere in possesso di verifiche sperimentali nelle quali sia dimostrata l'efficacia dell'attività microbica in base alle norme tecniche europee eseguite da laboratori di organismi terzi indipendenti, quali, ad esempio, laboratori di centri universitari qualificati e di riferimento nel settore disciplinare (al riguardo presentare copia per intero delle suddette verifiche sperimentali).</p> <p><b>MAX PT 4</b></p>	D	<p><b>Relazione Tecnica</b></p>
G	<p><b>Vestiario ed igiene del personale addetto al servizio</b></p>	<p>La proposta sarà valutata per i seguenti sub-elementi:</p> <p>a) Abbigliamento che sarà indossato dal personale nel corso dello svolgimento del servizio. Sarà valutato l'utilizzo di divise dotate di etichetta Ecolabel Europeo (Decisione 2014/350/UE) con riferimento a tutti i requisiti previsti o altra etichetta ambientale di Tipo I equivalente (conforme alla norma ISO 14024) ovvero delle etichette OEKO-TEX® Standard 100.</p> <p><b>MAX PT 3</b></p> <p>b) Negli ambienti sanitari-ospedalieri la valutazione del rischio impone il rispetto dei disposti del Titolo X del D.Lgs 81/2008 e s.m.i. per quanto concerne gli agenti infettivi, per cui le verifiche sperimentali devono dimostrare l'efficacia di repellenza per la contaminazione da liquidi, l'efficacia per l'attività antibatterica e l'efficacia per l'attività antivirale (al riguardo presentare copia per intero delle suddette verifiche sperimentali).</p> <p><b>MAX PT 3</b></p>	D	<p><b>Relazione Tecnica</b></p>

H	<p><b>Servizio di prenotazione</b></p>	<p>La proposta sarà valutata per i seguenti sub-elementi:</p> <p>a) Caratteristiche e funzionalità del sistema di prenotazione per lo svolgimento delle attività di prenotazione dei pasti: saranno oggetto di valutazione le caratteristiche e la funzionalità del sistema di prenotazione e l'utilizzo di dispositivi informatici (p.es. Tablet, Palmari) idonei a consentire l'ordinazione e la configurazione dei pasti da parte del personale del Fornitore  <b>MAX 4 PT</b></p> <p>b) Saranno valutate le caratteristiche e le funzionalità del sistema proposto, con particolare riferimento alle soluzioni tecnologicamente innovative, la tracciabilità del servizio (in particolare della consegna del pasto al singolo utente).  <b>MAX 4 PT</b></p> <p>c) Saranno valutate le funzionalità per lo svolgimento delle attività di rendicontazione delle prestazioni erogate, la possibilità di consultazione dei dati in tempo reale con possibilità di predisporre reportistica.  <b>MAX 4 PT</b></p>	D	<p><b>Relazione Tecnica</b></p>
I	<p><b>Servizio di produzione e distribuzione pranzi e cene</b></p>	<p>La proposta sarà valutata per i seguenti sub-elementi:</p> <p>a) Sarà oggetto di valutazione la proposta organizzativa per la produzione ed il rinvenimento dei pasti, in conformità a quanto previsto dai CAM ed agli standards qualitativi richiesti nel capitolato, in relazione all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare, nutrizione integrata e qualità organolettica e nutrizionale dei pasti serviti, in tutte le fasi del processo di produzione (approvvigionamento, stoccaggio, preparazione e cottura, trasporto e distribuzione nel contesto dei reparti).  <b>MAX PT 4</b></p> <p>b) Si assegnano punti tecnici per la proposta di gestione del servizio di distribuzione dei pasti. La soluzione</p>	D	<p><b>Relazione Tecnica</b></p>

		offerta sarà valutata per le modalità di esecuzione del servizio di distribuzione al testa/letto (figure professionali impiegate, ampiezza delle fasce orarie, servizi specifici per utenze particolari come per esempio, pediatrici, oncologici, ecc). <b>MAX PT 4</b>		
<b>L</b>	<b>Impianti e attrezzature a basso impatto ambientale</b>	Si assegnano punti tecnici per il miglioramento impiantistico e per l'utilizzo di attrezzature/mezzi a basso impatto ambientale <b>MAX PT 3</b>	<b>D</b>	<b>Relazione Tecnica</b>
<b>M</b>	<b>Progetto Alimentare</b>	Saranno oggetto di valutazione procedure, regole e principi adottati nella predisposizione dei menu, in conformità a quanto previsto dai CAM ed agli standards qualitativi richiesti nel capitolato con riferimento alla qualità ed alla varietà aggiuntiva dei menu ospedalieri proposti ai degenti ed alla descrizione dei menu stagionali e dei ricettari, evidenziando la tipicità e la qualità dei prodotti utilizzati <b>MAX PT 6</b>	<b>D</b>	<b>Relazione Tecnica</b>
<b>N</b>	<b>Piano dei controlli e delle analisi</b>	La proposta sarà valutata per i seguenti sub-elementi:  a) Saranno oggetto di valutazione le metodologie utilizzate per la predisposizione del Manuale di autocontrollo conformemente a quanto previsto nel Regolamento UE 2021/382, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari a tutti i livelli della catena alimentare e l'applicazione dei principi del sistema HACCP. <b>MAX PT 4</b>  b) Piano dei controlli e delle analisi proposte (metodi di verifica delle procedure, delle difformità, azioni correttive, analisi proposte, etc.) <b>MAX PT 4</b>	<b>D</b>	<b>Relazione Tecnica</b>
<b>O</b>	<b>Formazione</b>	Saranno oggetto di valutazione l'eshaustività, la concretezza e la contestualizzazione del Piano di Formazione per l'aggiornamento del personale impiegato, che la ditta si	<b>D</b>	<b>Relazione Tecnica</b>



		impegna ad effettuare per tutta la durata del contratto al personale destinato al servizio in appalto (monte ore, contenuti, frequenza, professionalità impiegate e modalità di verifica dell'efficacia del piano di formazione adottato). <b>MAX PT 4</b>		
P	Piano emergenza fermo tecnico di per	Piano di gestione della fase transitoria e delle emergenze che assicurino la continuità del Servizio <b>MAX PT 5</b>	D	Relazione Tecnica
Q	Promozione parità di genere	Sarà oggetto di valutazione la presenza di donne in ruoli apicali. Il punteggio verrà attribuito in funzione della percentuale di donne in ruoli apicali (Consiglio di amministrazione, amministratore e dirigenti) come di seguito riportato: ≥ 40%: 2 punti; ≥ 20% e < 40%: 1 punto; <20%: 0 punti. <b>MAX PT 2</b>	T	Elenco tabellare del personale con relativa qualifica e genere da cui si rilevi la percentuale di incidenza ai fini dell'attribuzione del punteggio

