



**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LE SEDI DELLE AZIENDE
SANITARIE DELLA REGIONE CAMPANIA**

CAPITOLATO SPECIALE

Sommario

1. Principi generali.....	6
TITOLO I.....	6
INDICAZIONI GENERALI.....	6
2. Definizioni.....	6
3. Oggetto dell'appalto.....	8
4. Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto.....	8
5. Durata dell'appalto.....	9
6. Atto di Adesione.....	9
7. Norme e obiettivi generali.....	9
8. Lingua ufficiale.....	9
9. Dimensione presunta dell'utenza per singolo lotto.....	10
10. Relazione sull'andamento del servizio.....	13
11. Obblighi di riservatezza e di segretezza.....	13
12. Calendario di erogazione del Servizio.....	13
TITOLO II.....	13
INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO.....	13
13. Attività costituenti il servizio.....	13
14. Specifiche tecniche del servizio.....	15
15. Modalità di erogazione del servizio.....	15
16. Erogazione del servizio presso l'A.O. Santobono/Pausillipon.....	17
TITOLO III.....	18
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	18
17. Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.....	18
18. Iniziative a carattere sociale.....	19
TITOLO IV.....	19
MENU' PER LE DIVERSE CATEGORIE DI UTENTI.....	19
19. Articolazione e composizione dei Menù.....	20
20. Tabelle delle grammature degli ingredienti.....	20
21. Struttura del menu giornaliero.....	20
22. Diete speciali.....	21
23. Fornitura generi alimentari extra presso le cucine di reparto.....	21
24. Menù per il personale religioso.....	23
25. Menu per esigenze etico-religiose.....	23
26. Accessori per il condimento.....	23

27.	Variazione del menu	23
28.	Integrazione del menù in occasione Festività	23
TITOLO V		24
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA		24
29.	Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo	24
30.	Documentazione da fornire all'Amministrazione Contraente	24
31.	Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	24
32.	Norme per una corretta igiene della produzione	24
33.	Igiene del personale	25
34.	Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	25
35.	Divieto di riciclo	25
36.	Indumenti di lavoro, DPI e biancheria piana	25
TITOLO VI		25
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA		25
37.	Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi	26
38.	Preparazioni gastronomiche refrigerate	26
TITOLO VII		26
NORME PER LA PRENOTAZIONE E IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI		26
39.	Prenotazione pasti	26
40.	Confezionamento dei pasti	27
41.	Modalità di conservazione delle diete speciali durante il trasporto	27
42.	Modalità di trasporto e consegna dei pasti	28
43.	Automezzi per il trasporto	28
44.	Orari di consegna dei pasti presso le singole strutture	29
45.	Orari di consegna e/o distribuzione dei pasti presso i reparti	30
46.	Norme per la somministrazione dei pasti ai degenti	30
47.	Quantità in volumi e in numero	30
TITOLO VIII		30
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI		30
48.	Regolamenti	30
49.	Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature	30
50.	Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	31
51.	Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti	31
52.	Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti	31
53.	Rifiuti e materiali di risulta	32

TITOLO IX	32
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	32
54. Disposizioni generali in materia di sicurezza	32
55. Misure per eliminare i rischi interferenti.....	32
56. Impiego di energia	32
57. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	33
TITOLO X	33
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI	33
58. Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche	33
59. Manuale della Qualità	33
60. Manuale di Autocontrollo.....	33
61. Documento di valutazione dei rischi.....	33
62. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza	33
TITOLO XI	34
CONTROLLI DI CONFORMITA’ DEL SERVIZIO	34
63. Disposizioni generali	34
64. Organismi preposti al controllo da parte dell’Amministrazione Contraente	34
65. Metodologia e contenuti dei controlli	34
66. Blocco delle derrate	35
67. Contestazioni all’OEA a seguito dei controlli da parte dell’Amministrazione Contraente.....	35
68. Customer Satisfaction.....	35
69. Penali.....	36
70. Recupero delle penalità.....	38
TITOLO XII	39
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO ...	39
71. Verbale di consegna dei locali e inventario.....	39
72. Divieto di variazione della destinazione d'uso	39
73. Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell’OEA.....	39
74. Verifica periodica dei locali di produzione	40
75. Inventari di riconsegna	40
TITOLO XIII	40
PREZZO DEL PASTO, MODALITA’ DI PAGAMENTO, TRACCIABILITA’ FINANZIARIA	40
76. Prezzi e modalità di fatturazione.....	40
77. Liquidazione delle fatture.....	41

78. Adeguamenti dei prezzi	41
TITOLO XIV	42
PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	42
79. Disposizioni generali relative al personale	42
80. Rapporto di lavoro	42
81. Organico e reintegro personale mancante	43
82. Direttore Tecnico del Servizio	43
83. Informazione ai dipendenti dell'OEA	44
84. Cuochi, dietisti e addetti specializzati	44
85. Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti	44
86. Personale addetto alla somministrazione dei pasti	44
87. Corsi di formazione professionale.....	45
88. Norme comportamentali del personale e adeguamento alle norme di carattere generale interno	45
TITOLO XV	46
ONERI A CARICO DELL'OEA	46
89. Oneri economici a carico dell'OEA per lo svolgimento delle attività	46
90. Redazione e stampa menu e comunicazione agli utenti	47
91. Obblighi normativi	47
92. Oneri economici a carico delle Amministrazione Contraente	48
93. Spese a carico dell'Amministrazione Contraente a causa di forza maggiore	48
94. Divieto di interruzione nell'esecuzione dei servizi	48
95. Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione dei servizi.....	49

1. Principi generali

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

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

2. Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Stazione appaltante: Soresa S.p.A. – Società Regionale per la Sanità S.p.A. che affida all'OEA il servizio di ristorazione per il lotto di competenza, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- b) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA) o Fornitore: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che risulterà aggiudicatario del singolo lotto;
- c) Amministrazione Contraente o Amministrazione: le Aziende Sanitarie Locali e le Aziende Ospedaliere della Regione Campania che utilizzano la Convenzione e sottoscrivono il contratto con l'OEA;
- d) Servizio di Ristorazione: il Servizio di Ristorazione a ridotto impatto ambientale reso mediante produzione e somministrazione dei pasti per gli utenti delle Amministrazioni Contraenti secondo le specifiche descritte nel presente Capitolato;
- e) Capitolato Speciale o Capitolato: il presente documento e tutti i suoi allegati;
- f) Sopralluogo tecnico presso i locali delle Amministrazione Contraente: visita congiunta del Fornitore e dell'Amministrazione Contraente presso i locali di proprietà dell'Amministrazione deputate allo svolgimento del servizio, da concedere in uso all'OEA medesimo, per la verifica in contraddittorio dello stato d'uso e della conformità delle strutture e delle attrezzature alle prescrizioni di legge;
- f) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale l'Amministrazione Contraente concede in uso all'OEA i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;
- g) Inventario dei beni: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- h) Menu: 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);
- i) Menu giornaliero: composto da colazione, pranzo, e cena o solo da alcune di queste componenti.
- j) Menu mensile: l'insieme dei menu giornalieri;
- k) Menu stagionale: il/i menu previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- l) Regime dietetico controllato: il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
- m) Dieta a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- n) Menu vegetariano: menu a base di prodotti vegetali, privi di prodotti carnei e di prodotti ittici;

- o) Portata: Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
- p) Frequenza: numero di volte che determinate preparazioni gastronomiche devono essere presenti nel menu in un intervallo di tempo definito;
- q) Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- r) 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);
- s) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- t) 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;
- u) Prodotto locale: derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel disciplinare di gara;
- v) Prodotti agricoli e agroalimentari biologici: alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;
- w) 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);
- x) 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;
- y) Cucina: struttura appartenente all'Amministrazione Contraente ove vengono preparati i pasti;
- z) Luoghi di consumo dei pasti: ogni luogo ove vi siano utenti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- aa) Produzione pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti;
- bb) Trasporto: il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali o i luoghi di consumo;
- cc) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- dd) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- ee) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- ff) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- gg) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- hh) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione e/o trasporto e/o distribuzione dei pasti;
- ii) Macchine strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- jj) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);

- kk) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- ll) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dall'amministrazione Contraente;
- mm) CAM: Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari di cui all'allegato 1 al decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011, e successivi aggiornamenti

3. Oggetto dell'appalto

L'Appalto ha per oggetto l'erogazione del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale per le Aziende Sanitarie della Regione Campania, da realizzare secondo le modalità più avanti descritte. La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso le Cucine e relative pertinenze concesse in comodato d'uso gratuito dalle Amministrazioni Contraenti all'OEA.

