

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA PASTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPEDALIERA ED ASSISTENZIALE E PER IL PERSONALE DIPENDENTE.

Titolo I
INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Definizioni

- Per *Ditta appaltatrice o D.A. o Fornitore* si intende la ditta che risulterà aggiudicataria del servizio di fornitura pasti per il servizio di ristorazione per i degenti e per il personale dell'Ospedale "N.S. di Bonaria" di San Gavino M.le e assistiti del CAD - Serramanna.
- Per *Committente o Contraente o A.C.* si intende l'Azienda USL n. 6 - Sanluri, che sarà affidataria della fornitura in parola

Art. 2 - Oggetto dell'appalto e valore

Il presente Capitolato Speciale disciplina la fornitura mediante l'approvvigionamento giornaliero del vitto occorrente per il sostentamento dei ricoverati dell'Ospedale "N.S. di Bonaria" di San Gavino M.le, della mensa dipendenti dell'Ospedale di San Gavino e dei pazienti del CAD di Serramanna, sulla base dei dietetici e dell'elenco dei generi principali definiti dalla D.A., nel rispetto delle strutture dei pasti e delle grammature unitarie definite dalla A.C.. nel presente Capitolato Speciale e in Allegato 1. Il Servizio dovrà essere erogato attraverso l'utilizzo di centri di produzione pasti della D.A. .

Il **valore** stimato dell'appalto, per anni due, corrisponde a € 1.500.000,00, oltre oneri per la sicurezza NON soggetti a ribasso, pari a €. 450,00 come da DUVRI (Valore complessivo biennale **€ 1.500.450,00**), IVA di legge esclusa.

Precisazioni ai sensi dell'art. 2, comma 1 bis del D.Lvo 163/06 smi: l'Azienda intende procedere all'aggiudicazione della procedura di gara a lotto unico in quanto: a) gli importi stabiliti per l'accesso alla gara ai sensi degli artt. 41 e 42 del D.Lvo 163/06 smi, risultano in perfetta armonia con l'orientamento costante dell'AVCP al riguardo; b) considerata la natura e l'omogeneità della fornitura, di fatto, risulta praticamente irrealizzabile un'articolazione per lotti della stessa valutata altresì la probabilità di addivenire, in tal modo, all'aggiudicazione di uno stesso servizio a prezzo differente per ciascun ipotetico lotto così compromettendo anche la convenienza economica per l'Azienda; c) ragioni operative interne portano a ritenere più conveniente per l'Azienda individuare un unico soggetto contraente piuttosto che una pluralità di fornitori anche al fine di prevenire/ridurre eventuali ipotesi di contenzioso in fase di esecuzione del contratto;

Art. 3- Tipologia e modalità della fornitura

Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto delle Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione Ospedaliera ed Assistenziale fornite dal Ministero della Salute e secondo le modalità indicate nei successivi paragrafi. Il Servizio è rivolto prevalentemente ad utenti di qualsiasi età in regime dietetico controllato, e deve soddisfare tutte le loro esigenze alimentari giornaliere all'interno delle due strutture Aziendali, nonché al personale avente diritto al pasto che presta la propria opera presso la struttura ospedaliera e a tutti gli altri soggetti occasionalmente autorizzati dalla A.C. (es. congressisti, stagisti, dipendenti di aziende esterne). Il Servizio prevede la produzione di pasti, (comprensiva dell'acquisto di tutte le derrate necessarie al servizio, comprese quelle necessarie per le diete speciali, e compresi i

condimenti da utilizzarsi a cura dell'utente ed i materiali complementari quali pellicola per alimenti, carta in rotoli, spago per arrostiti, ecc.) nel rispetto delle grammature di cui all'Allegato 1. Il servizio prevede inoltre la fornitura di generi alimentari extra di cui all'allegato 2, nonché di sacchetti alimentari per dializzati e snack per donatori di sangue, il trasporto, la distribuzione dei pasti e la fornitura di attrezzature, come riportate nei successivi paragrafi. Si precisa che tutte le attrezzature impiegate per l'espletamento del Servizio che fossero acquistate e/o comunque messe a disposizione dalla D.A. a proprie spese, resteranno di proprietà e/o comunque nella disponibilità della D.A. medesima alla scadenza del contratto, salvo diverso accordo tra le Parti.

L'appalto prevede inoltre la supervisione e il controllo degli aspetti igienico-sanitari e dietetici; per l'espletamento di tale servizio la D.A. dovrà mettere a disposizione almeno un dietista.

In occasione di festività particolari (Natale, Capodanno, Pasqua ecc.) potranno essere richiesti, senza che ciò dia diritto a indennità di sorta, alimenti particolari da concordare preventivamente con la Direzione Sanitaria del Presidio Ospedaliero.

Il corrispettivo del Servizio, dovuto dall'A.C. sarà calcolato applicando, ai pasti effettivamente consumati dalle diverse tipologie di utenti, i prezzi offerti dalla D.A..

Al prezzo per ciascun pasto dovranno essere aggiunti i prezzi per i generi alimentari extra richiesti, per i sacchetti alimentari e per gli snack richiesti (vedasi modulo offerta).

Tutti gli oneri economici non esplicitamente esclusi nel presente Capitolato e nei relativi allegati sono a carico del Fornitore.

Per tutto quanto non esplicitamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia per quanto applicabili, anche in materia di igiene e sanità e di norme in materia di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro.

La fornitura deve comprendere:

- a. servizio in ristorazione ospedaliera per i degenti dell'Ospedale "N.S. di Bonaria" di San Gavino M.le;
- b. servizio di ristorazione aziendale per i dipendenti dell'ospedale e dell'Amministrazione, per personale diverso autorizzato a recarsi in mensa dall'Azienda e per il personale sanitario dipendente dell'Ospedale "N.S. di Bonaria" di San Gavino M.le che per motivi di servizio non possa recarsi presso il locale mensa (nel rispetto del disciplinare di utilizzo del Servizio Mensa adottato dalla Azienda Sanitaria).
- c. l'acquisto delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti;
- d. confezionamento del vitto in forma personalizzata per i degenti nel rispetto delle diete prescritte e delle scelte operate dagli stessi. Ogni portata dovrà essere confezionata in monoporzione in appositi contenitori a perdere debitamente ed ermeticamente sigillati;
- e. fornitura dei vassoi, dei carrelli termici, di tutte le attrezzature e supporti necessari per eseguire il servizio nelle modalità proposte in offerta, e per mantenere la salubrità e la sicurezza dei pasti, fino alla somministrazione degli stessi;
- f. consegna dei pasti comprese le colazioni, direttamente ai singoli degenti nei reparti di degenza sotto la supervisione del personale infermieristico del Reparto;
- g. distribuzione del vitto, per il personale dipendente dell'Ospedale "N.S. di Bonaria" di San Gavino M.le, in regime di self-service nei locali mensa che verranno messi a disposizione dell'Azienda U.S.L. di Sanluri;
- h. fornitura della utensileria monouso (tovaglie, posate, piatti, bicchieri, ecc.) necessaria per il consumo dei pasti;
- i. ritiro dei vassoi e delle stoviglie direttamente dalle stanze di degenza con raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dopo i pasti (nel rispetto delle direttive fornite dalla Direzione Sanitaria Ospedaliera), pulizia, sanificazione dei tavoli porta-vassoi delle degenze, da effettuarsi dopo ogni ritiro del pasto, compresa la colazione;
- j. pulizia e ripristino giornaliero dei locali mensa e dei carrelli termici e altre apparecchiature fornite dalla D.A., raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento diretto degli stessi, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, presso i punti di raccolta appositamente identificati all'esterno dei Presidi.

