

**AZIENDA UNITA' SANITARIA  
LOCALE DI RIETI**

**Capitolato speciale d'appalto per  
l'affidamento del servizio di  
ristorazione da erogare ai degenti del  
presidio Ospedaliero Unico Integrato  
(Rieti, M. Sabina e Amatrice), ai  
dipendenti ed agli autorizzati**

## **INDICE**

### **TITOLO I- INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO**

Art. 1 – Definizioni\_\_\_\_\_

Art. 2 – Oggetto dell'appalto\_\_\_\_\_

Art. 3 –: Modalità di funzionamento del centro cottura\_\_\_\_\_

Art. 4 – Periodo contrattuale\_\_\_\_\_

Art. 5 – Tipologia dell'utenza e quantificazione di massima\_\_\_\_\_

### **TITOLO II – ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

Art. 6 – Spese inerenti il servizio\_\_\_\_\_

Art. 7 – Assicurazioni\_\_\_\_\_

Art. 8 – Obblighi normativi di carattere generale\_\_\_\_\_

Art. 9 – Autorizzazioni e nulla osta\_\_\_\_\_

Art. 10 – Relazione sull'andamento dei servizi\_\_\_\_\_

Art. 11 – Subappalto\_\_\_\_\_

### **TITOLO III – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE**

Art. 12 – Personale\_\_\_\_\_

Art. 13 – Organico\_\_\_\_\_

Art. 14 – Vestiario\_\_\_\_\_

Art. 15 – Igiene personale\_\_\_\_\_

Art. 16 - Direzione dei servizi\_\_\_\_\_

### **TITOLO IV - MENÙ**

Art. 17 – Menù\_\_\_\_\_

Art. 18 – Menù normale\_\_\_\_\_

Art. 19 – Menù delle festività\_\_\_\_\_

Art. 20 – Menù speciale\_\_\_\_\_

Art. 21 – Mensa aziendale\_\_\_\_\_

Art. 22 – Variazione menù\_\_\_\_\_

Art. 23 – Fornitura generi alimentari di conforto\_\_\_\_\_

#### **TITOLO V - SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE**

Art. 24 – Sistema di prenotazione dei pasti\_\_\_\_\_

Art. 25 – Modalità di confezionamento dei vassoi\_\_\_\_\_

Art. 26 – Modalità di consegna dei pasti presso i reparti\_\_\_\_\_

Art. 27 – Articolazione del servizio\_\_\_\_\_

#### **TITOLO VI – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Art. 28 – Caratteristiche delle derrate alimentari\_\_\_\_\_