La preparazione dei pasti presso le cucine esterne è consentita esclusivamente per i pasti destinati a presidi sprovvisti di cucina con un basso numero di utenti giornalieri nel caso in cui l'OEA comprovi che la soluzione alternativa proposta permetta di ottimizzare il servizio.

Il servizio proposto dovrà mantenere almeno lo stesso livello di servizio richiesto dal Capitolato Speciale e/o proposto nell'offerta tecnica. In tali casi l'OEA dovrà comunicare a So.Re.Sa. e presentare specifica richiesta che dovrà espressamente essere approvata dall'Amministrazione Contraente.

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

4. Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto

L'assunzione dell'appalto di cui al presente Capitolato da parte dell'OEA 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 l'OEA, all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute nel presente Capitolato. Inoltre, tale assunzione implica **la perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali**, ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver - influito sul giudizio dell'OEA circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti.

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

L'OEA è tenuta ad osservare le istruzioni e gli ordini impartiti dalle singole Amministrazioni Contraenti.

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

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

5. Durata dell'appalto

La Convenzione relativa a ciascun lotto avrà durata di 12 (dodici) mesi decorrenti dalla data della sua sottoscrizione, periodo entro il quale ciascuna Amministrazione potrà aderire alla Convenzione stipulando il contratto con l'OEA. La durata della Convenzione potrà essere estesa, su richiesta scritta da parte di So.re.sa., di ulteriori 6 (sei) mesi nel caso in cui alla data di scadenza i valori massimali risultassero non ancora esauriti.

I singoli Contratti Attuativi stipulati dalle Amministrazioni avranno una durata di 5 (cinque) anni.

6. Atto di Adesione

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

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

7. Norme e obiettivi generali

Le attività oggetto del presente capitolato devono essere svolte a regola dell'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.

8. Lingua ufficiale

Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari, impianti e attrezzature di qualsiasi genere, le didascalie dei disegni e quant'altro prodotto dall'OEA dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.

Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dall'OEA alle Amministrazioni Contraenti in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione in lingua italiana (con autocertificazione di fedeltà della stessa) sarà considerata, a tutti gli effetti, come non ricevuta.

9. Dimensione presunta dell'utenza per singolo lotto

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è rappresentata dai degenti ricoverati nei presidi ospedalieri e nelle strutture sanitarie territoriali, sia in regime normale sia in day-hospital. Nella tabella seguente viene riportato a titolo indicativo il numero di pasti giornalieri e totali suddiviso per Lotto, Azienda Sanitaria e singolo Presidio/Sede unitamente al valore contrattuale massimo entro il quale l'OEAE è tenuto stipulare contratti di fornitura con le Amministrazioni. Nella tabella viene inoltre riportata, a titolo puramente indicativo, una stima della distanza tra il presidio presso il quale devono essere forniti i pasti e il presidio dotato di Cucina interna più vicino. Si specifica che per numero di pasti giornalieri si intende il numero di pasti erogati comprensivi di colazione, pranzo e cena (es. Nr. pasti giornalieri: 50 equivale a 50 colazioni, 50 pranzi e 50 cene).

LOTTO I							
Lotto	ASL/ AO	Presidio / Sede	Cucina Interna si/no	Distanza Km media	Nr. Pasti giornalieri	Nr. Pasti totali (5 anni)	Massimale
I	ASL NAPOLI 2 NORD	P.O. Anna Rizzoli (Lacco Ameno - Ischia)	Si	0	50	903.375	38.602.775
		P.O. San Giovanni Di Dio (Frattamaggiore)	No	32	100		
		P.O. San Giuliano	No	30	100		
		P.O. Melito	No	30	20		
		P.O. Telemaco	No	24	10		
		P.O. Cardito	No	32	35		
	ASL CASERTA	P.O. Santa Maria Delle Grazie (Pozzuoli)	Si	0	180	1.029.300	
		P.O. S. G. Moscati (Aversa)	Si	0	170		
		P.O. San Cipriano d'Aversa	No	9	15		
		P.O. Maddaloni	Si	0	50		
		P.O. Marcianise	No	10	75		
		P.O. S.Felice (Cancello)	No	7	30		
		P.O. San Giuseppe e Melorio - S. Maria Capua Vetere	No	18	40		
		SIR (Capua Vetere)	No	18	12		
		P.O. Piedimonte Matese	Si	0	70		
		P.O. Teano	No	37	10		
		SIR (San Marzanello)	No	28	17		
		P.O. San Rocco (Sessa Aurunca)	No	55	75		
	AO SAN SEBASTIANO	A.O. S. Sebastiano (Caserta)	Si	0	325	593.850	

LOTTO II							
Lotto	ASL/ AO	Presidio / Sede	Cucina Interna si/no	Distanza Km media	Nr. Pasti giornalieri	Nr. Pasti totali (5 anni)	Massimale
II	ASL NAPOLI 1 CENTRO	P.O. Dei Pellegrini (Napoli)	No	6	160	3.374.425	79.442.014
		P.O. S. Paolo (Napoli)	No	11	120		
		P.O. S. Maria Degli Incurabili (Napoli)	No	6	57		
		P.O. S. Gennaro (Napoli)	No	7	103		
		P.O. S. Giovanni Bosco (Napoli)	No	6	175		

	P.O. Ascalesi (Napoli)	No	11	157	
	P.O. S. Maria Di Loreto Nuovo (Napoli)	No	10	203	
	RSA (Napoli)	No	2	305	
	P.O. Annunziata (Napoli)	No	2	115	
	P.O. Ospedale del Mare (Napoli)	No	16	448	
	P.O. G. Capilupi (Napoli)	No		6	
AORN CARDARELLI	A.O. Cardarelli (Napoli)	Si	0	1000	1.825.000

LOTTO III

Lotto	ASL/ AO	Presidio / Sede	Cucina Interna si/no	Distanza Km media	Nr. Pasti giornalieri	Nr. Pasti totali (5 anni)	Massimale
III	AOU FEDERICO II	A.O. Federico II (Napoli)	Si	0	550	1.003.750	44.624.993
	ASL NAPOLI 3 SUD	P.O. S.Maria Della Pietà (Nola)	No	12	94	1.366.925	
		P.O. Cav. Apicella Pollena Trocchia	No	14	25		
		U.O. salute mentale (Nola)	No	33	3		
		U.O. salute mentale +sir casasole (Terzigno)	No	30	22		
		U.O. salute mentale (Cercola)	No	10	8		
		Dipartimento di salute mentale (Pomigliano d'Arco)	No	17	4		
		Centro diurno riabilitativo (Marigliano)	No	24	8		
		P.O. San Leonardo (Castellammare di Stabia)	No	30	139		
		P.O. Gragnano	No	34	36		
		P.O. Maresca (Torre del Greco)	No	16	56		
		P.O. Boscotrecase	No	23	85		
		Rsa Villa Delle Terrazze (Napoli)	No	2	25		
		Rsa San Giovanni Di Dio (Frattamaggiore)	No	23	17		
		Distretto 83 (Napoli)	No	2	58		
		Rsa Portici (Napoli)	No	2	17		
		P.O. De Luca E Rossano (Vico Equense)	Si	0	70		
		P.O. Sorrento	No	11	70		
	Salute Mentale Sorrento (Sorrento)	No	11	12			
AOU SUN	A.O. SUN (Napoli)	No	2	300	550.000		