Per quanto riguarda la mensa del personale dipendente la A.C. cederà i locali in comodato precario e gratuito per tutta la durata dell'appalto con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile.

Art. 4 - Durata dell'Appalto

Il periodo di durata dell'Appalto è stabilito in due **anni due**.

Alla fine di tale periodo il contratto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di alcun avviso o disdetta.

Qualora allo scadere del termine previsto dal contratto, l'Azienda USL N.6 non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, la Ditta sarà obbligata a continuarlo alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Le caratteristiche e le modalità di svolgimento del servizio, trattate nel presente capitolato, si intendono tassative ed inderogabili e devono poter essere operative sin dal primo giorno di avvio del servizio.

Il giorno di effettivo avvio del servizio verrà comunicato alla D.A. con congruo anticipo a cura del Servizio Provveditorato.

Precisazioni particolari: l'Azienda, a mente degli atti di gara, si riserva, in particolare, la facoltà di recedere anticipatamente dal contratto con congruo preavviso, pur in assenza di motivazioni imputabili alla Ditta fornitrice, in ipotesi di aggiudicazione, a condizioni più favorevoli, di gare centralizzate, per il medesimo servizio, gestite direttamente dalla R.A.S. Assessorato Igiene e Sanità ovvero da CONSIP. o altro simile organismo, salva la possibilità per la Ditta fornitrice di adeguare le condizioni di fornitura a quelle garantite dalla/e gara/e R.A.S- o CONSIP etc.

Art. 5 - Luogo di esecuzione del Servizio

Ospedale "N.S. di Bonaria" San Gavino Monreale e, limitatamente alla fornitura di menù per i pazienti dializzati, Centro di Assistenza Decentrata (Cad) di Serramanna. Le strutture sono presenti nel territorio della ASL e direttamente gestite dalla stessa.

L'A.C. si riserva di poter estendere il servizio di fornitura pasti ad ulteriori sedi e servizi sanitari facenti parte della ASL o di futura acquisizione, alle stesse condizioni economiche e tecniche di offerta.

Art. 6 - Sopralluogo

Le ditte che intendono presentare offerta dovranno effettuare sopralluogo presso la sede dell'Ospedale e del Cad di Serramanna nel tempo e secondo le modalità stabilite dall'Azienda. Il sopralluogo dovrà essere eseguito dal legale rappresentante della ditta, o suo delegato altamente qualificato e competente, munito di apposita delega, su carta intestata della ditta o atto notarile, nonché di un documento di identità in corso di validità. In caso di raggruppamenti temporanei di imprese è sufficiente che il sopralluogo sia effettuato dalla ditta capogruppo, secondo le modalità sopra specificate. In caso di consorzio il sopralluogo dovrà essere effettuato dal consorzio medesimo, a mezzo del legale rappresentante o suo delegato, secondo le modalità sopra indicate.

Il sopralluogo è condizione di ammissibilità alla gara.

Art. 7 Obblighi ditta aggiudicataria

Le Ditte invitate debbono dichiarare di possedere una dotazione iniziale di apparecchiature fisse, mobili e di attrezzature adeguate a svolgere al meglio la fornitura in relazione ai pasti da confezionare. Dovrà inoltre dichiararsi, a firma del Rappresentante legale della Ditta e nelle forme di legge, di essere già in possesso, di tutte le autorizzazioni amministrative e sanitarie per l'esercizio dell'attività della cucina.

Tali dichiarazioni dovranno essere trasmesse unitamente all'offerta.

Art. 8 - Articolazione del Servizio

In relazione alle diverse tipologie di utenti, l'articolazione del Servizio deve attenersi a quanto riportato nelle specifiche contenute nell'Allegato 3. La D.A. all'atto dell'offerta deve presentare i menù

per i degenti e i menù per la mensa dei dipendenti, redatti nel rispetto dei requisiti contenuti negli allegati 1, 3 e 4. I menù devono essere composti e firmati da un esperto qualificato in scienze dell'alimentazione.

La Ditta aggiudicataria è impegnata a mantenere inalterata una congrua scorta dei generi alimentari indispensabili per assicurare la continuità e la completezza della fornitura per ogni imprevedibile eventualità e necessità. Tutti gli alimenti debbono essere intesi freschi, salvo per quelli per i quali è stata espressamente prevista la possibilità d'uso del surgelato.

Le prime colazioni, di norma, devono essere approntate presso il terminale di consegna, in alcuni casi potrà essere richiesto al Fornitore che le stesse siano approntate presso appositi locali attigui ai locali di consumo. E' fatto divieto d'utilizzo di latte liofilizzato o in polvere nella composizione delle colazioni.

Il Servizio si articola nel modo seguente:

1. l'utente, in funzione della dieta prescritta, effettuerà la scelta sul menù del giorno, la prenotazione dei pasti, a cura del personale della Struttura sanitaria, sarà comunicata al Fornitore entro le ore 18 del giorno precedente, eventuali variazioni alle prenotazioni effettuate, riguardanti nuovi ingressi, modifiche di menù e dimissioni, saranno comunicate dal Caposala entro le ore 10.00 per il pranzo e non oltre le ore 15.00 per la cena. Dopo tali orari, dovrà in ogni caso essere garantito il pasto (sotto forma di piatto del giorno o pasto leggero) per i pazienti ricoverati sino alle ore 20,00. Il tempo consentito per la consegna dei pasti presso i reparti non potrà superare il limite massimo dei 45 minuti dal momento del confezionamento dei pasti e non potrà essere anticipato o posticipato di oltre 20 minuti rispetto agli orari stabiliti. Il ritiro dei vassoi, delle stoviglie e di tutti gli avanzi verrà effettuato ad opera del personale della D.A. non oltre i 60 minuti dall'orario di consegna
2. produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) presso il centro di produzione del Fornitore, nel rispetto del menù definito dalla D.A. e approvato dalla Direzione Sanitaria Ospedaliera;
3. confezionamento dei pasti in vaschette monoporzionamento termosigillate;
4. confezionamento del pane in pezzi singoli, in film microforato; la frutta per il trasporto deve essere confezionata in contenitori di plastica muniti di coperchio ad uso alimentare;
5. disposizione delle vaschette monoporzionamento, aggregate per portata, in contenitori isotermitici;
6. trasporto dei contenitori isotermitici (e di tutto quanto occorrente per i pasti) dal centro di produzione del Fornitore al terminale di consegna. Si precisa che le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 ed all'Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti. I mezzi adibiti al trasporto di dette "sostanze alimentari" dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti da tutte le disposizioni normative vigenti in materia (D.P.R. 327/80, art. 43) e le autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti;
7. composizione del pasto, in vassoio personalizzato per degente (disposizione delle varie portate che compongono il pasto su vassoi neutri, secondo le indicazioni presenti sull'etichetta della vaschetta);
8. trasporto e consegna alle strutture di degenza, mediante appositi carrelli termici, dei vassoi personalizzati (e di quant'altro necessario per la consumazione del pasto) ; si precisa che la distribuzione ai degenti, sia nelle salette di consumo che a letto del degente sarà a cura del personale della Ditta Appaltatrice con la supervisione del personale infermieristico della A.C..
9. fornitura di condimenti monodose (es. olio, aceto, sale) inseriti sul vassoio personalizzato;
10. ritiro dei vassoi direttamente dalle stanze di degenza a cura del personale della Ditta appaltatrice
11. ritiro e trasporto dalla struttura di degenza al terminale di consegna di vassoi, carrelli e ogni altra attrezzatura utilizzata per l'espletamento del Servizio;
12. raccolta differenziata dei residui al termine del pasto e conferimento diretto degli stessi, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, presso l'apposito punto di raccolta appositamente realizzato nel Presidio Ospedaliero; si precisa che il trasporto dei rifiuti dovrà essere effettuato dal personale della Ditta Appaltatrice;