Sono previste alcune **soglie minime di sbarramento**, per cui saranno esclusi dalla gara (e non sarà aperta la relativa busta di offerta economica), gli Operatori Economici i cui punteggi **qualitativi** attribuiti dalla Commissione, in relazione anche ad uno solo dei tre elementi sottoindicati, siano inferiori a:

- **6 PT** come punteggio qualità complessivo (12 punti) dell'elemento H "Servizio di prenotazione";
- **4 PT** come punteggio qualità complessivo (8 punti) dell'elemento I "Servizio di produzione e distribuzione pranzi e cene";
- **4 PT** come punteggio qualità complessivo (8 punti) dell'elemento N "Piano dei controlli e delle analisi".

Fermo ed in pregiudicato che il punteggio tecnico minimo totale da raggiungere non deve essere inferiore a **50 punti**.

Per punteggi complessivi inferiori a 50 punti, l'operatore economico verrà escluso e pertanto non ammesso al prosieguo della gara.

#### **Art. 5 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 e in ogni altro documento di gara.  
Inoltre, tale assunzione implica **la perfetta conoscenza di tutte le condizioni** locali ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio del Fornitore circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti. Pertanto, qualora il fornitore non effettui il sopralluogo, consigliato dalla Stazione Appaltante per una più esaustiva conoscenza dei luoghi e delle attrezzature (come espressamente indicato nel disciplinare di gara), si assume ogni responsabilità in relazione alla congruità del servizio offerto in gara.

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

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

#### **Art. 6 Utilizzo dei locali a disposizione dell'impresa per la produzione di pasti**

Il Fornitore dovrà utilizzare il proprio centro di cottura per la produzione di pasti.

I dati utilizzati per il calcolo della base d'asta, relativamente ai posti letto, tengono conto di una media di posti giornalieri effettivamente occupati pari a n. 421,9.

Allo stesso modo il Fornitore dovrà utilizzare i locali messi a disposizione quale terminale per il rinvenimento dei pasti.

#### **Art. 7 Sistema produttivo dei pasti**

Il sistema produttivo prescelto per la gestione dei pasti in oggetto è quello da realizzarsi con modalità a legame refrigerato (cook&chill) e pertanto le pietanze verranno preparate, abbattute e mantenute alle temperature di sicurezza per eventuali tempi di attesa, nel pieno rispetto del REG UE 2021/382.

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

Potranno altresì essere previsti sistemi misti per la gestione dei pasti nelle varie unità o servizi in relazione alle tipologie delle specialità, da concordare con la Stazione Appaltante.



### **Art. 8 Utilizzo delle aree, immobili ed attrezzature di proprietà della Stazione Appaltante**

Ai fini della gestione del servizio di ristorazione, oggetto principale e perciò qualificante dell'appalto, la Stazione Appaltante mette a disposizione del Fornitore per il periodo di effettiva durata del contratto i locali a disposizione del servizio, di pertinenza dei vari presidi ospedalieri. Tutte le eventuali attrezzature, gli impianti, gli arredi esistenti in tali locali sono ceduti in comodato d'uso gratuito all'aggiudicatario.

Non potendo essere quantificate, le utenze (luce, acqua, gas, ecc.) sono a totale carico del Fornitore, così come le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto.

### **Art. 9 Durata dell'appalto**

Il servizio avrà una durata di anni 2, dalla data di firma del contratto, ed è prorogabile per ulteriori 2 (due) anni (art. 120, c. 11 D.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii).

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

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

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

### **Art. 10 Giornate di erogazione del servizio**

Il Fornitore si impegna ad erogare il servizio "pasti ai degenti" dal lunedì alla domenica e per tutti i 365 giorni dell'anno, incluse particolari ricorrenze quali il S. Natale, Capodanno, S. Pasqua, S. Stefano e Festa Patronale.

In quest'ultime occasioni, il Fornitore deve garantire, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante, la preparazione di un pranzo speciale la cui composizione e grammature saranno concordate con il servizio dietetico e/o i responsabili di ogni struttura.



### **Art. 11 Inizio della fornitura del servizio**

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

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

### **Art. 12 Divieto di interruzione nell'esecuzione dei servizi**

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

In particolare in caso di:

#### *a) Scioperi del personale del Fornitore*

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

Il Fornitore deve provvedere, tramite avviso scritto e con un anticipo di almeno giorni 2 (due), a segnalare alla Stazione Appaltante, la data effettiva dello sciopero programmato e/o la data dell'assemblea sindacale interna e/o esterna.

Al verificarsi di tale evenienza la Stazione Appaltante tratterà un importo pari ad una giornata lavorativa comprensiva di tutti i servizi prestati dal Fornitore, per ovviare al minor servizio erogato ed al conseguente danno subito; in caso di sciopero o assemblea di durata uguale ad un giorno e di un importo proporzionale al tempo, per astensioni dal lavoro di minore o maggiore durata.

#### *b) Cause di forza maggiore*

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



sostenuto.