Art. 29 – Tabelle merceologiche\_\_\_\_\_

Art. 30 – Tabelle dietetiche\_\_\_\_\_

Art. 31 – Introduzione nuovi piatti\_\_\_\_\_

Art. 32 – Etichettatura delle derrate\_\_\_\_\_

Art. 33 – Garanzie di qualità\_\_\_\_\_

#### **TITOLO VII – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

Art. 34 – Manipolazione e cottura\_\_\_\_\_

Art. 35 – Pentolame per la cottura\_\_\_\_\_

Art. 36 – Condimenti\_\_\_\_\_

#### **TITOLO VIII – IGIENE DELLA PRODUZIONE**

Art. 37 – Norme igienico – sanitarie\_\_\_\_\_

Art. 38 – Standard qualitativi igienici della produzione\_\_\_\_\_

Art. 39 – Conservazione delle derrate\_\_\_\_\_

Art. 40 – Divieto di riciclo\_\_\_\_\_

Art. 41 – Conservazione campioni\_\_\_\_\_

#### **TITOLO IX – PULIZIA, IGIENE E PREVENZIONE**

Art. 42 - Indicazioni generali\_\_\_\_\_

Art. 43 – Operazioni di lavaggio e pulizia\_\_\_\_\_

Art. 44 – Custodia dei detersivi\_\_\_\_\_

Art. 45 – Modalità di utilizzo dei detersivi \_\_\_\_\_

Art. 46 – Detergenti e sanificanti \_\_\_\_\_

Art. 47 – Norme igieniche \_\_\_\_\_

Art. 48 – Norme in materia di sicurezza \_\_\_\_\_

Art. 49 – Norme di sicurezza nell'uso di detersivi e sanificanti \_\_\_\_\_

## **TITOLO X – CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**

Art. 50 – Diritto di controllo dell'Azienda USL \_\_\_\_\_

Art. 51 – Organismi preposti al controllo di qualità \_\_\_\_\_

Art. 52 – Contestazioni \_\_\_\_\_

Art. 53 – Metodologia del controllo di qualità \_\_\_\_\_

Art. 54 – Tipologia di controlli \_\_\_\_\_

Art. 55 – Blocco delle derrate \_\_\_\_\_

Art. 56 – Direzione Acquisizione beni e servizi \_\_\_\_\_

Art. 57 – Direzione sanitaria \_\_\_\_\_

Art. 58 – Servizio di dietetica \_\_\_\_\_

## **TITOLO XI – FATTURAZIONE E REVISIONE PREZZI**

Art. 59 – Report mensile \_\_\_\_\_

Art. 60 – Pagamenti \_\_\_\_\_

Art. 61 – Revisione prezzi \_\_\_\_\_

Art. 62 – Cessione dei crediti \_\_\_\_\_

## **TITOLO XII – SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI**

Art. 63 – Penali \_\_\_\_\_

## **TITOLO XIII – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Art. 64 – Ipotesi di risoluzione del contratto \_\_\_\_\_

## **TITOLO XIV – TUTELA DELLA PRIVACY**

Art. 65 – Obbligo di riservatezza e tutela dei dati \_\_\_\_\_

Art. 66 – Tutela della privacy \_\_\_\_\_

**TITOLO XV – NORME GENERALI**

Art. 67 – Norme di rinvio \_\_\_\_\_

Art. 68 – Foro competente \_\_\_\_\_

## **TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO**

### **Articolo 1: Definizioni**

- Per “**Azienda**” si intende l’Azienda USL con sede in Rieti, che appalta il servizio oggetto dell’affidamento come regolato nel presente capitolato.
- Per “**Offerente**” si intende l’impresa (o imprese appositamente e temporaneamente riunite ai sensi dell’art. 34 e ss. del D. Lgs. 163/2006 s.m.i.) che, interessata all’appalto, presenterà l’offerta.
- Per “**Appaltatore**” si intende l’impresa aggiudicataria della procedura concorsuale ed esecutrice dell’appalto.
- Per “**giornata alimentare**” si intende: colazione, pranzo, merenda e cena in regime di menù normale destinato alla maggioranza dei degenti.
- Per “**annuale**” si intende: un periodo di 365 giorni effettivi.
- Per “**mensa/ristorazione**” si intende lo svolgimento delle attività di mensa rivolta ai degenti, ai ricoverati, ai paganti in proprio ed ai dipendenti dell’Azienda.
- Per “**autorizzati**” si intendono i familiari e gli assistenti dei ricoverati, nonché gli altri soggetti autorizzati dall’Azienda ad usufruire del servizio mensa.

### **Articolo 2: Oggetto dell’appalto**

L’appalto ha per oggetto l’affidamento in gestione totale del servizio ristorazione, da effettuarsi secondo le prescrizioni del presente capitolato speciale. Il servizio è destinato ai degenti del presidio ospedaliero unico integrato di Rieti e delle altre strutture dell’Azienda attuali e future, nonché al personale dipendente dell’Azienda stessa. Destinatari del servizio sono inoltre, a pagamento, i familiari dei degenti e coloro che prestano assistenza ai ricoverati.

I pasti dovranno essere prodotti in legume fresco - refrigerato presso un centro di cottura, sito nella provincia di Rieti, e veicolati alle strutture ospedaliere e periferiche dell’Azienda. Il servizio prevede la fornitura di pasti ai degenti, comprensiva di colazione, pranzo, merenda, cena e di generi alimentari

integrativi su richiesta dei reparti e la fornitura dei pranzi per la mensa dipendenti e per le strutture socio sanitarie.