LOTTO IV

Lotto	ASL/ AO	Presidio / Sede	Cucina Interna si/no	Distanza Km media	Nr. Pasti giornalieri	Nr. Pasti totali (5 anni)	Massimale
IV	AO COLLI	A.O. Monaldi (Napoli)	Si	0	390	1.222.750	34.297.535
		A.O. Cotugno (Napoli)	No	5	130		
		A.O. C.T.O. (Napoli)	No	-	150		
	IST PASCALE	IRCCS Pascale (Napoli)	Si	0	220	401.500	
AO SANTOBONO	P.O. Santobono (Napoli) / P.O. Pausilipon (Napoli)	No	-	340	620.500		

LOTTO V

Lotto	ASL/ AO	Presidio / Sede	Cucina Interna si/no	Distanza Km media	Nr. Pasti giornalieri	Nr. Pasti totali (5 anni)	Massimale
V	AO MOSCATI	A.O. Moscati (Avellino)	Si	0	550	1.003.750	33.656.199
	ASL BENEVENTO	P.O. RSA (Molinaro)	No	-	20	235.425	
		P.O. RSA (Marcone)	No	-	10		
		Centro Diurno Pschiatrico di Benevento	No	2	5		
		Centro Diurno Pschiatrico San Bartolomeo	No	51	4		
		Centro Diurno Pschiatrico di Puglianello	No	31	10		
		SIR (Puglianello)	No	31	13		
		SIR (Bucciano)	No	34	13		
		P.O. Sant'Alfonso Maria De Liguori (Agata dei Goti)	No	43	54		
	AO RUMMO	A.O. Rummo (Benevento)	Si	0	300	547.500	
	ASL AVELLINO	P.O. Sant'ottone Frangipane (Ariano Irpino)	Si	0	90	416.100	
		P.O. Gabriele Criscuoli (S. Angelo dei Lombardi)	Si	0	40		
		P.O. Agostino Landolfi (Solofra)	Si	2	85		
		SIR (Solofra)	No	0	13		

LOTTO VI

Lotto	ASL/ AO	Presidio / Sede	Cucina Interna si/no	Distanza Km media	Nr. Pasti giornalieri	Nr. Pasti totali (5 anni)	Massimale
VI	ASL SALERNO	P.O. Santa Maria Della Speranza (Battipaglia)	Si	0	145	2.684.000	62.758.492
		P.O. Maria SS. Addolorata (Eboli)	No	7	140		
		P.O. Contursi (Contursi)	No	12	30		
		P.O. San Francesco D'assisi (Olivieto Citra)	Si	0	84		
		P.O. Umberto I (Nocera Inferiore)	No	26	393		
		P.O. Villa Malta (Sarno)	No	36	143		
		P.O. Mauro Scarlato (Scafati)	No	35	83		
		P.O. San Luca (Vallo della Lucania)	Si	0	264		
		P.O. Luigi Curto (Polla)	No	73	198		
		P.O. Dell'Immacolata (Sapri)	No	47	120		
		P.O. Roccadaspide	No	65	66		
		Altre 26 strutture territoriali	No		265		
	AO RUGGI	P.O. S. Maria Incoronata Dell'Olmo (Cava dei tirreni)	No	36	80	1.423.500	
		P.O. Gaetano Fucito (Mercato San Severino)	No	34	150		
		P.O. Giovanni Da Procida (Salerno)	No	22	50		
		A.O. S.G.di Dio e Ruggi d'Aragona (Salerno)	Si	0	500		

Tali massimali costituiscono il valore contrattuale massimo entro il quale l'OEA è tenuto a stipulare contratti di fornitura con le Amministrazioni e non sono pertanto in alcun modo vincolanti né per So.Re.Sa. né per le singole Amministrazioni.

Si precisa che il numero dei pasti indicato, desunto dal numero di pasti erogati comunicati dalle Aziende Sanitarie, è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta in quanto, trattandosi di appalto a misura, il corrispettivo erogato all'OEA sarà determinato sulla base dei pasti effettivamente erogati. Il numero e la dislocazione territoriale dei presidi potrà essere oggetto di variazioni a seguito di modifiche organizzative interne alle Amministrazioni. Pertanto, il numero e la dislocazione territoriale dei presidi nonché il numero di pasti da fornire sarà oggetto dell'Ordinativo Principale di Fornitura con il quale le Amministrazioni Contraenti affideranno il servizio all'OEA.

10. Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni semestre l'OEA deve trasmettere al 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 dall'Amministrazione.

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

11. Obblighi di riservatezza e di segretezza

E' fatto obbligo all'OEA di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo, se non dietro preventivo consenso da parte dell'Amministrazione

12. Calendario di erogazione del Servizio

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

TITOLO II

INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO

13. Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, da effettuare a cura e spese dell'OEA, sono così sintetizzabili:

- L'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
- Raccolta delle prenotazioni del pasto al letto del degente mediante l'utilizzo di un sistema computerizzato che consenta ad ogni degente di prenotare secondo i propri gusti e nei limiti delle esigenze cliniche;
- La produzione dei pasti per tutte le tipologie di utenti;
- Il confezionamento dei pasti (diete ordinarie e diete speciali) mediante vassoi personalizzati, o in monoporzione o in multiporzione;
- Il trasporto e la consegna dei pasti presso tutti i luoghi deputati al consumo dei pasti;
- La somministrazione dei pasti ai degenti;
- La fornitura e la consegna, presso i reparti e presso le strutture territoriali, di derrate alimentari e non alimentari per la prima colazione e di generi di conforto;
- Il ritiro dei carrelli, dei vassoi personalizzati e di quanto utilizzato per il servizio agli utenti ed il relativo lavaggio;
- La pulizia e la disinfezione dei locali di produzione dei pasti e di ogni altro spazio utilizzato;
- Il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna e la somministrazione dei pasti;
- Il ritiro, presso tutti i luoghi di consumo dei pasti, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e il relativo lavaggio;
- Il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, laddove vengono utilizzate stoviglie multiuso;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
- L'utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No-Profit secondo quanto proposto in sede di offerta tecnica dall'OEA.

Tra gli obblighi dell'OEA rientrano inoltre:

- La fornitura e il lavaggio di biancheria piana di cucina;
- Il reintegro, su base inventariale, di pentole, gastronorm, utensileria di cucina, vassoi personalizzati, carrelli, carrelli attivi e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio a favore di tutti gli utenti previsti dal presente capitolato;
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali di pertinenza del servizio affidati all'OEA, degli impianti tecnologici, nonché le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi di cucina;
- La fornitura del sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la contabilizzazione delle prestazioni erogate includendo a proprio carico tutti gli oneri afferenti la fornitura e installazione delle

apparecchiature hardware e software e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse nonché la formazione del personale dell'Amministrazione Contraente per l'utilizzo del sistema.

L'OEA è obbligata a fornire macchine e attrezzature tali da assicurare la preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti secondo le modalità previste nel presente Capitolato e/o proposte dall'OEA in sede di offerta tecnica.

È pertanto onere dell'OEA integrare/sostituire le macchine e attrezzature esistenti, delle quali potrà prendere visione, valutandone lo stato di conservazione, in sede di sopralluogo tecnico, senza alcun onere aggiuntivo per le Amministrazioni Contraenti. Nel corso del sopralluogo all'OEA sarà fornito un elenco delle macchine e attrezzature che resteranno nella disponibilità della Cucine. Le macchine e le attrezzature fornite dall'OEA al termine dell'appalto resteranno di proprietà dell'Amministrazione Contraente. Le macchine e attrezzature fornite dall'OEA devono essere conformi ai requisiti minimi previsti all'art. 5.3.4 dei CAM.