13. lavaggio presso il terminale di consegna o centro di produzione di vassoi, carrelli e quant'altro utilizzato per l'espletamento del servizio;
14. pulizia e disinfezione del terminale di consegna; si precisa che il rigoverno delle aree delle strutture di degenza utilizzate per il servizio (es.: salette di consumo dei pasti, cucinette delle strutture di degenza, tavoli porta-vassoi delle degenze, tavoli utilizzati dai degenti per la consumazione del pasto in camera) dovrà essere effettuato dal personale della Ditta Appaltatrice subito dopo ogni pasto, compresa la colazione;
15. fornitura di generi alimentari extra richiesti al Fornitore dalle strutture di degenza previa autorizzazione delle Direzioni Sanitarie e consegnati alle strutture richiedenti una volta alla settimana in concomitanza della consegna dei pasti.

Sono a carico del Fornitore, e si intendono remunerati con il corrispettivo previsto per la fornitura dei singoli pasti, anche i seguenti ulteriori obblighi, indispensabili per assicurare che il Servizio venga espletato in conformità alle prescrizioni previste dal presente capitolato:

- la fornitura a propria cura e spese delle stoviglie necessarie per la consumazione dei pasti previsti dai menù giornalieri. Il quantitativo delle stoviglie che il Fornitore dovrà impiegare nell'espletamento del Servizio dovrà essere calcolato, dal Fornitore medesimo, in relazione alla tipologia e al numero di pasti che verranno serviti nell'espletamento del servizio. La tipologia delle stoviglie che dovranno essere utilizzate, costituenti il set necessario per ciascun pasto, è quella di seguito indicata:

Pasto (pranzo e/o cena):

1 vaschetta monouso in polipropilene per il primo piatto; 3 vaschette monouso in polipropilene per il secondo, il contorno e frutta; posate secondo menù, es. 1 coltello, 1 forchetta, 1 cucchiaino, imbustate in unica confezione sigillata; il materiale deve essere di adeguata robustezza, idoneo a garantire la facilità d'uso; 1 bicchiere monouso imbustato in confezione sigillata. Le confezioni dovranno essere facilmente apribili.

Colazione:

1 tazza monouso, vaschette monouso in polipropilene per frutta, cannuccie, posate secondo menù, es. 1 coltello, 1 forchetta, 1 cucchiaino, imbustate in unica confezione sigillata.

- la fornitura del tovagliato necessario per la consumazione dei pasti previsti dai menù giornalieri; il tovagliato dovrà essere in monouso in materiale a perdere e dovrà essere fornito nel quantitativo necessario all'espletamento del servizio.

La dotazione per *ciascun pasto (colazione/pranzo/cena)* comprende:

1 tovaglietta copri-vassoio
1 tovagliolo in carta (a doppio velo)

- la fornitura, in quantità sufficienti all'espletamento del servizio, di contenitori isotermitici, per il trasporto dei pasti dal centro di cottura del Fornitore al terminale di consegna, di vassoi neutri e carrelli termorefrigerati per il trasporto dei pasti dal terminale di consegna alle strutture di degenza e di quant'altro necessario per il trasporto dei pasti.
- la fornitura della/e imbustatrice/i per il confezionamento e la sigillatura delle posate e dei bicchieri;
- la fornitura delle attrezzature eventualmente necessarie per l'abbattimento di temperatura, la conservazione e il rinvenimento dei pasti conservati in legume refrigerato;

Si precisa che le stoviglie, le attrezzature per il confezionamento e per il trasporto dei pasti e qualsiasi altro tipo di macchina e/o di attrezzatura, appartenente al Fornitore ed impiegata, a sue spese, per l'espletamento del Servizio (ivi incluse quelle eventualmente necessarie per l'abbattimento di temperatura, la conservazione e il rinvenimento dei pasti conservati in legume refrigerato), resteranno, al termine del contratto, di proprietà e/o comunque nella disponibilità del Fornitore, salvo diverso accordo tra le Parti.

Il Fornitore, dovrà garantire la fornitura delle richieste di pasti, in caso di ricoveri non previsti in fase di prenotazione dei pasti, che potranno pervenire da tutti i reparti di degenza del P.O., Tale servizio verrà effettuato a semplice richiesta da parte dei reparti di degenza.

Art. 9 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi pertanto la D.A. può presentare proposte migliorative, anche nel corso del servizio, purché motivate dal punto di vista economico e del servizio nel loro insieme.

I primi e i secondi piatti dovranno essere confezionati in contenitori monoporzione dotati di coperchio a tenuta; il pane dovrà essere confezionato in singoli pezzi, in film microforato.