In particolare il servizio prevede le seguenti prestazioni:

- approvvigionamento di derrate alimentari e di quelle non alimentari connesse all'esecuzione del servizio oggetto del presente affidamento, preparazione, abbattimento e confezionamento dei pasti (pranzi e cene) in un centro di cottura di disponibilità dell'Appaltatore, esterno alle strutture ospedaliere, dimensionato ed attrezzato per far fronte alle esigenze del servizio secondo i più avanzati criteri adottati nella ristorazione collettiva; le pietanze prodotte saranno distinte in lotti che ne garantiscano la rintracciabilità in ogni fase del processo, fino al momento del consumo;
- alloggiamento dei vassoi personalizzati in carrelli idonei alla conservazione ed al trasporto dei pasti in legame refrigerato e loro veicolazione alle strutture ospedaliere e territoriali, attivazione degli stessi per portarli alla corretta temperatura presso i punti previsti per la loro successiva consegna dal personale dell'impresa ai degenti,
- ritiro dei vassoi non prima di un'ora dalla consegna dei pasti, la loro sistemazione nei carrelli porta-vassoi e invio degli stessi presso il servizio di lavaggio e sterilizzazione e smaltimento del materiale a perdere;
- fornitura di derrate alimentari per la Casa Suore e del personale religioso;
- fornitura di alimenti complementari e aggiuntivi nel corso della giornata;
- fornitura del materiale strumentale per la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione ed il consumo dei pasti (stoviglie, carrelli, vassoi, ecc.); i pasti per i degenti devono essere confezionati in vassoi personalizzati utilizzando materiale a perdere;
- fornitura dei pasti richiesti, per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi ed in presenza di qualsivoglia avversità;
- organizzazione e gestione di un sistema di prenotazione pasti;
- distribuzione presso gli stabilimenti di Magliano Sabina (distanza da Rieti ca. Km 55) e Amatrice (distanza da Rieti ca. Km 63) di pasti della stessa tipologia di quelli destinati allo stabilimento di Rieti, secondo quanto disposto dalla ditta in sede di offerta;

- gestione della mensa aziendale;
- tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che dovessero risultare necessarie per il servizio, a partire dall'acquisto delle derrate fino al lavaggio dei vassoi e delle stoviglie.

### **Articolo 3: Modalità di funzionamento del centro cottura**

L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione per il servizio oggetto del presente appalto un centro di cottura di sua proprietà o di cui dimostri l'esclusiva disponibilità per un periodo non inferiore alla durata dell'appalto comprensiva della ipotizzata proroga biennale, esterno alle strutture ospedaliere dell'Azienda e sito nel territorio di competenza dell'Azienda USL di Rieti, attrezzato per la produzione di pasti in legume refrigerato e nel rispetto degli standard e dei requisiti previsti dalla vigente normativa.

Le caratteristiche tecniche e funzionali, l'ubicazione territoriale e le ulteriori informazioni richieste nel progetto tecnico, di cui al disciplinare di gara, saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

Si precisa che lo stoccaggio delle materie prime e le preparazioni dovranno essere eseguite in ambienti igienicamente idonei, a temperature e con modalità di gestione corretta, in relazione al tipo di derrata, ai tempi di lavorazione ed ai tempi di attesa. Le procedure di preparazione dei cibi non soggetti a cottura devono essere tali da garantire la sicurezza degli alimenti per l'utenza ospedaliera. Durante le fasi di stoccaggio, prelievo, confezionamento e trasporto, fino al momento della rigenerazione e distribuzione, dovranno essere garantiti il mantenimento delle temperature e delle tempistiche proprie della linea refrigerata; presso le singole strutture dovranno essere garantite le operazioni di rigenerazione degli alimenti.

#### **Articolo 4: Periodo contrattuale**

Il contratto sarà stipulato entro 60 giorni effettivi dall'avvenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva del servizio, ai sensi di quanto disposto dall'art. 11 del D. Lgs. n. 163/06 s.m.i..