14. Specifiche tecniche del servizio

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

Allegato n.1	<i>Specifica tecnica relativa al dimensionamento e caratteristiche del servizio e alle tecnologie impiegate</i>
Allegato n.2	<i>Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari;</i>
Allegato n.3	<i>Specifica tecnica relativa alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti;</i>
Allegato n.4	<i>Specifica tecnica relativa alle frequenze e alla composizione dei menu;</i>
Allegato n.5	<i>Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti;</i>
Allegato n.6	<i>Specifica tecnica relativa alle procedure operative per l'esecuzione del servizio;</i>
Allegato n.7	<i>Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione ordinaria presso le Cucine e presso i locali di consumo del pasto;</i>
Allegato n.8	<i>Specifica tecnica relativa al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI);</i>
Allegato n.9	<i>Specifica tecnica relativa all'esecuzione del servizio presso la A.O. Santobono/Pausillipon</i>
Allegato n.9bis	<i>Specifica tecnica relativa al dietetico per il servizio presso la A.O. Santobono/Pausillipon</i>
Allegato n.10	<i>Dettaglio personale attualmente impiegato</i>

15. Modalità di erogazione del servizio

Nell'Allegato 1 al presente Capitolato sono descritte le modalità e le tecnologie impiegate per la produzione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione dei pasti ai degenti presso ciascun presidio ospedaliero. È facoltà dell'OEA proporre nuove modalità di erogazione del servizio finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio. Le eventuali soluzioni proposte saranno oggetto di valutazione secondo quanto previsto dal Disciplinare di Gara e non dovranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per le

Amministrazioni Contraenti. Nel caso in cui nell'Allegato 1 alcune informazioni riguardo le modalità adottate nei singoli presidi non fossero presenti sarà facoltà dell'OEA definire le modalità in offerta tecnica.

I pasti devono essere preparati in modalità espressa in legame fresco/caldo o in modalità differita con il c.d. metodo Cook&Chill secondo le modalità offerte dall'OEA in sede di offerte tecnica, **per il solo lotto VI i pasti devono essere preparati obbligatoriamente in modalità differita con il c.d. metodo "Cook&Chill" per le strutture sanitarie che ne abbiano fatta espressa richiesta come desumibile dalle schede di cui all'allegato 1 (Specificata tecnica relativa al dimensionamento e caratteristiche del servizio e alle tecnologie impiegate) relativo al lotto de quo.**

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

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

Il personale dell'OEA deve approntare il vassoio della colazione secondo la scelta operata dal singolo degente.

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

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

È facoltà dell'OEA proporre diverse modalità di preparazione delle colazioni finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio. Le eventuali soluzioni proposte saranno oggetto di valutazione secondo quanto previsto dal Disciplinare di Gara e non dovranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per le Amministrazioni Contraenti.

Per l'erogazione delle colazioni, delle merende e dei pasti, l'OEA deve fornire stoviglie e posateria così secondo le modalità indicate nelle singole schede tecniche riportate nell'Allegato 1.

Si precisa che per i degenti "divezzi" le colazioni e le merende vengono preparate a cura del personale dell'Amministrazione Contraente.

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

Nella fase di somministrazione e consumo dei pasti dovranno essere impiegate posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). In sede di Ordinatorio di Fornitura è facoltà delle Amministrazioni Contraenti richiedere l'utilizzo, dietro apposita documentazione delle esigenze tecniche che portano tale scelta, l'utilizzo di prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. L'OEA dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, l'OEA deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Amministrazione Contraente il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

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

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

L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Amministrazione Contraente una descrizione l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

16. Erogazione del servizio presso l'A.O. Santobono/Pausillipon

Alla luce della peculiarità dell'utenza per l'erogazione del servizio presso l'A.O. Santobono/Pausillipon si applicano le disposizioni previste negli Allegati 9 e 9bis al presente Capitolato. Per tutto quanto non

espressamente disciplinato nei predetti allegati si applicano le disposizioni previste dal presente Capitolato e relativi allegati.

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

17. Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati nelle *“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari, dei semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”* (Allegato n.2).

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche nonché gli ambienti, dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nell’Allegato n.3 *“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti”*.

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

Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti per tutti gli utenti previsti nel presente capitolato, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso, fatte salve eventuali derrate destinate alla preparazione dei pasti per utenti esterni. In questa ipotesi dette derrate dovranno essere visibilmente separate e distinguibili dalle derrate destinate alla preparazione dei pasti per gli utenti dell’Amministrazione Contraente. Pertanto l’OEA deve predisporre soluzioni adeguate a tal fine.

Produzione degli alimenti e delle bevande

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

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

- Carne deve provenire:
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi,
 - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP così come individuati dai CAM;
- Pesce deve provenire:
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, così come individuata dai CAM.

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

In un rapporto semestrale l'OEA 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 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità. Tale documentazione dovrà consentire all'Amministrazione la verifica del rispetto delle percentuali minime obbligatorie suddette.

18. Iniziative a carattere sociale

Nel caso in cui l'Amministrazione Contraente intenda contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, si riserva di individuare annualmente, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per l'Amministrazione, alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tradizioni culturali del territorio, applicando eventualmente i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per almeno due volte e massimo quattro volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.

Parimenti l'Amministrazione Contraente si riserva di richiedere l'impiego di prodotti provenienti dal mercato Equosolidale. Essi entreranno massimo quattro volte nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.

Gli alimenti individuati dall'Amministrazione Contraente, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati. Infine l'OEA dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

TITOLO IV

MENU' PER LE DIVERSE CATEGORIE DI UTENTI

19. Articolazione e composizione dei Menù

L'OEA, presa visione delle attrezzature e delle macchine disponibili presso la/e cucina/e di propria competenza, elaborerà un menu dettagliato secondo le modalità di cui ai successivi articoli. Tali menu saranno composti utilizzando le preparazioni gastronomiche secondo le frequenze di somministrazione successivamente definite ed i generi alimentari previsti nei quantitativi indicati per ciascuna tipologia di utenti. Le preparazioni gastronomiche raggruppate all'interno di ciascuna categoria sono equivalenti sotto il profilo economico. Si precisa che all'OEA è fatto obbligo di fornire, per ricorrenze particolari, religiose, civili ecc. un pasto da ricorrenza così come meglio più avanti dettagliato.

Il menu per le diverse categorie di utenti, articolato su una settimana, deve essere suddiviso in menù "autunno" menu "inverno" ed in menu "primavera-estate". Il menù "autunno" inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 30/12. Il menù "inverno" inizia l'1/01 e termina il 15/04. Il menu "primavera-estate" inizia indicativamente dall'16/04 e termina il 13/10.

In ogni caso, l'entrata effettiva in vigore di ciascun Menù stagionale deve essere preventivamente approvato con l'Amministrazione Contraente che si riserva di apportare eventuali modifiche.

I menu devono essere elaborati dall'OEA sulla base delle frequenze previste nell'allegato n. 4 "*Specificativa tecnica relativa alle frequenze e alla composizione dei menu per ciascuna categoria di utenti*".

I menu stagionali elaborati dall'OEA devono essere preventivamente approvati dalla Direzione Sanitaria dell'Amministrazione Contraente.

20. Tabelle delle grammature degli ingredienti

Le grammature delle singole preparazioni variano in conseguenza delle fasce d'età degli utenti, come evidenziato nell'Allegato n.5 "*Specificativa tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti*". L'allegato a titolo esemplificativo riporta le grammature e la composizione di una serie di preparazioni gastronomiche abitualmente inserite nei menu, 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, l'OEA deve elaborare e presentare le relative tabelle delle grammature. Si precisa che per tali elaborazioni, l'OEA 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 dell'Amministrazione Contraente.

21. Struttura del menu giornaliero

La struttura del menu giornaliero per i degenti in dieta libera è composta da:

- **Colazione**
- **Pranzo:**
 - Un primo piatto a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabili
 - Un secondo piatto a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabili

- Un contorno a scelta tra 2
- Un frutto fresco o cotto garantendone la variabilità giornaliera
- Pane a scelta tra: un panino o pane a fette o crackers o grissini
- **Cena**
- Un primo piatto a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabili
- Un secondo piatto a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabili
- Un contorno a scelta tra 2
- Un frutto fresco o cotto garantendone la variabilità giornaliera
- Pane a scelta tra: un panino o pane a fette o crackers o grissini

La composizione del menu giornaliero è riportata nell'allegato n.4 *“Specifica tecnica relativa alle frequenze e alla composizione dei menu”*

22. **Diete speciali**

Per diete speciali s'intendono le preparazioni gastronomiche/alimento composti secondo le indicazioni fornite dal Servizio di Dietetica dell'Amministrazione Contraente. L'OEA è tenuto a rispettare scrupolosamente dette indicazioni assicurandone la supervisione da parte dei propri dietisti.