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

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

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

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

#### **Art. 13 Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione dei servizi**

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

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

#### **Art. 14 Attività costituenti il servizio**

Le attività costituenti il servizio di ristorazione degenti, 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 l'erogazione del servizio (vassoi, stoviglie, carrelli etc.);
- la raccolta delle prenotazioni effettuate dal personale del Fornitore mediante l'utilizzo del sistema informativo, messo a disposizione dallo stesso Fornitore, che consenta la gestione dei pasti;



- la produzione dei pasti per tutte le tipologie di utenti;
- il confezionamento dei pasti mediante vassoi personalizzati, o in monoporzione o in multi-porzione;
- il trasporto e la somministrazione dei pasti presso i presidi ovvero presso i reparti degli stessi, quindi al letto del paziente;
- la fornitura di generi alimentari extra;
- 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 rinvenimento dei pasti e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna e la somministrazione dei pasti;
- il ritiro, presso tutti i luoghi di consumo dei pasti, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e il relativo lavaggio;
- il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, laddove vengano utilizzate stoviglie multiuso;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- la facoltà concessa al Fornitore di utilizzare in comodato d'uso i locali di proprietà della stazione Appaltante è consentita esclusivamente per necessità connesse all'espletamento del servizio;
- la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti;
- eventuali interventi di manutenzione dei locali messi a disposizione.

Il Fornitore garantisce l'impiego di materie prime e prodotti di ottima qualità, con ampia varietà di scelta nell'offerta, con particolare attenzione ai prodotti della filiera corta, biologici, prodotti locali, prodotti per intolleranti al glutine ed intolleranti verso altri alimenti nonché prodotti per pazienti vegani e vegetariani.

Il Fornitore deve garantire particolare cura e decoro nello svolgimento del servizio, prestando attenzione alla presentazione dei cibi e delle bevande, impegnandosi a non utilizzare piatti, posateria e bicchieri in plastica, facendo sempre indossare al personale la divisa conforme all'offerta, cappellini e guanti, mantenendo nel massimo ordine e pulizia i locali e gli arredi.



**Tra gli obblighi del Fornitore rientrano inoltre:**

- la fornitura, se necessario, di macchine e attrezzature tali da assicurare la preparazione, confezionamento, rinvenimento e distribuzione dei pasti secondo le modalità previste nel presente Capitolato e/o proposte dal Fornitore in sede di offerta tecnica. È pertanto eventuale onere del Fornitore integrare/sostituire le macchine e attrezzature su valutazione autonoma, senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante;
- l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali di pertinenza del servizio affidati al Fornitore e dei relativi impianti tecnologici;
- la fornitura del sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la rendicontazione delle prestazioni erogate. Si intende inclusa la fornitura hardware e software necessaria, la manutenzione ordinaria e straordinaria e l'eventuale formazione del personale dell'azienda ospedaliera sull'utilizzo del sistema al fine dell'estrazione dei dati.

Le apparecchiature che la Ditta riterrà necessario sostituire o integrare e che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017 ss.mm.ii., dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

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

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

**Art. 15 Fornitura del sistema di prenotazione e rendicontazione dei pasti**

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



Tale sistema dovrà:

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

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

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

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

#### **Art. 16 Specifiche del servizio**

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

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

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

Allegato 1 - Considerazioni operative relative alla sicurezza alimentare



e alla struttura del menu di base e del dietetico

Allegato 2 - Specifica tecnica procedure operative

Allegato 3 - Specifica Tecnica caratteristiche merceologiche

Allegato 4 - Specifica tecnica caratteristiche microbiologiche

Allegato 5 - Limiti di accettabilita' delle cariche microbiche dei prodotti alimentari pronti all'uso

Allegato 6 - Specifica tecnica frequenze e composizione menu

Allegato 7 - Prontuario dietetico e grammature

Allegato 8 - Altre diete

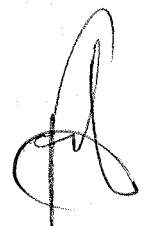
Allegato 9 – Calendario di stagionalità

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

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto- carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, il Fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dalla Decisione della Commissione 2019/70 del 11 gennaio 2019. Il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione Appaltante il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta della Stazione Appaltante dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label UE 2019/70 che sono presunti conformi, qualsiasi mezzo di prova appropriato, quale la documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

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

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte



- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali.
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo.
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%. Il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione Appaltante una descrizione dell'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

#### **Art. 17 Corrispettivi Fatturazione e Pagamenti**

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

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

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

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

Qualora si verificassero contestazioni i cui valori superino l'importo



mensile del servizio, di carattere stragiudiziale o giudiziale, i termini di pagamento rimarranno sospesi e riprenderanno a decorrere all'atto della definizione della vertenza. La Stazione Appaltante a garanzia della puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma restando l'applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti al Fornitore cui sono state contestate inadempienze nell'esecuzione della fornitura, fino a che non si sia posto in regola con gli obblighi contrattuali (articolo 1460 c.c.).

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

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

- Degenti presidi ospedalieri in regime di RO;
- Degenti presidi ospedalieri in regime di DH che dovessero restare in osservazione e quindi usufruire di cena e successiva colazione;
- Eventuali degenti paganti presidi ospedalieri;

Contemporaneamente, saranno presentati i titoli giustificativi (prenotazioni online sottoscritte da Caposala o altro soggetto incaricato ed indicato come responsabile).

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

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

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



### **Art. 18 Prezzi e revisione prezzi**

La revisione dei prezzi può essere richiesta solo dopo la prima annualità del servizio sulla base degli aggiornamenti dei prezzi ISTAT (FOI).

### **Art. 19 Tipologia dell'utenza**

L'utenza è composta da:

- Degenti presidi ospedalieri in regime di RO;
- Degenti presidi ospedalieri in regime di DH/DS che dovessero restare in osservazione e quindi usufruire di cena e successiva colazione;
- Eventuali degenti paganti dei presidi ospedalieri.

### **Art. 20 Derrate alimentari**

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

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

Si precisa inoltre che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione Appaltante, il gusto degli utenti, il Fornitore ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui il Fornitore dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino del centro di preparazione dei pasti, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso.

Le derrate alimentari devono rispettare quanto previsto dai CAM con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020:

L'aggiudicatario, in condivisione con la stazione appaltante, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI-PdR25-2016. Per i degenti, ciò vale compatibilmente con le relative condizioni cliniche.

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.

Il Fornitore dovrà inoltre esibire, su richiesta della Stazione Appaltante, gli attestati di assoggettamento al regime di controllo e certificazione



previsto dai regolamenti CE (biologici, IGP, DOP, STG), che dovranno essere conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri prefazionali.

#### **Art. 21 Preparazione e cottura dei pasti**

La cottura ed il porzionamento dei pasti deve avvenire presso le cucine di proprietà del Fornitore, nel rispetto di quanto espressamente richiesto dalla Stazione Appaltante.