Art. 10 - Diete Speciali

La D.A. è tenuta ad assicurare la disponibilità di un servizio dietetico per l'elaborazione di diete e menù speciali a seconda della patologia degli utenti, ed in particolare:

ipocalorica: è indicata nei pazienti con malattie metaboliche (obesità, sovrappeso, diabete, dislipemie). Tale dieta è caratterizzata, oltre che dal contenuto calorico ridotto, da un limitato apporto di grassi, in particolare saturi, e di zuccheri semplici preferendo i glucidi a lento assorbimento;

iper calorica: è indicata nei pazienti con fabbisogno energetico aumentato (es.: puerpere che allattano, giovani con frattura ossa lunghe, politraumatizzati, ustionati). Tale dieta deve prevedere anche spuntini da consumare oltre l'orario di distribuzione dei pasti;

priva di glutine: è indicata per i pazienti affetti da morbo celiaco; tale dieta prevede l'uso di alimenti senza glutine. Le fasi di preparazione e di cottura del cibo devono seguire procedure specifiche, atte ad evitare contaminazioni anche con sole tracce di glutine;

ipoproteica: è indicata per i pazienti affetti da insufficienza renale cronica e nelle fasi di scompenso acuto delle epatopatie con encefalopatia porto-sistemica. In assenza di controindicazioni deve essere, possibilmente, discretamente ipercalorica al fine di permettere un utilizzo ottimale della ridotta quota proteica; nell'insufficienza renale cronica deve essere anche con ridotto apporto in fosforo;

a ridotto apporto di fibre e di lattosio: è indicata in alcuni casi di diarrea acuta, di riacutizzazione di diverticolite intestinale, nella preparazione di alcune indagini diagnostiche sull'apparato digerente, nella fase di preparazione alla chirurgia colica. Tale dieta può risultare carente in vitamine e minerali e pertanto va utilizzata solo per brevi periodi;

per disfagia: è indicata nei pazienti con deficit della masticazione (es. anziani, anoressici) e in pazienti che presentano problemi meccanici o funzionali di deglutizione. Per tali pazienti è necessario prevedere una progressione di cibi basata sulla capacità masticatoria e deglutitoria. La scelta degli alimenti, dipendente dal tipo e dal grado di disfagia, deve essere guidata principalmente dai seguenti criteri:

- sicurezza del paziente, limitando il rischio di aspirazione (passaggio di cibo nelle vie aeree) attraverso la scelta di alimenti con idonee proprietà fisiche (densità, omogeneità, viscosità),
- fabbisogno alimentare del paziente, con riferimento all'apporto calorico e di liquidi, alle eventuali esigenze dietetiche e alle sue preferenze alimentari,
- ad alta densità nutrizionale, indicata per pazienti inappetenti che non presentano difficoltà di masticazione e di deglutizione: i pasti sono di volume ridotto, ad alta densità di nutrienti, frazionati durante la giornata con l'aggiunta di spuntini tra i pasti principali;

di rialimentazione: è indicata dopo digiuno prolungato (es. interventi chirurgici, sospensione dell'alimentazione per patologie gastro-enteriche, ecc.). Devono essere previsti almeno 3 livelli con quote caloriche e proteiche gradualmente aumentate. Nei livelli 1 e 2 è utile che le proteine del pasto siano rappresentate prevalentemente da alimenti di origine animale, per il loro maggiore valore biologico. L'apporto di lattosio deve essere inizialmente ridotto.

Per l'espletamento di tale servizio la D.A. dovrà mettere a disposizione almeno un dietista.

La D.A. è tenuta all'acquisto di tutte le derrate necessarie all'elaborazione delle diete speciali.

Art. 11 - Entità della fornitura

L'entità della fornitura, per l'intera durata del contratto (due anni), è desumibile dai seguenti dati di struttura (dati riferiti all'anno 2013):

Reparto	Posti letto D.O.	Giornate degenza / anno D.O.	Posti letto D.H.	Accessi /anno D.H.
Medicina	34	12988	3	632
Cardiologia	17	4698	0	0
Oncologia	0	0	6	3437
Chirurgia- Urologia	48	8133	4	828
Ortopedia	30	6837	2	193
Ostetricia	25	4893	3	310
Rianimazione	4	825	0	0

A titolo indicativo e al solo fine di standardizzare l'offerta economica, si riportano i seguenti dati medi di consumo rilevati nel 2013:

A. Area Degenza Presidio Ospedaliero "N.S. di Bonaria" di S. Gavino M.le: Degenza Ordinaria e a ciclo diurno

- o Numero medio di pasti complessivi/mese:
 - a. Colazioni: 3920
 - b. Pranzi: 3880
 - c. Cene: 3620
- o Totale pasti a+b+c (media/mese): 11.420 circa.

B. Area Servizi:

- o Centro Trasfusionale: 96 Colazioni/mese circa; 96 Pranzi/mese circa; 15 snack/mese circa
- o Dialisi: 680 sacchetti/mese circa in Ospedale; 220/mese in CAD territoriale circa.

C. Mensa Dipendenti e/o personale autorizzato: 1.000 pasti/mese circa.

Per i degenti in regime di ricovero diurno sarà fornito un solo pasto (pranzo). Limitatamente ai pazienti del DH di Oncologia e del Centro Trasfusionale saranno forniti due pasti (colazione e pranzo).

Il numero delle razioni per il pranzo possono variare fra 115-155 al giorno. Il numero delle razioni viene indicato entro le ore 18.00 del giorno precedente, preferibilmente al termine dell'orario di cena. Qualche lieve variazione, non superiore al 10% del totale dei ricoverati, in relazione ai nuovi entrati, verrà comunicata per il pranzo al mattino entro le ore 10 e per la cena entro le ore 15.00.

Le variazioni di una certa entità verranno comunicate con qualche giorno di preavviso.

Il vitto, al completo, deve pervenire in ospedale la mattina alle ore 11,30 e nel pomeriggio alle ore 17,30 mentre le colazioni dovranno pervenire alle ore 7,30.

A decorrere dal 1° giugno e fino al 30 settembre compreso, gli orari sopraindicati dovranno essere posticipati di trenta minuti.

Si precisa che il numero dei pasti sopra riportati ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dall'A.C. non dà diritto alla Ditta di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art 12 Programma di controllo e recupero degli scarti

La A.C. ha avviato un programma di verifica e controllo sugli ordinativi dei pasti per i degenti, impartendo una serie di disposizioni per migliorare la precisione nella quantità dei pasti richiesti e per monitorare la qualità e la conformità tra tipologie d'ordine e di fornitura, anche al fine di contrarre in modo significativo gli "scarti" rilevati nelle singole unità di degenza. Si intende con il termine di "scarti" i pasti porzionati in piatti sigillati, le pietanze non porzionate mantenute nei contenitori originali e quindi non contaminate, le porzioni di frutta e di altri prodotti alimentari confezionati integri. La D.A. è tenuta ad aderire al programma di recupero dei pasti non consumati, a supporto delle famiglie disagiate del Comune di San Gavino, nel rispetto delle direttive impartite dalla Direzione Sanitaria Ospedaliera. Le attività connesse al programma prevedono il coinvolgimento della D.A. nel ritiro selettivo fino al locale di raccolta individuato nell'Ospedale e non prevede costi aggiuntivi.

Art. 13 - Offerta

I prezzi di offerta, come da apposito modulo, dovranno essere indicati distintamente per:

- prezzo colazione degenti
- prezzo pranzo degenti
- prezzo cena degenti
- prezzo pasto dipendenti ospedale (solo pranzo)
- prezzo sacchetto alimentare per dializzati
- prezzo snack donatori di sangue
- prezzo generi extra (aggiunto da me)

e si intendono compresi di tutte le prestazioni richieste dal capitolato.