I menu per le diete speciali possono avere la medesima struttura dei menu 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.

23. **Fornitura generi alimentari extra presso le cucine di reparto**

Su richiesta scritta dei Reparti di Degenza, l'OEA è tenuta a fornire, generi alimentari extra (c.d. generi di conforto). Tali prodotti devono essere conformi alle caratteristiche indicate nell'allegato n. 2 *“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”*.

La consegna di tali generi alimentari, per quanto riguarda i presidi ospedalieri, sarà effettuata presso i reparti di ciascun presidio ospedaliero, una volta al giorno in concomitanza della consegna del pranzo, a seguito di richiesta scritta da parte del responsabile del Reparto richiedente, inoltrata il pomeriggio del giorno precedente.

Nel corso della durata contrattuale, i prodotti riportati in tabella potranno essere sostituiti o integrati con altri prodotti di valore economico equivalente.

Per quanto riguarda la consegna dei generi alimentari extra presso i presidi ospedalieri periferici, la consegna potrà essere effettuata settimanalmente. I prodotti richiesti ed i relativi prezzi che l'Amministrazione Contraente corrisponderà all'OEA sono quelli indicati nella tabella sottostante.

Descrizione prodotto	Prezzo €.
Latte fresco pastorizzato intero da 1,00 cl	0,90
Latte fresco pastorizzato parzialmente scremato da 1,00 cl	0,90
Latte ad alta digeribilità da 1,00 cl	1,00
Budino al cioccolato monoconfezione da 110 g	0,20
Budino alla vaniglia monoconfezione da 110 g	0,20
Yogurt frutta in monoconfezione da 125	0,20
Yogurt naturale in monoconfezione da 125	0,20
Yogurt di capra intero o scremato bianco naturale senza zuccheri o dolcificanti aggiunti in monoconfezione da 125 g	0,45
Yogurt di soia bianco naturale senza zuccheri o dolcificanti aggiunti in monoconfezione da 125 g	0,45
Galette di riso integrale in confezione da 100 g	0,90
Frutta essicata biologica senza zuccheri in confezione da 100 g	1,00
Zucchero canna integrale in confezione da 1 kg	1,40
Formaggini porzionati (fusi) senza polifosfati in confezione da 100 g	0,65
Olio d'oliva extravergine da 1 litro	4,40
Olio semi girasole/mais da 1 litro	1,40
Fette biscottate monoporzioe da 25 g	0,12
Crackers non salati monoporzioe da 25 g	0,06
Grissini monoporzioe da 25 g	0,05
Biscotti secchi o frollini monoporzioe da 25 g	0,07
1 confezione da 50 pezzi di the in filtri	1,10
1 confezione da 50 pezzi di camomilla in filtri	1,70
1 confezione da 500 grammi di orzo solubile	1,90
1 confezione da 1 Kg di zucchero in bustine	1,30
Marmellate, confettura monoporzioe (100% frutta) g 25	0,90
Miele monoporzioe da 25 g	0,10
Acqua minerale gassata in PET da 0,50 cl	0,20
Acqua minerale naturale in PET da 0,50 cl	0,20
Acqua minerale gassata in PET da 1,50 cl	0,35
Acqua minerale naturale in PET da 1,50 cl	0,35
Vino bianco/rosso/rosato in tetrabrick da 0,25 cl	0,34
Succo/nettare di frutta in brick 1,25 cl	0,20
1 scatoletta di sgombro in olio di oliva da 125 g	0,13
1 scatoletta da 80 grammi di tonno in olio di oliva da 80 g	0,65

Limoni al kg	1,20
--------------	------

24. Menù per il personale religioso

L'OEA deve provvedere alla preparazione e consegna dei pasti al personale religioso, ove presente. Al personale religioso devono essere erogati, per tutti i giorni dell'anno i generi alimentari necessari alla preparazione della prima colazione e del pasto serale, il pranzo deve essere consegnato pronto in contenitori isotermitici.

Le presenze al pasto dei religiosi indipendentemente dalle modalità di erogazione saranno equiparate a quelle dei degenti ai fini della rendicontazione, il numero del Personale Religioso è suscettibile di variazione che sarà prontamente comunicato all'OEA.

25. Menu per esigenze etico-religiose

L'OEA deve approntare Menu particolari 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.

26. Accessori per il condimento

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

27. Variazione del menu

I menu elaborati dall'OEA e accettati dal Direttore dell'Esecuzione Contrattuale nominato dell'Amministrazione Contraente, non possono subire alcuna variazione. Le eventuali variazioni che dovessero essere apportate, devono essere motivate e dovranno essere di volta in volta concordate e/o approvate dal Direttore dell'Esecuzione Contrattuale.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Direttore dell'Esecuzione Contrattuale. Sono consentite in via straordinaria variazioni dei menu, previo accordi con il Direttore dell'Esecuzione Contrattuale nei seguenti casi:

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

Resta inteso che le eventuali variazioni non potranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per le Amministrazioni Contraenti.

28. Integrazione del menù in occasione Festività

L'OEA, in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua ecc. deve predisporre menu particolari, da sottoporre all'approvazione della Direzione Sanitaria

dell'Amministrazione Contraente. Si richiede che tali menu 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.

TITOLO V

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

29. Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo

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

30. Documentazione da fornire all'Amministrazione Contraente

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

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

L'OEA deve fornirne copia all'Amministrazione Contraente o degli organismi di controllo da questa incaricati i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASL; NAS, ICQRF).

31. Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

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

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

32. Norme per una corretta igiene della produzione

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

L'OEA deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./*Good Manufacturing Practice*) scaturite dal Piano di Autocontrollo Igienico.

33. Igiene del personale

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

34. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

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

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione dell'Amministrazione Contraente e aggiuntivi ad eventuali altri “pastro test” richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

35. Divieto di riciclo

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

36. Indumenti di lavoro, DPI e biancheria piana

L'OEA deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti e mascherine monouso, DPI quali guanti da forno, giacche e guanti antifreddo, calzature ecc. fermo restando il rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza sul lavoro. L'OEA deve altresì fornire presso tutte le cucine adeguata biancheria piana di cucina.

L'OEA deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia aventi colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'OEA dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'impresa.

TITOLO VI

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

37. Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

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

38. Preparazioni gastronomiche refrigerate

I pasti devono essere preparati in modalità espressa in legame fresco/caldo o in modalità differita con il c.d. metodo Cook&Chill. Come detto in precedenza per i lotti II e VI i pasti devono obbligatoriamente essere prodotti in modalità differita con il c.d. metodo Cook&Chill.

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

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

TITOLO VII

NORME PER LA PRENOTAZIONE E IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

39. Prenotazione pasti

L'OEA, con proprio personale qualificato (dietisti), deve provvedere alla prenotazione dei pasti direttamente al letto dell'utente presso tutti i reparti di degenza ordinaria e di Day Hospital attraverso l'utilizzo di dispositivi informatici.

In detti dispositivi dovranno essere inseriti il menu settimanale per tutte le tipologie di utenti (adulti, pediatrici, ecc.) e dovrà garantire la rilevazione di tutte le diverse esigenze specifiche di ciascun utente.

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

Il sistema informatizzato di prenotazione pasti deve consentire la rendicontazione mensile di tutti i dati afferenti le prenotazioni dei pasti e consentirne il monitoraggio da parte dell'Amministrazione Contraente. In particolare dovrà consentire la rendicontazione dei pasti erogati e suddivisi per le informazioni rilevanti (es. Asl, presidio, data, tipologia di pasto, tipologia di dieta, ecc.).

La prenotazione, distinta per tipologia di erogazione, dovrà avvenire a cura dell'OEA entro il giorno precedente la somministrazione del pasto; eventuali variazioni rispetto alle prenotazioni effettuate dovranno essere recepite dall'OEA entro le ore 10.00 del giorno di somministrazione per il pranzo ed entro le 15.00 per la cena; sarà pertanto onere del personale di reparto comunicare alla ditta le variazioni intervenute per la successiva

registrazione a sistema. Per i ricoveri non programmabili il sistema dovrà prevedere la possibilità di prenotazione del pasto sempre entro le ore 10.00 per il pranzo e le 15.00 per la cena del giorno di somministrazione.