#### **Colazioni**

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

Il personale del fornitore deve approntare il vassoio della colazione secondo la scelta operata dal degente, e, comunque in base alle indicazioni dietetiche predisposte dai clinici.

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

#### **Pranzo e Cena in legame "refrigerato"**

Le preparazioni dovranno essere portate a temperatura compresa tra 0° e 4°C nel più breve tempo possibile, riposte in recipienti appropriati all'uso e successivamente conservate in frigoriferi a temperatura idonea e controllata. Seguirà il trasporto dal centro pasti verso i Presidi Ospedalieri della Stazione Appaltante laddove il pasto verrà "riattivato" mediante utilizzo di appositi forni riattivatori collocati negli spazi a disposizione del fornitore ed, infine, distribuito a letto del paziente.

#### **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 un massimo di 10°C.

#### **Art. 22 Confezionamento dei pasti**

Il confezionamento monoporzione dei pasti per i degenti deve avvenire in piatti di ceramica o, solo se richiesto espressamente dall'Azienda Ospedaliera, in vaschette monouso. Tali vaschette devono essere di dimensioni adeguate a permettere il trasporto su un vassoio personalizzato di primo, secondo e contorno, pane e frutta ed eventuali



supplementi alla dieta base (olio Evo, Formaggio, sale) di composizione e consistenza tale da:

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

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

- Azienda Contraente;
- Tipo di dieta;
- Contenuto e ingredienti;
- Data;
- Tipologia del pasto (pranzo e cena).

Su richiesta della Stazione Appaltante, sull'etichetta di confezionamento potranno essere indicati anche il numero/identificativo univoco del reparto e del posto letto del degente.

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

I vassoi delle diete cosiddette "speciali" dovranno essere di colore diverso, o, comunque, dovranno essere resi riconoscibili, rispetto a quelli della dieta cosiddetta "comune", in modo da consentirne una immediata identificazione al personale addetto alla distribuzione.

I vassoi dovranno essere particolarmente curati nella loro dimensione estetica ed ergonomica rendendo la preparazione complessiva del vassoio particolarmente gradevole e pratica, evitando sovrapposizione di oggetti sul vassoio, e conseguenti cadute a terra dei medesimi.

Per alcuni reparti, su richiesta motivata della Stazione Appaltante, i pasti dovranno essere serviti utilizzando vassoi, vaschette e stoviglie monouso.

### **Colazione**

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

- tovaglietta monouso;
- kit di posate colazione (n.1 coltello, n.1 cucchiaio di materiale in rispondenza alla normativa vigente), n.1 tovagliolo, n.2 bustine di zucchero da 10 gr. (se previste nella dieta) presentate al paziente in busta di protezione monouso sigillata. I tovaglioli dovranno essere di



dimensioni almeno 33 x 33 cm, di colore bianco in pura cellulosa a 2 veli;

- tazza per bevande calde in porcellana o ceramica, contenente latte caldo o acqua calda;
- alimenti nella quantità e nella tipologia prevista dalla dieta;
- acqua in bottiglia da 500 ml.

### **Pranzo e cena**

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

- kit di posate pranzo/cena (n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaio di materiale in rispondenza alla normativa vigente), n. 1 tovagliolo e il bicchiere in vetro o plastica dura, presentati al paziente in busta di protezione monouso sigillata. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm., di colore bianco in pura cellulosa a 2 veli;
- frutta di stagione lavata, nella quantità prevista dal menù per ogni dieta e posizionata in apposito contenitore per alimenti;
- pane confezionato nella qualità e quantità prevista dalla dieta;
- acqua in bottiglia da 500 ml.

### **Diete speciali**

Le diete speciali (specificate all'art.2), vale a dire le diete ricettate e le diete non comuni, dovranno essere fornite tenendo conto delle indicazioni del Servizio di Dietetica o del Responsabile di reparto di ciascuna U.O.

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

### **Art. 23 Articolazione e composizione dei Menù**

I menù saranno composti utilizzando le preparazioni gastronomiche secondo le frequenze di somministrazione definite ed i generi alimentari previsti nei quantitativi indicati per ciascuna tipologia di utenti. Le preparazioni gastronomiche raggruppate all'interno di ciascuna



categoria sono equivalenti sotto il profilo economico. Si precisa che al Fornitore è fatto obbligo di fornire, per ricorrenze particolari, religiose, civili, feste patronali etc. un pasto da ricorrenza.

Il vitto per i degenti dovrà prevedere una rotazione dei menu in relazione alla durata media della degenza, differenziando le strutture per acuti (rotazione su 2 settimane), da quelle riabilitative/lungo degenza (rotazione su 4 settimane); posto ed in pregiudicato che vengano garantite le rotazioni in base alla durata media della degenza, al fine di valorizzare la stagionalità dei prodotti deve essere ulteriormente strutturata un'offerta in menu stagionali. Il "menu autunno" inizia indicativamente dal 16/10 e termina il 31/12. Il "menu inverno" inizia l'1/01 e termina il 15/04. Il "menu primavera" inizia indicativamente dall'16/04 e termina il 15/06 mentre il "menu estate" inizia indicativamente il 16/06 e termina il 15/10. In ogni caso, l'entrata effettiva in vigore di ciascun menù stagionale deve essere preventivamente concordata con l'Azienda che si riserva di apportare eventuali modifiche.

Le grammature delle singole preparazioni variano come riportato nell'Allegato - "Prontuario Dietetico e Grammature".

L'allegato, a titolo esemplificativo, riporta le grammature e la composizione di una serie di preparazioni gastronomiche abitualmente inserite nei menù, equivalenti sotto il profilo economico. Le grammature degli ingredienti delle preparazioni gastronomiche sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e del calo peso dovuto allo scongelamento, salvo nei casi in cui sia diversamente indicato. Nel caso in cui le parti concordino l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche, il Fornitore deve elaborare e presentare le relative tabelle delle grammature. Si precisa che per tali elaborazioni, il Fornitore deve fare riferimento all'ultimo aggiornamento delle Indicazioni nutrizionali per la popolazione italiana (L.A.R.N.), nonché alle indicazioni/ricieste del reparto Dietetico/Direzione Sanitaria della Stazione Appaltante.