Art. 14 - Aggiornamento e revisione prezzi

I compensi per l'espletamento del servizio rimarranno invariati per il primo anno di appalto. Successivamente saranno aggiornati per variazioni ISTAT intervenute nel corso di tale primo anno. In ogni caso si rimanda alle previsioni di cui all'art. 115 D.Lvo 163/06 smi.

Art. 15 - Metodo di gara e aggiudicazione dell'appalto.

L'appalto seguirà le norme di cui al D.Lvo 163/06 smi e sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa previsto dall'art. 83 D.Lvo 163/06 smi. L'offerta tecnica sarà valutata da apposita Commissione giudicatrice, appositamente nominata ai sensi dell'art. 84 D.Lvo 163/06 smi secondo quanto appresso indicato:

- | | |
|-------------------------|------------------|
| 1. elementi qualitativi | max punti 40/100 |
| 2. prezzo | max punti 60/100 |

15.1 Criteri valutazione della qualità:

La documentazione tecnica richiesta dagli atti di gara, dovrà essere ben dettagliata per ogni fase operativa ed organizzativa prevista.

La documentazione, predisposta così come indicato nel disciplinare di gara, dovrà prevedere tutte le descrizioni tecniche richieste, completa di idonea relazione tecnica nella quale si evidenzino le caratteristiche del servizio offerto, i vantaggi, le possibilità dello stesso in funzione delle esigenze dell'Azienda Sanitaria Locale di Sanluri.

Ai fini della valutazione tecnica delle offerte si considereranno i seguenti elementi descritti nel progetto tecnico:

Rif	Criterio	Punteggio totale	di cui
1	Gestione ed organizzazione del servizio	max 15/40	
	a) piano di organizzazione del centro cottura		max 8/40
	b) organizzazione della veicolazione dei pasti dal centro cottura al punto di consumo		max 4/40
	c) protocolli di pulizia nel laboratorio di produzione e nella distribuzione e somministrazione dei pasti		max 2/40
	d) formazione ed aggiornamento del personale		max 1/40
2	Piano di approvvigionamento delle derrate alimentari, menù per degenti e menù per dipendenti	max 15/40	
	a) gestione degli approvvigionamenti e piano di consegna		max 4/40
	b) elenco e origine dei prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti		max 4/40
	c) menù per degenti e menù per mensa dipendenti		max 5/40
	d) ricettari dei piatti che compongono i menù proposti		max 2/40
3	Modalità organizzative per la gestione delle emergenze	max 4/40	
	- modalità per la gestione in caso di sciopero o emergenze		max 4/40
4	Sistema informatizzato per la gestione del servizio	max 2/40	
	- Relazione circa il sistema offerto e la successiva gestione		max 2/40
5	Migliorie	max 4/40	
	- Proposte migliorative che non comportino aumento di spesa		max 4/40

Le ditte che non avranno ottenuto un punteggio relativo agli elementi qualitativi di almeno 24/40 non saranno ammesse alla fase di valutazione economica.

La documentazione tecnica dovrà contenere:

- una descrizione analitica delle modalità di funzionamento del centro di cottura, delle tecniche di preparazione, di confezionamento, di trasporto e distribuzione dei pasti, rispettivamente per i degenti e per il personale dipendente;
- il piano di autocontrollo con specifici diagrammi di flusso per le diverse linee di produzione (legame a freddo o a caldo) indicando dettagliatamente i tempi previsti di esecuzione delle singole fasi del ciclo di fornitura, fino alla somministrazione del pasto e del successivo ritiro degli scarti e dei residui;
- i sistemi di monitoraggio, le procedure di verifica e di gestione delle non conformità;
- la descrizione dei locali, degli impianti e delle attrezzature che si intendono utilizzare, specificando l'ubicazione della sede, le dimensioni dei locali, il numero e la tipologia delle attrezzature, le caratteristiche salienti degli impianti;
- il piano trasporti, i sistemi per assicurare la sicurezza, salubrità e qualità dei pasti al consumo;
- i sistemi di sanificazione dei locali e attrezzature che si intendono adottare nel centro di produzione e nei luoghi di distribuzione;
- il numero, le ore settimanali di lavoro dedicate, e le mansioni del personale addetto al servizio richiesto;

- il piano di formazione ed aggiornamento continuo del personale;
- il piano di approvvigionamento delle derrate, indicante tempi e luoghi di approvvigionamento per tipologia di alimento, i sistemi per garantire l'identificazione e la rintracciabilità d'origine dei prodotti alimentari;
- la descrizione analitica dei menù: diete standard e diete speciali per i degenti, menù per i dipendenti, sacchetti;
- i sistemi di prenotazione e acquisizione degli ordinativi;
- le modalità per la gestione in caso di emergenze;
- le modalità di rilevazione e prenotazione dei pasti;
- ogni risposta tecnica ai contenuti del presente capitolato, necessaria per la formulazione di un completo giudizio di qualità dell'offerta tecnica.;
- le eventuali proposte migliorative.

Le proposte delle Ditte dovranno essere chiare e non ambigue o evasive e dovranno consentire alla Commissione di riscontrare i necessari elementi di coerenza e consistenza caratterizzanti la proposta complessiva di offerta.

Tra le **proposte migliorative** saranno particolarmente valutate quelle che migliorano il grado di soddisfazione e di umanizzazione delle cure, ivi compresa la possibilità di sperimentare in una U.O. di degenza (definita concordemente con la Direzione Sanitaria Ospedaliera) sistemi di porzionamento del pasto in reparto (pasti non sigillati con utilizzo di piatti e stoviglie di caratteristiche superiori allo standard) o che, comunque, garantiscano più alti livelli di gradimento da parte dei degenti, mantenendo inalterati i livelli di sicurezza e salubrità degli alimenti. Al contempo, saranno valutate le proposte in grado di veicolare con efficacia azioni di promozione della salute attraverso comportamenti alimentari corretti e perseguano obiettivi di tutela della salute collettiva e di salvaguardia dell'ambiente.

La Commissione giudicatrice, nell'espletamento dei compiti istituzionali, potrà richiedere di effettuare un **sopralluogo presso il Centro di produzione** indicato dalla ditta in sede di offerta. Il sopralluogo sarà concordato con i Responsabili della D.A. e, nel corso dello stesso, la commissione dovrà avere libero accesso ai locali e alla documentazione tecnica presente negli stabilimenti. (fare modello per busta tecnica)

15.2 Offerta Economica

Ai fini della valutazione economica delle offerte si considereranno:

- 1 Prezzo complessivo offerto per il servizio di ristorazione collettiva mediante pasti veicolati per l'intera durata contrattuale (due anni), così come stimato dai quantitativi forniti all'art. 10 del presente capitolato

max punti 58/60

- 2 Importo complessivo offerto per la fornitura di generi alimentari extra, così come stimato dai quantitativi forniti in allegato 2

max punti 2/60

Si procederà di seguito, alla determinazione del punteggio da assegnare all'elemento 1, utilizzando la seguente formula:

Prezzo offerto: al prezzo più basso = (58 punti) : X

$$X = \text{prezzo più basso} \times (\text{punti } 58) / \text{prezzo offerto}$$

Il punteggio relativo all'importo risultante dall'applicazione dei costi relativi alla spesa stimata di acquisto di generi alimentari extra, di cui all'elemento 2, verrà attribuito applicando la stessa formula e il relativo coefficiente (2 punti).