Ogni reparto dovrà avere accesso al programma che permette di monitorare il tipo di pasto prenotato per l'utente e di modificare le prenotazioni (ad eccezione delle diete speciali che potranno essere solo visualizzate) seguendo gli orari e le modalità di accesso al sistema.

Il programma di gestione pasti, completo dei dispositivi informatici, e l'eventuale corso di formazione sia al personale dell'OEA che dell'Amministrazione Contraente sull'utilizzo dello sistema sono a carico dell'OEA.

40. Confezionamento dei pasti

Laddove il confezionamento dei pasti avvenga con vassoi personalizzati, questi devono riportare all'esterno un cartellino con le seguenti indicazioni:

- struttura ospedaliera cui sono destinati,
- reparto
- numero del posto letto,
- generalità dell'utente cui il vassoio è destinato o altro mezzo identificativo concordato con la Direzione Sanitaria,
- tipo di dieta e contenuto del vassoio.

All'interno del vassoio personalizzato deve essere contenuta anche l'acqua minerale in bottiglia; la tipologia di acqua deve essere scelta in accordo con la direzione Sanitaria.

Le diete speciali devono essere personalizzate in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno concordate con la Direzione Sanitaria.

Il pane deve essere confezionato in confezione microforata e conservato per il trasporto in idonei contenitori, in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

41. Modalità di conservazione delle diete speciali durante il trasporto

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

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

Le diete leggere e le diete etico-religiose dovranno essere rispettivamente confezionate o in gastronomie multiporzione munite di coperchio oppure in contenitori multiporzione a perdere termosigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino alla somministrazione all'utente oppure, se gli utenti sono in numero limitato, in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino alla consegna all'utente.

Dovranno altresì recare indicazione “dieta leggera” o “dieta etico-religiosa” o dieta vegetariana (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, ecc)”. Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.

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

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

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

42. Modalità di trasporto e consegna dei pasti

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

All'arrivo dei contenitori presso i luoghi di consumo dei pasti, il personale addetto al ritiro misurerà le temperature delle pietanze contenute nei diversi contenitori, firmerà e apporrà sul DDT l'orario effettivo di arrivo e la temperatura rilevata.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello prenotato, su segnalazione della personale addetto, l'OEA deve provvedere ad integrare il numero di pasti mancanti nel più breve tempo possibile dalla segnalazione telefonica, previo accordo con l'ufficio preposto dell'Amministrazione Contraente. Nel caso in cui le distanze non consentano l'integrazione del pasto mancante, l'OEA 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.

43. Automezzi per il trasporto

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

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

L'OEA deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro;
- Veicoli, almeno euro 4;

- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride.

L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Amministrazione Contraente una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

44. Orari di consegna dei pasti presso le singole strutture

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'OEA presso le singole strutture ospedaliere.

Il tempo massimo consentito per la consegna dei pasti presso ciascuna struttura, non deve superare il limite massimo di 30 minuti dalla partenza per i pasti prodotti in cucine in loco e 60 minuti per i pasti trasportati in presidi sprovvisti di cucina salvo particolari eccezioni dovute a distanze elevate che dovranno essere specificamente autorizzate dall'Amministrazione Contraente. Tali limiti massimi non si applicano per i pasti prodotti in modalità refrigerata c.d. cook & chill.

I pasti veicolati devono essere consegnati in un intervallo di tempo compreso:

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

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

Nel caso in cui si verificassero discrepanze tra il numero e tipo di pasti prenotati da ogni singolo reparto e quelli consegnati, l'OEA ha l'obbligo tassativo di reintegrarli entro il tempo massimo di 30 minuti per i pasti prodotti in cucine in loco e 60 minuti per i pasti trasportati in presidi sprovvisti di cucina.

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

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

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

Si precisa infine che:

- pasti devono essere confezionati massimo 30 minuti prima dell'inizio del trasporto,
- la consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 30 minuti sull'orario previsto per la somministrazione presso ogni singolo presidio/sede, fatte salve diverse indicazioni da parte dell'Amministrazione Contraente.
- la tempistica prevista nel presente articolo deve essere garantita indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nelle ore e nei luoghi indicati.

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

a) L'OEA deve consegnare l'occorrente per la colazione entro le ore 7.00 e procedere al ritiro di quanto utilizzato entro le ore 10.00.

b) L'OEA deve distribuire i pasti per i degenti nei seguenti orari:

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

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

46. Norme per la somministrazione dei pasti ai degenti

L'OEA deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata effettuata la prenotazione ed anche per gli utenti ricoverati presso il Pronto Soccorso. L'OEA deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

47. Quantità in volumi e in numero

Il personale dell'O.E.A., preposto al confezionamento/somministrazione dei pasti, deve utilizzare tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

TITOLO VIII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

48. Regolamenti

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

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

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

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

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

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

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

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

50. **Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti**

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

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

I prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

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

51. **Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti**

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

52. **Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti**

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

Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti l'OEA deve provvedere **entro un giorno** alla disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'OEA deve inviare all'Amministrazione Contraente attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.)

53. Rifiuti e materiali di risulta

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

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore devono essere trattate come rifiuti non pericolosi, oppure come "materie prime seconde" in conformità alle normative vigenti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

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

TITOLO IX

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

54. Disposizioni generali in materia di sicurezza

L'OEA 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).

L'OEA 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.

55. Misure per eliminare i rischi interferenti

L'OEA è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle "*Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI)*" (Allegato n.8) relativo a ciascuna struttura ospedaliera.

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

56. Impiego di energia

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

57. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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

TITOLO X

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

58. Capitolato Speciale d'Appalto e Specifiche Tecniche

L'OEA deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato, e delle Specifiche Tecniche ad esso allegate, presso le cucine di pertinenza del servizio ad esso assegnato.

59. Manuale della Qualità

L'OEA deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso le cucine di pertinenza del servizio ad esso assegnato, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione Contraente che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

60. Manuale di Autocontrollo

L'OEA dovrà redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione Contraente che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

61. Documento di valutazione dei rischi

L'OEA dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione Contraente che ne facciano richiesta.

62. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza

L'OEA dovrà mantenere aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità alla legge; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione Contraente che ne facciano richiesta.

TITOLO XI

CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO

63. Disposizioni generali

E' facoltà delle singole amministrazioni contraenti effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio di ristorazione reso dall'OEA alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

I controlli di conformità sull'esecuzione del servizio sono effettuati dalle Amministrazioni contraenti per il tramite del Direttore dell'Esecuzione Contrattuale o da collaboratori da questi incaricati.

L'OEA dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Contraente in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione delle attività e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il Responsabile dei servizi o suo incaricato non fosse presente per il contraddittorio, l'Amministrazione Contraente effettuerà ugualmente i controlli e l'OEA non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

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

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

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

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'OEA. Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dell'Amministrazione Contraente.

65. Metodologia e contenuti dei controlli

L'Amministrazione Contraente, o i suoi incaricati, potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

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

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

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

66. Blocco delle derrate

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

L'Amministrazione Contraente provvederà, entro il tempo tecnico necessario, a fare accertare mediante prove di laboratorio, le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'OEA; qualora i referti diano esito positivo, all'OEA verranno addebitate le spese di analisi.

67. Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte dell'Amministrazione Contraente

L'Amministrazione Contraente, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'OEA eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'OEA è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'amministrazione contraente, in relazione alle contestazioni mosse.

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

68. Customer Satisfaction

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

Tale modulo deve essere compilato due volte per anno da un responsabile individuato dall'OEA, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.

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

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

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

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

69. Penali

a) Penali di competenza delle amministrazioni contraenti

Qualora si verificano inadempimenti dell'OEA nell'esecuzione delle attività ristorative, saranno applicate dall'Amministrazione Contraente penali, in relazione alla gravità delle inadempimenti, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Sono definiti 4 livelli di gravità delle inadempimenti, sulla base dell'entità economica dell'inadempimento stesso e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

L'Amministrazione Contraente si riserva di applicare le seguenti penalità minime in misura giornaliera, qualora gli accordi contrattuali vengano disattesi.