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

#### **Art. 24 Menù a dieta libera**

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

- Colazione + Acqua da 500 ml.
- Pranzo:
  - Un primo piatto a scelta tra 3 di cui 2 fissi e 1 variabile;
  - Un secondo piatto a scelta tra 3 di cui 2 fissi e 1 variabile;



- Un contorno a scelta tra 3;
  - Un frutto fresco o cotto garantendone la variabilità giornaliera a scelta tra 3;
  - Pane a scelta tra: un panino o pane a fette o *crackers* o grissini;
  - Acqua da 500 ml.
- Cena
- Un primo piatto a scelta tra 3 di cui 2 fissi e 1 variabile;
  - Un secondo piatto a scelta tra 3 di cui 2 fissi e 1 variabile;
  - Un contorno a scelta tra 2;
  - Un frutto fresco o cotto garantendone la variabilità giornaliera a scelta tra 3;
  - Pane a scelta tra: un panino o pane a fette o *crackers* o grissini;
  - Acqua da 500 ml.

Per la composizione del menù giornaliero si rimanda all'Allegato "*Specifica tecnica frequenze e composizioni menù*".

I cestini dovranno essere composti da almeno 1 panino imbottito, 1 frutto, un succo di frutta da 200 ml e una bottiglietta d'acqua da 500 ml, oppure da pasta o riso freddo con verdure, 1 frutto, un succo di frutta da 200 ml e una bottiglietta d'acqua da 500 ml, oppure latte in brick, biscotti o fette biscottate, un succo di frutta da 200 ml e una bottiglietta d'acqua da 500 ml (per singolo pasto ed a scelta del paziente, così come previsto nell'allegato "Prontuario dietetico e grammature").

Ciascuna dieta giornaliera comprende 1,5 litri di acqua oligominerale naturale, da distribuirsi a partire dalla colazione.

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

Inoltre si richiede la fornitura di litri 15.000 annui di acqua oligominerale, in bottiglia da due litri, per le particolari patologie trattate dalle varie UU.OO. che esulano dalla fornitura garantita con il pasto giornaliero.

### **Art. 25 Diete speciali**

Il Fornitore, senza oneri aggiuntivi, dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcune categorie di utenti (iposodica, ipocalorica, ipoproteica, senza glutine, a ridotto apporto di fibre e lattosio, per diabete di tipo 2, ad alta densità nutrizionale, di rialimentazione, vegetariane/vegane, diete che rispondano alle specifiche esigenze etiche/culturali/religiose di differenti gruppi, latte-ovo-vegetariana, latex free, in bianco, a contenuto in fibra alimentare controllato da concordare in ogni caso con la stazione appaltante).



I menù per le diete speciali possono avere la medesima struttura dei menù ordinari giornalieri, oppure, in base alle esigenze dei degenti cui sono destinati, possono avere composizione molto variabile. In alcuni casi, la dieta speciale può prevedere la somministrazione degli alimenti e delle bevande in più occasioni alimentari giornaliere anche con consegna differenziata, nonché l'eventuale complementazione nutrizionale.

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

#### **Art. 26 Menù per esigenze etico-religiose**

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

#### **Art. 27 Menù per celiaci**

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

#### **Art. 28 Menu per diete vegetariane e vegane**

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

#### **Variazione del menu**

I menu elaborati dal Fornitore e accettati dal Direttore dell'Esecuzione Contrattuale e comunicati al Responsabile Unico di Procedimento, non possono subire alcuna variazione.

Sono consentite in via straordinaria variazioni dei menu, previ



accordi con la Stazione Appaltante nei seguenti casi:

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

Le eventuali variazioni che dovessero essere apportate, devono essere motivate e dovranno essere di volta in volta concordate e/o approvate dalla Stazione Appaltante.

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

#### **Integrazione del menù in occasione Festività**

Il Fornitore, in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Capodanno, Carnevale, Santa Pasqua ecc. (Allegato "Specifiche tecniche frequenze e composizione menu") deve predisporre menù particolari, da sottoporre all'approvazione della Direttore esecutivo del Contratto della Stazione Appaltante. Si richiede che tali menù comprendano preparazioni tipiche rispetto al tipo di festività, e che siano integrati da un dessert/dolce. Tale menù deve essere offerto ai degenti in dieta libera. Le preparazioni proposte devono essere idonee alle differenti fasce di età degli utenti.

#### **Fornitura generi extra**

Su richiesta scritta della Stazione Appaltante, il fornitore è tenuto a fornire generi alimentari extra (c.d. generi di conforto).

La consegna di tali generi alimentari sarà effettuata presso i reparti, una volta al giorno in concomitanza della consegna del pranzo, a seguito di richiesta scritta da parte dei responsabili degli stessi inoltrata il giorno precedente. Nel corso della durata contrattuale, i prodotti riportati in tabella potranno essere sostituiti o integrati con altri prodotti di valore economico equivalente.

A tal fine l'Operatore Economico dovrà produrre listino prezzi dei prodotti riportati in tabella e sui quali verrà applicato il ribasso d'asta.

La spesa complessiva che questa Amministrazione potrà autorizzare, su specifica richiesta del DEC, dovrà rientrare nel limite di 0,1% dell'importo contrattuale.



<b>Descrizione prodotto</b>
Latte pastorizzato intero da 1 l
Latte pastorizzato parzialmente scremato da 1 l
Latte ad alta digeribilità da 1 l
Budino al cioccolato monoconfezione da 100 g
Budino alla vaniglia monoconfezione da 100 g
Yogurt frutta in monoconfezione da 125 g
Yogurt naturale in monoconfezione da 125g
Formaggini fusi a fette senza polifosfati in confezione da 100 g
Fette biscottate monoporzione da 35 g
Crackers non salati monoporzione da 25 g
Grissini monoporzione da 25 g
1 confezione da 20 pezzi di the in filtri
1 confezione da 100 pezzi di camomilla in filtri
1 confezione da 500 grammi di orzo solubile
1 confezione da 1 Kg di zucchero in bustine
Marmellate, confettura monoporzione (100% frutta) g 25
Miele monoporzione da 20 g
Acqua minerale gassata o naturale in PET da 0,50 cl
Acqua minerale gassata o naturale in PET da 1,50 cl
Succo/nettare di frutta in brick 1,25 l

### **Art. 29 Orari di consegna dei pasti**

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

- Colazione tra le ore 7:00 e le ore 7.30 (Ritiro vassoi dopo 40 minuti)
- Pranzo tra le ore 12.00 e le ore 12.30 (Ritiro vassoi dopo 40 minuti)
- Merenda ore 16.00
- Cena tra le ore 18.30 e le ore 19.00 (Ritiro vassoi dopo 40 minuti)

Tali orari potranno essere variati in relazione a necessità organizzative della Stazione Appaltante o della singola UU.OO. (p.es i diabetici non possono subire ritardi sostanziali nella consegna del pasto, etc), e vanno comunque concordati con il Direttore Esecutivo del Contratto.