Si precisa che

Il valore risultante dai conteggi di cui sopra verrà arrotondato alla seconda cifra decimale.

Il servizio sarà aggiudicato a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore dato dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi qualitativi e dalla somma dei punteggi attribuiti ai prezzi.

Per quanto concerne le offerte anomale, si applicano le norme di cui all'art. 86 ss, D.Lvo 163/06.

Art. 16 - Sub-appalto del servizio e cessione del contratto

Si applica l'art. 118 del D.Lvo 163/06 smi.\

Art. 17 - Attivazione e conclusione del Servizio

17.1. Attivazione del Servizio

Il servizio dovrà essere attivato secondo le indicazioni fornite dall'Azienda e nel rispetto dei termini e delle modalità previsti dal D.Lvo 163/06 smi.

17.2. Conclusione del Servizio

Alla cessazione, per qualsiasi causa, del contratto di Ristorazione Collettiva, il Fornitore dovrà riconsegnare all'Amministrazione Contraente le Strutture concesse in uso, in numero, specie e qualità uguali a quelli risultanti dall'Inventario (e dai successivi aggiornamenti dello stesso) e dal/i Verbale/i di presa in consegna.

Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione Contraente in perfetto stato di pulizia, di funzionamento, di manutenzione e in buono stato di conservazione tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione del Servizio. A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le Parti, un'ispezione, all'esito della quale verrà redatto un *Verbale di Riconsegna*, nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al Verbale di riconsegna andrà allegato *l'Inventario dei beni da riconsegnare*, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione.

Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, l'Amministrazione Contraente constatasse danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i Verbale/i di Consegna e dell'Inventario, il Fornitore dovrà provvedere a propria cura e spese ad effettuare gli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, l'Amministrazione Contraente potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al Fornitore maggiorati di una *penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni*.

Titolo II

ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 18 - Spese inerenti al servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione richiesto dall'A.C. sono interamente a carico della D.A.

Saranno inoltre a carico della D.A. tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'attività del presente contratto.

Art. 19 - Deposito cauzionale

Il deposito cauzionale definitivo è fissato nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione ai sensi dell'art. 113 del D.Lvo 163&06 smi. Che si intende integralmente richiamato.

Art. 20 - Responsabilità - Assicurazioni

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero all'A.C. o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della D.A.

La D.A. si impegna pertanto a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

La polizza assicurativa dovrà prevedere inoltre la copertura dei rischi derivanti da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio di ristorazione ospedaliera nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale non inferiore a €uro. 5.000.000,00 (cinque milioni), unico, per ogni anno assicurativo.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della D.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendo a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'A.C. al momento della stipula del contratto.

In mancanza della consegna della polizza di cui al presente articolo, l'impresa decadrà dall'aggiudicazione.

Art. 21 - Licenze e Autorizzazioni

Entro il termine perentorio indicato dall'Azienda 6 sanluri, la Ditta che aggiudicataria della fornitura dovrà produrre, in triplice copia al competente Ufficio Provveditorato dell'Azienda 6 di Sanluri, una planimetria dei locali adibiti a cucine, dispense, frigoriferi e dell'area usata per le operazioni di carico del vitto sui mezzi di trasporto conformi alle norme di legge nonché lo schema degli impianti fissi della cucina stessa e dell'elenco dei contenitori, tutti dotati di valido coperchio usati per il trasporto di ogni tipo di vivanda. Tale documentazione, debitamente sottoscritta dalle parti contraenti, sarà tenuta a base per ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria.

L'Azienda 6 di Sanluri. subordinerà l'inizio della fornitura alla verifica, a mezzo apposita commissione tecnica, della adeguatezza di quanto sopra e della corrispondenza a quanto dichiarato in offerta.

La D.A. deve essere in possesso, delle autorizzazioni preventive, di quelle sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

Tutte le licenze e/o autorizzazioni dovranno essere intestate al legale rappresentante della società e saranno richieste e trattenute in semplice copia fotostatica dall'A.C.

Art. 22 - Spese e tasse

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipula, scritturazione, bolli, registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della esecuzione, saranno a carico della D.A. con eccezione dell'IVA

Art. 23 - Sistema HACCP e assenza di O.G.M.

La D.A. deve effettuare a proprie cure e spese il servizio di autocontrollo della qualità conformemente a quanto previsto dal D Lgs. 155/97. La D.A. dovrà pertanto presentare all'A.C. copia del proprio Piano di Autocontrollo in concomitanza della firma del contratto. Come riportato in **Allegato 4**, è escluso l'utilizzo di alimenti OGM.

Titolo III PERSONALE

Art. 24 - Personale

Il Fornitore dovrà disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione Contraente.

Il Fornitore dovrà mettere a disposizione dell'Amministrazione contraente almeno un dietista. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, 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. A tal fine l'Amministrazione Contraente si riserva il diritto di richiedere al Fornitore la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi. L'elenco del personale che sarà impiegato dal Fornitore nell'espletamento del servizio (qualifiche, mansioni, livello e monte ore) dovrà essere prodotto dal Fornitore medesimo in sede di offerta e, all'atto dell'attivazione del servizio, dovrà essere opportunamente integrato con l'indicazione anche dei nominativi dei dipendenti. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalle norme vigenti.

24.1. Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, qualunque sia il tipo di rapporto che lo lega al fornitore, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve fare diretto riferimento all'appaltatore stesso.

24.2. Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

Il Fornitore, per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti e dei generi alimentari extra deve impiegare personale dallo stesso individuato in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso.

24.3. Personale addetto alla distribuzione dei pasti

Il Fornitore, per l'effettuazione del servizio di distribuzione dei pasti, deve impiegare personale dallo stesso individuato in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di distribuzione richieste dall'Amministrazione Contraente.

Il personale impiegato dal Fornitore dovrà vestire divise di foggia e colore, differenti da quelle in uso dalla A. C. e da quest'ultima approvate. La divisa dovrà essere provvista di cartellino di riconoscimento, ben visibile, riportante la denominazione sociale dell'impresa, le generalità la foto e la matricola dell'operatore

Le calzature e le divise del personale dovranno essere differenziate a seconda della mansione cui sono adibiti. In particolare per la distribuzione del pasto il personale dovrà utilizzare un abbigliamento dedicato completo di copricapo e grembiule.