1° livello: 0,3 per mille dell'ammontare della prestazione mensile

- Per ogni caso di mancato rispetto del monte ore offerto in sede di offerta tecnica;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste dal capitolato;
- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti* (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato nei modi e nei tempi prescritti, rispetto alle prenotazioni effettuate da ogni singolo Reparto.
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- Per ogni ritardo di oltre quindici minuti, rispetto agli orari previsti, nella consegna e somministrazione dei pasti.

2° livello: 0,5 per mille dell'ammontare della prestazione mensile

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria o di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
- Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Direzione Sanitaria;
- Per ogni derrata non conforme alle "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*";
- Per ogni esito non conforme a seguito di verifiche chimico-fisiche o ispettive in relazione alle "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*";
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;

- Per ogni parametro non conforme alle “*Specifica tecnica relativa ai valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri relativi agli ambienti, ai macchinari, alle attrezzature e agli arredi*”;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti prodotti dalle attività ristorative e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;

3° livello: 0,8 per mille dell’ammontare della prestazione mensile

- Per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria dei macchinari e degli arredi;
- Per mancata comunicazione all’Amministrazione Contraente del mancato utilizzo dei prodotti di cui al Regolamento CEE 834/2007;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP);
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto *dalle Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.
- in caso di mancata reperibilità del Direttore Tecnico dei servizi; la penale sarà applicata a ciascuna giornata di non reperibilità.
- Per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza.

4° livello: 1 per mille dell’ammontare della prestazione mensile

- Nel caso di destinazione dei locali affidati all’OEA ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto *dalle Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni.
- Ogniquale volta venga negato l’accesso agli incaricati dell’Amministrazione Contraente ad eseguire i controlli di conformità.
- Per mancato rispetto delle offerte migliorative proposte dall’OEA in sede di offerta tecnica (prodotti biologici, locali, ecc.)

Oltre i casi sopra esposti l’Amministrazione Contrattuale a propria discrezione, si riserva di applicare penali in misura giornaliera comprese tra lo 0,3 per mille e il 1 per mille della prestazione mensile, commisurate alla gravità ed entità dei disservizi riscontrati.

Delle penali applicate sarà data comunicazione all’OEA a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC).

La penale verrà detratta dall’importo della fattura relativa al periodo in cui si sono verificate le inadempienze o, ove fosse necessario, mediante escussione della cauzione definitiva, con obbligo di reintegro della stessa a carico dell’OEA.

b) Penali di competenza di Soresa

So.Re.Sa. potrà richiedere ai Fornitori la trasmissione trimestrale di alcuni dati ai fini reportistici con riguardo agli ordini emessi ed evasi alla loro fatturazione. I predetti dati di rendicontazione e monitoraggio delle forniture prestate dovranno essere forniti sotto forma di file sequenziale e/o leggibile dai comuni software di produttività individuale quali Ms Excel, Access, etc

Il flusso concernente gli ordini evasi deve contenere almeno i seguenti campi:

Codice Azienda Sanitaria (riferimento alla codifica ministeriale);

Codice identificativo del Fornitore

Quantitativo ordinato dettagliato in Colazione Pranzo e Cene

Quantitativo consegnato dettagliato in Colazione Pranzo e Cene

Valore economico

La mancata produzione o il ritardo nella trasmissione dei report comporterà l'applicazione da parte di Soresa di penali pari all'importo di € 200,00 per ogni ritardo.

La mancata tempestiva comunicazione a Soresa delle modifiche/integrazioni relative ai requisiti generali di cui all'art. 80, del D.Lgs. n. 50/2016 e delle modifiche in ordine all'esecuzione contrattuale che dovessero intervenire nel corso della Convenzione e dei contratti di fornitura comporterà l'applicazione di una penale pari ad € 500,00, salvo ulteriori penalità di € 100,00 per ogni giorno di ritardo a partire dal 30° giorno successivo alla data dalla quale la comunicazione delle modifiche/variazioni doveva essere effettuata.

Delle penali applicate sarà data comunicazione all'OEA a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC). Le stesse saranno applicate da So.re.sa mediante escussione della cauzione definitiva, con obbligo di reintegro della stessa a carico dell'OEA.

70. Recupero delle penalità

In caso di applicazione di penalità la cui entità è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze e delle non conformità, l'Amministrazione Contraente, previa comunicazione all'OEA a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC), procederà al recupero delle stesse mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

La penale sarà applicata con semplice provvedimento amministrativo e senza formalità particolari ed il provvedimento sarà immediatamente esecutivo anche in caso di contestazioni o gravame.

Nel caso di applicazione di penali per un importo pari o superiore al 10% del valore contrattuale, l'Amministrazione Contraente ha la facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa dell'OEA e, conseguentemente, di procedere senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo all'incameramento del deposito cauzionale definitivo. Potrà inoltre procedere all'esecuzione del servizio in danno all'OEA, a carico della quale resterà l'onere del maggior prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione

per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che l'Amministrazione Contraente ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

TITOLO XII

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

71. Verbale di consegna dei locali e inventario

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

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

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

72. Divieto di variazione della destinazione d'uso

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

73. Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'OEA

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

Sono a carico dell'OEA le manutenzioni ordinarie dei locali della Cucina con relative pertinenze, che devono essere effettuate, secondo quanto definito dall'allegato n° 7 “ *Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione ordinaria presso le Cucine e presso i locali di consumo del pasto*” (rientrano a titolo d'esempio: ripristini parti murarie, rivestimenti, pavimenti, serramenti interni ed esterni, imbiancature; tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative-igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni).

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

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

L'OEA deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo

del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente all'amministrazione contraente prima che inizi il servizio.

74. Verifica periodica dei locali di produzione

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

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'OEA, l'Amministrazione Contraente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'OEA e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

75. Inventari di riconsegna

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

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

TITOLO XIII

PREZZO DEL PASTO, MODALITÀ DI PAGAMENTO, TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

76. Prezzi e modalità di fatturazione

I prezzi relativi a ciascuna tipologia di pasto sono quelli risultati dall'esito della gara.

I corrispettivi per l'esecuzione delle attività s'intendono sempre comprensivi di tutti gli oneri previsti per la mano d'opera occorrente, tutto quanto occorre per il funzionamento dei mezzi impiegati, le imposte di ogni genere nessuna esclusa, le spese generali, l'utile dell'impresa e quanto altro possa occorrere per rendere le attività compiute a perfetta regola d'arte e secondo le prescrizioni contrattuali. Pertanto nessun compenso può essere richiesto dall'OEA per lavori, forniture e prestazioni che siano tecnicamente e intrinsecamente indispensabili alla funzionalità, completezza e corretta realizzazione delle attività appaltate.

Le modalità ed i criteri di fatturazione dovranno essere concordati sulla base delle esigenze prospettate da ogni singola Amministrazione contraente. I modulari adottati costituiranno base per la fatturazione.

Alla fine di ogni mese l'OEA emetterà regolare fattura per le attività rese, corredata dal nulla osta circa la corretta ed avvenuta esecuzione delle attività, rilasciato dall'Amministrazione Contraente.

L'importo dovuto all'OEA sarà determinato effettuando le detrazioni per somme eventualmente dovute dalla stessa all'Amministrazione Contraente a qualsiasi titolo, in dipendenza del contratto.

Le fatture relative ai pasti erogati presso ciascuna struttura, devono essere destinate all'Amministrazione Contraente cui la struttura afferisce.

La fattura mensile deve riportare il consuntivo dei pasti erogati presso ciascuna struttura e presentare i seguenti dati:

Prezzo di una colazione moltiplicato per il numero di colazioni consegnate;

Prezzo di un pranzo moltiplicato per il numero di pranzi consegnati;

Prezzo di una cena moltiplicato per il numero di cene consegnate

Prezzo relativo ai generi alimentari di conforto consegnati ai reparti di ciascuna struttura suddivisi per numero/quantità di prodotti consegnati.

77. Liquidazione delle fatture

L'OEA mensilmente fatturerà all'Amministrazione contraente, con riferimento ai pasti effettivamente somministrati nel mese di riferimento, desunto dalle prenotazioni giornaliere.