Nel caso in cui si verificassero discrepanze tra il numero e tipo di pasti prenotati da ogni singolo reparto e quelli consegnati, il Fornitore ha



l'obbligo tassativo di reintegrarli entro il tempo massimo di 30 minuti.

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

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

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

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

Si precisa infine che:

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

### **Art. 30 Modalità di trasporto**

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

La consegna presso le UU.OO. interessate deve essere effettuata con idonei mezzi di trasporto. Il numero di mezzi impiegati deve essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell'arco temporale previsto. Gli automezzi adibiti al trasporto devono essere idonei e conformi alle normative vigenti e devono essere impiegati esclusivamente al trasporto di alimenti.

Si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

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



Il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione Appaltante una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le merci sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni:

- la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci;
- il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

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

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

#### **Trasporto, consegna e distribuzione pasti in legame "refrigerato"**

Il trasporto dei pasti in legame "refrigerato" dal centro di cottura del Fornitore ai reparti e la loro distribuzione deve avvenire con mezzi refrigerati da 0/4°.

Presso i locali a disposizione del servizio dovrà avvenire la riattivazione dei pasti.

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

#### **Art. 31 Gestione dei locali**

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

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

Al momento della consegna, tutte le strutture, le eventuali macchine, attrezzature e l'eventuale utensileria presenti sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Qualsiasi modifica ai locali, agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, deve essere preventivamente autorizzata dalla Stazione Appaltante. I beni mobili ed immobili sono destinati esclusivamente alle



attività richieste dal presente Capitolato Tecnico, salvo diversa autorizzazione.

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

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

#### **Art. 32 Manutenzione ordinaria e straordinaria**

Sono a carico del Fornitore le manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate di arredi, dell'eventuale utensileria, stoviglie e macchine presenti presso i locali concessi in comodato d'uso, con obbligo di reintegro in caso di rottura.

Gli interventi di manutenzione eseguiti devono essere annotati su apposito registro. La Stazione Appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei beni utilizzati.

Gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi, dell'eventuale utensileria, stoviglie e macchine comprendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà volte ad aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza. In modo particolare, per le eventuali attrezzature e per gli arredi gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale dei macchinari stessi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio.

La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso degli stessi, al fine di assicurare il perfetto espletamento del servizio.

Sono altresì a carico del Fornitore gli interventi di manutenzione ordinaria sui locali e sugli impianti, intendendosi a tal fine tutti gli interventi necessari per l'adeguamento e la messa a norma per renderli idonei allo svolgimento del servizio quali la riparazione, il rinnovamento e la sostituzione delle finiture e quegli interventi necessari ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti. Tutti gli interventi di manutenzione dovranno essere riportati in un Piano delle Manutenzioni, comunicati preventivamente ed autorizzati dalla



Direzione Sanitaria di Presidio.

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

Al verificarsi di guasti il Fornitore sarà tenuto a provvedere alla risoluzione, nel termine di 24 ore.

La Stazione Appaltante si riserva altresì di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi, che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e anche relativamente alla sicurezza.

Qualora il Fornitore in fase di attivazione del servizio e/o nel corso di durata dell'appalto rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione all'A.O.U.P. che provvederà attraverso il proprio Ufficio Tecnico a programmare gli interventi in armonia con le esigenze del servizio.

Restano a carico della Stazione Appaltante tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Fornitore, che quest'ultimo non può evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

### **Art.33 Norme di corretta prassi igienica - Autocontrollo**

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

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

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

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



### **Art. 34 Prescrizioni in materia di igiene del personale addetto al servizio**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e le 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 somministrazione.

Il Fornitore deve garantire che tutto il personale impiegato nel servizio indossi idonee divise di lavoro e copricapo, guanti e mascherine monouso, DPI quali guanti da forno, giacche e guanti antifreddo, calzature etc. fermo restando il rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza sul lavoro.

Considerata l'importanza che gli operatori addetti al trattamento degli alimenti in una struttura sanitaria (nella quale sono presenti pazienti in uno stato immunitario anche estremamente deficitario) indossino indumenti in grado di non essere contaminabili da microorganismi, potenziali pericolosi fattori di rischio per i suddetti pazienti, tali indumenti devono essere classificati DPI (dispositivi di protezione individuale).

I citati dispositivi devono essere conformi ai requisiti essenziali di salute e sicurezza di cui all'Allegato II del Regolamento (UE) 2016/425 ed alla norma armonizzata UNI EN ISO 13688:2022, inoltre tale conformità deve risultare verificata da idoneo Organismo Notificato di cui all'apposito elenco della Commissione della UE.

Nel merito della protezione da agenti infettivi per i menzionati indumenti vi devono essere verifiche sperimentali eseguite in conformità alle norme tecniche europee ed internazionali da laboratori di organismi terzi indipendenti, quali ad es. laboratori di centri universitari qualificati e di riferimento nel settore disciplinare.

Durante l'esecuzione del servizio il personale del fornitore dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome della Ditta.

### **Art. 35 Prelievo campioni**

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

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



della Commissione di vigilanza per il vitto.

### **Art. 36 Pulizia dei locali assegnati e delle attrezzature**

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

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

Laddove possibile, devono essere utilizzate tecnologie innovative volte ad abbattere il consumo di prodotti chimici, acqua ed energia nelle attività di sanificazione/disinfezione delle superfici ambientali, delle apparecchiature e di dispositivi di varia tipologia.