Il numero minimo di personale da impiegare per il servizio di distribuzione scelto è il seguente:

a) Self service

Il Fornitore dovrà garantire il presidio delle linee self service con un numero di unità congruo a garantire la distribuzione del pasto ai dipendenti dell'ospedale.

b) Servizio a letto

Il parametro di riferimento sarà di 1 unità lavorativa ogni 25-30 pasti/utenti. Resta inteso che il Fornitore dovrà adeguare il numero di unità lavorative al fine di rispettare i tempi di distribuzione dei pasti. Per l'effettuazione del servizio di distribuzione delle colazioni il parametro di riferimento è di 1 unità lavorativa ogni 50 pasti/utenti.

I pasti destinati ai reparti di degenza dovranno essere consegnati ai degenti ad opera del personale del Gestore, sotto la supervisione del personale del Reparto, entro gli orari precedentemente specificati nell'art. 8 del presente capitolato, tenendo presente la criticità dei percorsi ospedalieri.

24.4. Variazione e reintegri del personale

Il personale addetto al servizio deve rimanere in numero costante per tutta la durata contrattuale; eventuali variazioni del personale, relativamente ai dati indicati nell'Offerta devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione contraente per l'approvazione formale. Alla comunicazione scritta da parte dell'Impresa deve essere acclusa la consistenza numerica del personale che si intende sostituire, la sua qualifica e il nominativo. Per quanto attiene al reintegro del personale, nel caso in cui il numero delle assenze dovesse superare il 5% del monte ore complessivo giornaliero dell'organico standard, indicato nell'Offerta, il Fornitore dovrà entro 24 ore provvedere al reintegro del personale mancante.

Qualora l'Amministrazione Contraente chiedesse al Fornitore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o non gradito, per aver disatteso alle disposizioni di cui al successivo *paragrafo "Norme comportamentali del personale"*, il Fornitore dovrà provvedere a quanto richiesto, entro 5 (cinque) giorni lavorativi, senza che ciò possa costituire richiesta di maggiori oneri.

24.5. Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti all'interno delle strutture ove il Servizio viene svolto;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Amministrazione Contraente;
- non trattenersi, durante le ore lavorative, con i dipendenti dell'Amministrazione Contraente;
- mantenere riservato quanto verrà appreso/conosciuto in merito ai degenti, all'organizzazione e all'attività dell'Amministrazione Contraente o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

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

24.6. Formazione del personale

Il Fornitore, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente e prima dell'inizio effettivo del Servizio, deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione delle attività richieste dall'Amministrazione Contraente, al fine di renderlo edotto circa le

specifiche circostanze, modalità e standard di qualità richiesti per l'esecuzione del Servizio.

Il programma del corso, con indicazione dei contenuti e del relativo calendario, deve essere comunicato all'Amministrazione Contraente con congruo anticipo. Per il personale addetto alla somministrazione dei pasti, il corso deve includere almeno 4 ore dedicate alla prevenzione della trasmissione delle malattie infettive e sull'importanza del lavaggio delle mani (nel rispetto delle linee guida OMS) e della sanificazione degli ambienti. Il personale deve superare positivamente il test di valutazione dell'apprendimento. Al corso potrà partecipare anche il personale dell'Amministrazione Contraente che sarà l'interfaccia del Fornitore.

Art. 25 - Direzione del servizio

Il Fornitore dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del Contratto con l'Amministrazione Contraente, il **Responsabile del Servizio** a cui è affidata la direzione del Servizio nel suo complesso. Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione Contraente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore.

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio, con obbligo di reperibilità costante e presenza in loco almeno 1 giorno alla settimana. Tale Responsabile del Servizio provvederà a garantire il buon andamento del Servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del Servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dall'Amministrazione Contraente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc..) il Fornitore provvederà a nominare entro 1 (un) giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

L'Amministrazione contraente nominerà, a sua volta, un **Responsabile dell'Amministrazione** che sarà l'interfaccia del Responsabile del Servizio nominato dal Fornitore.

Art. 26- Rispetto della vigente normativa

La D.A. è tenuta ad osservare tutte le norme derivanti dalle leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La D.A. deve inoltre osservare tutta la normativa relativa all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di appalto per la tutela materiale dei lavoratori.

La D.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della D.A.

Art. 27 - Applicazioni contrattuali - Cambi di gestione

La D.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori le condizioni normative previste dai CCNL., ivi comprese quelle relative la salvaguardia dell'occupazione conseguente a eventuali cambi di gestione dell'appalto

Art. 28- Disposizioni igienico sanitarie.

La D.A. dovrà rispettare scrupolosamente tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia e quanto espressamente previsto nel presente capitolato

Saranno a carico dell'Aggiudicatario tutti gli interventi e le incombenze che dovessero rendersi necessari per l'ottenimento di autorizzazioni e/o permessi e/o nulla osta di qualsiasi tipo che dovessero rendersi, in qualsiasi momento, necessari per l'espletamento del servizio.

Titolo IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 29 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e a quanto indicato nell'allegato "4".

Tutte le derrate, comprese quelle a lunga conservazione, al momento del loro utilizzo per la preparazione dei pasti, non dovranno aver superato di un terzo il lasso di tempo intercorrente tra la data di confezionamento e quella di scadenza, salvo quanto diversamente specificato in Allegato 4.

Art. 30 - Etichettatura delle derrate

I prodotti dovranno avere confezioni ed etichettatura conformi alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 31 - Garanzie di qualità

La D.A. dovrà acquisire dai singoli fornitori e rendere disponibile all'A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità dei prodotti alimentari alle vigenti normative e a quanto specificato negli allegati al presente capitolato

La D.A. dovrà inoltre rendere disponibili all'A.C. i documenti di acquisto delle derrate

Titolo V

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 32 - Garanzie di igiene

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate degli alimenti.

Art. 33 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Titolo VI

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE COTTURA

Art. 34 - Manipolazione cottura

Tutte le operazioni di manipolazione cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Art.35 - Tecniche di preparazione e cottura

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale, pertanto dovrà essere messo a disposizione anche dell'A.C. un piano dettagliato contenente:

- ricettario elaborato secondo lo schema alimentare comunicato dall'A.C.
- modalità di preparazione
- descrizione delle procedure di elaborazione
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegati

Art. 36 - Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi e la loro conservazione durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 e 4° C in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme in materia.

Art. 37 - Modalità di preparazione

La D.A. deve indicare in offerta le modalità di esecuzione delle principali operazioni che precedono la cottura ed i tempi che intercorrono tra tali operazioni ed il consumo del pasto. In particolare le modalità di preparazione e trattamento:

- ⇒ dei prodotti congelati e/o surgelati;
- ⇒ delle carni crude intere e porzionate;
- ⇒ dei formaggi interi, porzionati e grattugiati;
- ⇒ delle verdure fresche;
- ⇒ degli alimenti impanati;
- ⇒ delle paste fresche.

Art. 38 - Utilizzo di uova

Per la preparazione delle uova sode sono ammesse esclusivamente uova di Categoria A Extra. Per quanto riguarda invece l'impiego di uova per effettuare impanature, impasti, frittate, ecc, dovranno essere utilizzate esclusivamente uova pastorizzate.