Prima di effettuare la fatturazione l'OEA deve trasmettere all'Amministrazione contraente un prospetto, distinto per Presidio Ospedaliero, accompagnato da un prospetto analitico che permetta all'Amministrazione Contraente la verifica del computo dei pasti fruiti e del numero dei pasti che saranno fatturati. Unitamente a detti prospetti l'OEA deve trasmettere i DDT (Documento Di Trasporto) relativi ai pasti consegnati presso ciascuna struttura nel corso del mese di riferimento.

La fatturazione potrà avvenire previa autorizzazione scritta da parte dell'Amministrazione Contraente a seguito della necessaria verifica.

I pagamenti avverranno, a seguito della verifica e conseguente autorizzazione da parte del Direttore dell'Esecuzione Contrattuale, prendendo come riferimento la data di protocollazione della fattura, anticipata mediante posta PEC, previa attestazione della regolare esecuzione del servizio da parte dell'Amministrazione Contraente. Tali pagamenti verranno effettuati esclusivamente mediante bonifico bancario o postale a 60 giorni d.f.

Il numero dei pasti espresso in fattura dovrà corrispondere al numero rilevato in sede di prenotazione.

L'Amministrazione Contraente può rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'OEA o il pagamento di penali, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

78. Adeguamenti dei prezzi

Non è ammesso l'adeguamento dei prezzi durante il primo anno di appalto. Successivamente al primo anno di attività, i prezzi potranno essere aggiornati previa istruttoria predisposta dal responsabile unico del procedimento. L'adeguamento dei prezzi avverrà in conformità a quanto previsto dall'art. 1 comma 511 della Legge di Stabilità 2016.

TITOLO XIV

PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

79. Disposizioni generali relative al personale

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

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

L'OEA 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.

80. Rapporto di lavoro

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

Clausola sociale

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per l'OEA di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante (*cf. - Parere Aut. vig. sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture 13/3/2013 n. AG19/13 e 20/13*). Nell'Allegato 10 al presente Capitolato è riportato un'indicazione del personale attualmente impiegato suddiviso per monte ore settimanale e livello. Si precisa che tale informazione è riportata a titolo puramente indicativo in quanto il dato del personale impiegato verrà comunicato dall'OEA al momento della stipula del contratto. Rimane fermo che ciascuna Impresa è libera di formulare offerta secondo le proprie strategie organizzative, nel rispetto degli obblighi derivanti dalle norme applicabili e del CCNL.

L'OEA 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.

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

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

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

81. 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 dall'OEA, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di posti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dall'Amministrazione Contraente. In mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.

L'OEA nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Contraente.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata all'Amministrazione Contraente con frequenza trimestrale inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC).

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

82. Direttore Tecnico del Servizio

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

Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione Contraente e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.

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

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

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

Al verificarsi di tale evenienza, l'OEA ha l'obbligo di comunicare immediatamente all'Amministrazione Contraente il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

83. Informazione ai dipendenti dell'OEA

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

A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti dell'amministrazione contraente.

84. Cuochi, dietisti e addetti specializzati

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

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

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

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

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

L'OEA per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti 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.

86. Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'OEA per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione previsti per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla singola amministrazione contraente.

87. Corsi di formazione professionale

Entro 20 giorni dall'inizio del servizio l'OEA deve fissare incontri di formazione destinati a tutto il personale impiegato nelle attività richieste. Negli incontri deve essere presentato il servizio nelle sue diverse componenti, il contenuto delle prestazioni, la tempistica e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività.

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

Nel corso di tale incontro l'amministrazione contraente, mediante propri rappresentanti, illustrerà la procedura prevista per i controlli di conformità del servizio.

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

L'Impresa deve impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, oltre a quelli previste dalle normative di riferimento, riguardanti il sistema di gestione ambientale, i prodotti innovativi, le attrezzature con caratteristiche operative superiori, ecc. atti a migliorare, nell'insieme, la professionalità dei propri operatori. In particolare l'OEA 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.

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

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

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

Inoltre, l'OEA 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 dell'amministrazione contraente ed al rispetto delle norme di cui alla Legge n.81/2008.
- Comunicare immediatamente al personale di custodia o altri indicati dall'amministrazione contraente qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali, ecc.), che dovesse accadere nell'espletamento del servizio.

In particolare, l'OEA deve curare che il proprio personale:

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

L'OEA sarà comunque corresponsabile del comportamento dei suoi dipendenti in orario di servizio. Essa risponderà dei danni derivati a terzi, siano essi utenti che dipendenti dell'amministrazione contraente, da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

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

L'OEA in tal caso dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale allontanato, nonché di quello che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento del servizio, a seguito di specifica segnalazione da parte dell'Amministrazione Contraente.

TITOLO XV

ONERI A CARICO DELL'OEA

89. Oneri economici a carico dell'OEA per lo svolgimento delle attività

Sin dall'inizio delle attività tutte le spese, escluse quelle poste a carico dell'Amministrazione Contraente, necessarie all'espletamento delle attività di cui trattasi, sono interamente a carico dell'OEA.

In particolare, sono a carico dell'OEA la cura e gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie di tutti i locali di pertinenza del servizio di ristorazione dati in consegna all'OEA così come dettagliati nell'allegato n.7 *“Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria presso le Cucine e presso i locali di consumo del pasto”*.

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

L'OEA sarà responsabile degli eventuali danni arrecati a persone e/o cose, sollevando l'Amministrazione Contraente da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

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

L'OEA deve tenere conto di tutte le circostanze necessarie alla fornitura e installazione dei beni, anche quelle non specificatamente previste nei documenti contrattuali, e nulla potrà richiedere all'Amministrazione Contraente in caso di eventuali problemi che sopraggiungessero nel corso di esecuzione del contratto.

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

90. Redazione e stampa menu e comunicazione agli utenti

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

I menu per i degenti devono essere redatti nelle seguenti lingue: italiano, francese, inglese, arabo, cinese.

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

L'OEA deve inoltre garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

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

91. Obblighi normativi

L'OEA 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.

L'OEA 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. L'OEA dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Contraente, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

92. Oneri economici a carico delle Amministrazione Contraente

Sono a carico delle singole Amministrazioni Contraenti, fatta eccezione per i presidi per i quali è diversamente indicato nelle relative schede dell'Allegato 1, le spese relative a tutte le utenze energetiche (energia elettrica, metano, riscaldamento, acqua calda e fredda) nonché il pagamento delle imposte e tasse per l'allontanamento e lo smaltimento rifiuti sanitari e dei rifiuti assimilabili agli urbani.

Presso l'A.O. Caldarelli le spese relative alle utenze energetiche sono poste a carico dell'OEA.

Sono altresì a carico dell'Amministrazione Contraente gli oneri per gli interventi straordinari di manutenzione sulle strutture e sugli impianti di competenza dei servizi di cui trattasi.

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

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

94. 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. che prevede l'obbligo per l'OEA 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. Di conseguenza, essendo i pasti prodotti presso le cucine dei presidi ospedalieri, detto obbligo s'intende esteso anche per le altre tipologie di utenti anche se non soggetti alla Legge 146/90.

In particolare in caso di:

- a) *scioperi del personale dell'OEA*

In caso di scioperi o di assemblee sindacali interne e/o esterne, i servizi minimi saranno garantiti secondo il piano operativo presentato dall'OEA in sede di gara ed in base alle specifiche esigenze prospettate di volta in volta dalla singola amministrazione contraente.

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

Al verificarsi di tale evenienza l'amministrazione contraente tratterà un importo pari ad una giornata lavorativa comprensiva di tutti i servizi prestati dall'OEA, 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 dall'OEA non risultasse idoneo a soddisfare le esigenze dell'amministrazione contraente, quest'ultima provvederà allo svolgimento dello stesso nel modo che riterrà più opportuno, riservandosi di addebitare all'OEA inadempiente il maggior onere sostenuto.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'OEA, 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) l'OEA deve comunque garantire la reperibilità del Responsabile del servizio.

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

L'OEA non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione dei servizi con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione contraente.

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