È assolutamente vietato detenere in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo nelle zone di rinvenimento dei pasti.

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

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

È compito del Fornitore:

- la pulizia quotidiana con prodotti detergenti, dei locali assegnati;
- disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, con prodotti idonei all'uso, con cadenza non superiore al semestre e comunque qualora se ne ravvisi la necessità;
- la pulizia, lavaggio e disinfezione di tutte le attrezzature mobili e delle eventuali stoviglie utilizzate presenti nei locali assegnati;
- l'utilizzo di prodotti per la pulizia, sanificazione, disinfestazione che dovranno essere idonei all'uso specifico e non dovranno lasciare alcun residuo tossico (in caso d'accertata presenza di prodotti tossici



saranno escluse dal consumo le vivande fornite nella specifica giornata e gli importi relativi saranno addebitati al fornitore, fatto salvo il diritto di rivalsa per l'eventuale maggiore danno subito);

- il ritiro e lo smaltimento di tutto il materiale di risulta, in particolare i rifiuti, dovranno essere raccolti in maniera differenziata negli appositi contenitori forniti dalla Ditta e trasportati nel centro di raccolta aziendale dei rifiuti, con proprio personale, secondo le direttive impartite dal DEC del servizio.

### **Detersivi e detergenti impiegati**

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

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

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

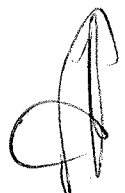
### **Lavaggio delle attrezzature**

Il servizio di lavaggio dei carrelli e delle attrezzature utilizzate dovrà essere giornaliero, inclusi i feriali ed i festivi.

### **Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari**

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

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



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

In condivisione con il personale ospedaliero specializzato (dietisti, biologi nutrizionisti, specialisti in scienza dell'alimentazione dei servizi di dietetica e nutrizione clinica e/o Direzione Sanitaria di Presidio), fatte salve specifiche esigenze in funzione delle patologie o di esigenze cliniche particolari, devono essere proposte modifiche dei menù e delle grammature in relazione alla rilevazione delle quantità di cibo consumato e del gradimento.

Sulla base di tali rilevazioni saranno attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali attivarsi per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, il Fornitore deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, venga assicurato che: il cibo non consumato sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.

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

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

I risultati delle indagini, le proposte di misure correttive e le soluzioni attuate sono riportate in un rapporto, semestrale da inviare al RUP



per il tramite del Direttore dell'esecuzione del contratto, a cui va altresì comunicato il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio alle quali è chiamato a porre prontamente rimedio.

### **Art. 37 Gestione dei rifiuti**

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

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

Le diverse frazioni devono essere volumetricamente ridotte in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato.

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

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

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

### **Art.38 Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro**

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



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

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

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

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

### **Art.39 Assicurazioni**

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

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

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

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

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

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante

entro la data di inizio del servizio.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale diretto dall'Impresa durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

#### **Art.40 Documenti e certificazioni**

##### Manuale della Qualità

Il Fornitore deve depositare presso la Stazione appaltante o comunque dovrà mettere a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante che ne facciano richiesta copia del Manuale della Qualità, costantemente aggiornato;

##### Manuale di Autocontrollo

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

##### Piano di Sanificazione:

Utilizzo di tecnologie innovative per l'abbattimento del consumo di prodotti chimici, acqua ed energia nelle attività di sanificazione dei locali assegnati. Le tecnologie adottate devono essere in possesso di evidenze scientifiche quali validazioni di laboratori certificati.

##### 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 E S.M.I.; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante che ne facciano richiesta.

#### **Art.41 Controlli di conformità del servizio**

##### Disposizioni generali

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

Il Fornitore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona dei locali assegnati, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione delle attività e del buon mantenimento delle strutture, degli eventuali macchinari e delle



attrezzature ad esso affidate.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il Responsabile dei servizi o suo incaricato non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione Appaltante effettuerà ugualmente i controlli e il Fornitore non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

#### Organismi preposti al controllo da parte della Stazione Appaltante

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

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

#### Metodologia e contenuti dei controlli

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

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

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti, 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.

#### **Art.42 Commissione Vitto**

Il Fornitore garantirà l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ai locali assegnati nei vari plessi, e ad ogni altra zona eventualmente destinata all'espletamento del servizio, assicurando ogni e qualunque collaborazione ai componenti della commissione di vigilanza sul vitto, della quale sarà comunicata successivamente la composizione con apposita nota ufficiale da parte della Stazione Appaltante. Il diritto di accesso compete, in ogni momento e comunque, ai membri della direzione della Stazione Appaltante, nonché al Direttore dell'Esecuzione del Contratto e dal Responsabile Unico del Procedimento.

#### **Art.43 Condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento**

La Stazione Appaltante potrà predisporre, laddove ce ne fosse comprovata motivazione, accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento mediante prove di laboratorio.

Provvederà, altresì, a darne tempestiva comunicazione al Fornitore e qualora i referti diano esito positivo, allo stesso verranno addebitate le spese di analisi.

#### **Art.44 Contestazioni al Fornitore**

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

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

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

#### **Art.45 Customer Satisfaction**

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dal Fornitore in accordo con la Stazione Appaltante, un apposito modulo costituente 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 dovrà essere compilato almeno due volte per anno da un responsabile individuato dal Fornitore, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio. I dati devono essere gestiti ed organizzati in formato digitale editabile.

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

A partire dal settimo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della "Customer Satisfaction", le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata nel contesto del dell'apposito modulo, 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 dai soggetti interessati dal servizio.