Titolo VII MENU

Art. 39 - Articolazione menù ed eventuali modifiche

Il menu è articolato su 2 settimane. Lo schema alimentare deve corrispondere, per tipo e qualità, a quello indicato nell'allegato 3.

Di norma lo schema alimentare approvato da parte della A.C. è immodificabile, tuttavia è consentito, in via temporanea e straordinaria, una variazione nei seguenti casi:

- guasto agli impianti
- interruzione temporanea della produzione (es. interruzione energia elettrica, servizio idrico, ecc.)
- avaria delle strutture per la conservazione dei prodotti deperibili

Le variazioni potranno essere effettuate soltanto previa comunicazione seguita da conferma da parte

dell'A.C.

Art. 40 - Quantità degli ingredienti

Le quantità MINIME previste per il confezionamento dei pasti sono quelle riportate nell'allegato "1" nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per ciascun utente.

Tali pesi sono da intendersi al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento

Titolo VIII VEICOLAZIONE PASTI

Art. 41 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti.

Titolo IX CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 42- Diritto di controllo dell'A.C.

L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla D.A. alle prescrizioni contrattuali contenute nel presente capitolato speciale.

La D.A. dovrà pertanto garantire l'accesso presso il Centro di Produzione agli incaricati dall'A.C. ad effettuare controlli di conformità agli standard di qualità previsti dal presente capitolato nonché verificare l'efficienza e la regolarità di esecuzione del servizio

Art. 43- Metodologie di controllo

Il personale incaricato dall'A.C. effettuerà le valutazioni richieste secondo la metodologia che riterrà più opportuna, e con prelievo e asporto di campioni di prodotti e tamponature da sottoporre a successive analisi in laboratorio di fiducia dell'A.C.

Le spese relative alle analisi per le campionature di cibo (max. di n. 5/anno e alle tamponature (max 5/anno) saranno a totale carico della D.A.

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di prodotti prelevati.

I controlli da parte del personale incaricato dall'A.C. non dovranno comportare interferenze sullo svolgimento della produzione.

E' fatto assoluto divieto al personale incaricato dall'A.C. di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'D.A.

Anche il personale della D.A. non dovrà comunque intervenire sulle procedure di controllo del personale incaricato dall'A.C.

Art. 44- Autocontrollo da parte della D.A. (sistema HACCP)

In relazione a quanto stabilito dall'art 22 del presente capitolato, la D.A. deve adottare adeguati procedimenti per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, come previsto dal D. lgs. 155/97.

Nell'ambito del sistema di verifica adottato la D.A. dovrà effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza dichiarata in sede di offerta.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, e aggiornati nel Centro di Produzione e dovranno essere tenuti a disposizione anche del personale incaricato dall'A.C.

Art. 45 - Conservazione campioni alimentari

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la D.A. dovrà giornalmente prelevare un campione di alimenti componenti il pranzo.

Sulla campionatura dovrà essere apposta apposita etichetta con la descrizione del contenuto, la data e l'orario del prelievo.

I campioni dovranno essere conservati a cura della D.A. ad una temperatura compresa fra 0° C e + 4° C per le 72 ore successive.

Art. 46 - Contestazioni

L'A.C. farà pervenire alla D.A. , per iscritto, eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dal personale di controllo incaricato.

La D.A. è tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazione mosse.

Tuttavia se entro 5 giorni dalla data di comunicazione la D.A. non fornisce nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente contratto

Titolo X PENALI

Art. 47- Penalità previste

La D.A. nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

In caso di riscontrata irregolarità nella esecuzione del servizio di violazione alle disposizioni del presente capitolato, la D.A. è tenuta al pagamento di una penalità calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e/o recidività, fatta salva la risoluzione del contratto in base al successivo art.47.

Le penalità verranno comminate dall'Azienda sulla base delle indicazioni fornite dal competente personale aziendale.

L'A.C. a tutela delle norme contenute nel presente contratto si riserva di applicare le seguenti penalità:

€uro 300	per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche e dai menu
€uro 1.000	per ogni analisi microbiologica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica
€uro 300	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste
€uro 300	per ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre ai 15 minuti dall'orario previsto
€uro 15.000	per ogni mancata esecuzione del servizio

In caso di mancata esecuzione del servizio, l'A.C. si riserva altresì la facoltà di richiedere la prestazione ad altra ditta, addebitando il maggior costo alla D.A. nei confronti della quale verrà applicata anche la penale come sopra indicato

Titolo XI

PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 48 - Fatturazione e pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a cadenza mensile che saranno emesse dalla D.A. per il numero di pasti effettivamente consegnato nel Centro di Distribuzione. Alle fatture dovranno essere allegati i relativi documenti di trasporto.

Le fatture debitamente vistate dal Responsabile sanitario della Struttura di competenza saranno pagate tramite emissione di apposito mandato entro 60 giorni dal ricevimento fatture.

Non saranno comunque riconosciuti interessi di mora per i primi 90 giorni da fattura.

L'A.C. non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

E' stabilito che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla D.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante introito della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Titolo XII

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIENZA E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 49 - Ipotesi di risoluzione del contratto

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni di accertata gravità da parte della D.A. può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando alla D.A. i motivi mediante lettera raccomandata A/R.

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dal Codice Civile per i casi di inadempienza alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione contrattuale per inadempienza le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della D.A.
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività della D.A.
- c) abbandono dell'appalto
- d) per motivi di pubblico interesse e/o in caso di frode nell'adempimento degli obblighi contrattuali
- e) impiego di personale privo di qualunque rapporto contrattuale con la D.A.
- f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del proprio Centro di Produzione
- g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle caratteristiche merceologiche
- h) casi di tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia della ditta D.A.
- i) interruzione non motivata del servizio.
- j) sub appalto totale o parziale del servizio tranne i casi previsti dal presente capitolato
- k) cessione del contratto a terzi
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione
- m) ulteriore inadempienza della D.A. dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno.
- n) superamento della capacità massima produttiva giornaliera nel Centro di produzione

La risoluzione del contratto fa sorgere a favore dell'A.C. il diritto di affidare il servizio alla ditta che

segue immediatamente in graduatoria o ad altra ditta.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'A.C.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della D.A. per il fatto che ha determinato la risoluzione.

Titolo XIII

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Art. 50 - Trattamento dei dati personali

I dati forniti dalla D.A. in occasione della partecipazione alla presente gara saranno raccolti presso l'A.C. - Ufficio Provveditorato - per le finalità di gestione della gara e saranno trattenuti anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati saranno comunque conservati e, eventualmente utilizzati per altre gare/trattative. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio pena l'esclusione dalla gara.

Responsabile del trattamento dei dati in fase di esecuzione del contratto è il Responsabile del Servizio Provveditorato della ASL di Sanluri.

ART. 51 DUVRI

Nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza e al fine di una valutazione dei rischi connessi all'appalto, si rinvia al documento (DUVRI) predisposto dal Servizio Prevenzione e Protezione aziendale, che posto a disposizione delle Ditte concorrenti anche sul sito aziendale.