Nel caso in cui si dovessero rilevare delle non conformità, il Fornitore ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive entro tempi di volta in volta concordati con la stazione appaltante, ed in base alla rilevanza della stessa. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

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

#### **Art.46 Penali**

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

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

1. Mancata attivazione del servizio nei tempi previsti nella documentazione di gara: 1 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per ogni giorno di ritardo;
2. Non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti: 0,5 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
3. Mancato rispetto delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione con una tolleranza del 10% delle quantità previste): 0,5 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
4. Mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere: 2 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
5. Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato nei modi e nei tempi prescritti, rispetto alle prenotazioni effettuate da ogni singolo Reparto: 3 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura



per singola non conformità;

6. Per ogni ritardo di oltre quindici minuti, rispetto agli orari previsti, nella consegna e somministrazione dei pasti: 1 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità
7. Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata: 1 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
8. Per ogni esito non conforme a seguito di verifiche chimico-fisiche o ispettive in relazione all'Allegato "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari": 1,5 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
9. In caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti: 1,5 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
10. Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo: 1,5 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
11. Mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata: 1,5 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura per singola non conformità;
12. In tutti gli altri casi di disservizi documentati: fino al 1,5 per mille del valore dell'ordinativo di fornitura, a discrezione della Stazione Appaltante, commisurata alla gravità/entità dei disservizi e degli inadempimenti contrattuali.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui al comma precedente, verranno contestati per iscritto al Fornitore dalla Stazione Appaltante; il Fornitore dovrà comunicare per iscritto le proprie deduzioni nel termine massimo di giorni 5 (cinque) dalla stessa contestazione. Qualora dette deduzioni non siano considerate accoglibili, a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante contraente che avrà richiesto l'applicazione delle penali di cui si tratta, ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, saranno applicate al Fornitore le penali come sopra indicate a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

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

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



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

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

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

#### **Art.47 Prescrizioni relative al personale impiegato nel servizio**

##### **Disposizioni generali relative al personale**

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

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

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

##### **Rapporto di lavoro**

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicato, deve essere legato da regolare contratto con il Fornitore e quindi indicato nel libro paga del Fornitore medesimo.

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



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

Il Fornitore è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. Su richiesta della Stazione Appaltante, il Fornitore deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

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

#### **Organico e reintegro personale mancante**

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

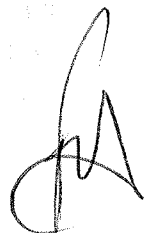
Il Fornitore nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

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

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

#### **Clausola sociale**

Ai sensi dell'art. 57 del D.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci



lavoratori o dipendenti della precedente Ditta affidataria, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante (precisando che ciascuna impresa è libera di formulare l'offerta secondo le proprie strategie organizzative, nel rispetto degli obblighi derivanti dalle norme applicabili e del CCNL). **Pertanto è obbligo del fornitore presentare un Progetto di Assorbimento.**

Sono richieste, inoltre, come requisiti necessari dell'offerta, misure orientate tra l'altro a: a) garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, la stabilità occupazionale del personale impiegato, tenuto conto della tipologia di intervento; b) garantire l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, in conformità con le vigenti disposizioni di legge.

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

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

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

### **Variazioni del personale**

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

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

**Direttore Tecnico del Servizio**



Il Fornitore, deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, cui affidare l'organizzazione complessiva del servizio erogato. Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante e quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore.

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

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione Appaltante. In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti. Al verificarsi di tale evenienza, il Fornitore ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione Appaltante il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

#### **Informazione ai dipendenti del Fornitore**

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

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

#### **Cuochi, dietisti e addetti specializzati**

Il Fornitore, per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche, deve impiegare cuochi provvisti di idonea qualifica ed in possesso di esperienza professionale almeno triennale nell'ambito della ristorazione ospedaliera. 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 provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. I dietisti devono essere adibiti alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali. Al fine di rispondere al meglio alle particolari caratteristiche degli utenti, detto personale deve essere



periodicamente istruito mediante appositi corsi di aggiornamento secondo il piano presentato dal Fornitore in sede di offerta.

#### **Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna**

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

#### **Personale addetto alla somministrazione dei pasti**

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

#### **Corsi di formazione professionale**

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

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

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

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

Il Fornitore deve inoltre impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, oltre a quelli previsti dalle normative di riferimento, riguardanti il sistema di gestione ambientale, i prodotti innovativi, le attrezzature con caratteristiche operative superiori, ecc. atti a



migliorare, nell'insieme, la professionalità dei propri operatori.

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

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

#### **Norme comportamentali del personale**

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

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

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

- Provvedere alla riconsegna di cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento del servizio;



- rifiutare qualsiasi compenso o regalia;
- adeguarsi tassativamente alle disposizioni impartite dal/dai referenti indicati della Stazione Appaltante ed al rispetto delle norme di cui alla Legge n.81/2008.
- comunicare immediatamente al personale di custodia o altri indicati dalla Stazione Appaltante qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali, ecc.), che dovesse accadere nell'espletamento del servizio.

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

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

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

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

#### **Art.48 Oneri a carico del Fornitore**

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

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

Sono altresì a carico del Fornitore le manutenzioni ordinarie di tutti gli eventuali macchinari, attrezzature e arredi utilizzati per lo svolgimento del servizio di ristorazione.

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

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



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

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

Si specifica che le opere, gli impianti, le attrezzature e gli arredi realizzati in conformità del progetto esecutivo presentato in sede di gara, al termine dell'appalto saranno acquisite al patrimonio della Stazione Appaltante.

#### **Art.49 Relazione sull'andamento del servizio**

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

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

#### **Art.50 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.

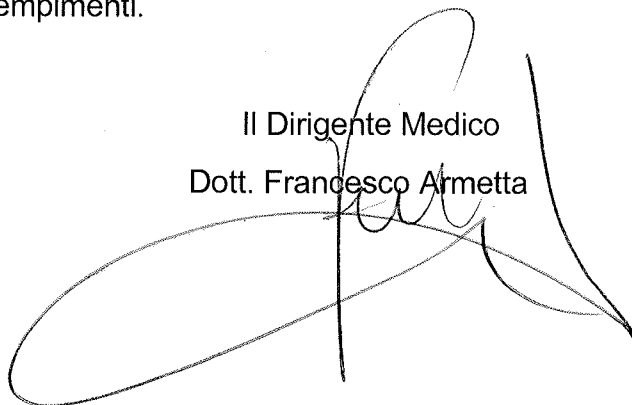
Il Fornitore deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione 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 della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

Palermi li 03/06/2025

Il Dirigente Medico  
Dott. Francesco Armetta

A large, stylized handwritten signature in black ink, overlapping the printed name 'Dott. Francesco Armetta'.