Si precisa che l'Azienda USL non procederà alla stipula del contratto nel caso in cui l'Appaltatore, non sia munito di idoneo centro di cottura nel territorio di competenza dell'Azienda USL di Rieti entro 60 dalla comunicazione dell'aggiudicazione definitiva. Il centro cottura dovrà possedere le caratteristiche di cui al presente C.S.A. e prodotte in sede di offerta tecnica e dovrà essere munito di ogni occorrenda autorizzazione o certificazione di legge. La verifica del centro cottura, da parte dell'Azienda USL di Rieti, sarà effettuata anche con sopralluogo ed avvalendosi di eventuali consulenti. Ove la verifica del centro cottura non fosse superata positivamente da parte dell'aggiudicatario entro il termine di 60 giorni sopraindicato, si procederà con la revoca dell'aggiudicazione e lo scorrimento dell'eventuale graduatoria, con spese a carico ed in danno alla Società.

E' fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento del danno ed il diritto di far valere, da parte dell'Azienda USL Rieti, ogni ragione ed azione presso le competenti sedi, per ogni altra forma di responsabilità dovesse riconoscersi in danno dell'Appaltatore.

Il contratto avrà la durata di tre anni, decorrenti dalla data che sarà indicata nell'atto di stipula.

Prima della scadenza del contratto l'Azienda USL si riserva la facoltà, qualora ne ravvisi l'opportunità, di chiedere all'aggiudicatario la prosecuzione del servizio per un eventuale ulteriore periodo fino ad massimo di due anni. L'impresa si impegna, fin da ora, a continuare l'esecuzione del servizio. L'Azienda USL in merito alla facoltà di ulteriore affidamento non contrae nessun obbligo con l'Appaltatore, riservando esclusivamente a se stessa il diritto di esercitarne l'attuazione in base a valutazioni di sua esclusiva potestà.

### **Articolo 5: Tipologia dell'utenza e quantificazione di massima**

Gli utenti del Servizio saranno i pazienti ricoverati e/o assistiti o meno dal S.S.N e/o dal S.S.R., i familiari e/o gli assistenti dei ricoverati, il personale operante nelle strutture dell'Azienda.

A fronte di una capacità ricettiva Aziendale, globalmente considerata, che attualmente si quantifica in 530 posti letto, così suddivisi: Stabilimento Ospedaliero di Rieti 405 p.l. (337 D.O./68 D.H.), Stabilimento Ospedaliero di Magliano 91 p.l. (74 D.O./17 D.H.), Stabilimento Ospedaliero di Amatrice 34 p.l. (27 D.O./7 D.H.), per le opportune valutazioni di seguito vengono indicati il numero delle colazioni e dei pranzi/cene erogati nel corso dell'anno 2008.

- Colazioni: ca. n. 131.785
- Pranzi e cene: ca. n. 267.362

Così suddivisi:

- Stabilimento Ospedaliero S.Camillo De Lellis - Rieti: n. 113.944 colazioni – n. 231.065 pranzi e cene;
- Stabilimento Ospedaliero Marini - Magliano Sabino: n. 12.661 colazioni – n. 26.738 pranzi e cene;
- Stabilimento Ospedaliero Grifoni – Amatrice: n. 4.105 colazioni – n. 8.474 pranzi e cene;

In ordine al personale religioso, si comunica che operano attualmente presso l'ospedale di Rieti n. 2 cappellani e n. 12 suore e nel corso dell'anno 2008 sono stati forniti n. 732 pasti completi per i cappellani e n. 3.276 pasti completi per le suore.

Si precisa, altresì, che i dipendenti aziendali che nel corso dell'anno 2008 hanno usufruito del servizio mensa aziendale possono quantificarsi nel modo che segue:

- Stabilimento di Rieti n. 8.269 pasti - dipendenti (annui);
- Stabilimento di Magliano Sabina n. 3.066 pasti - dipendenti (annui);
- Stabilimento di Amatrice n. 745 pasti - dipendenti (annui).

Tutti i dati quantitativi su esposti devono intendersi a titolo meramente indicativo. Conseguentemente le quantità potranno essere diverse da quelle esposte, in relazione alla effettiva presenza degli utenti. Nel corso del contratto,

la capacità ricettiva delle attuali strutture ospedaliere dell'Azienda potrà subire mutamenti in relazione, e non solo, a variazioni di tipo logistico ed organizzativo.

Per quanto espresso, l'Azienda USL si riserva la facoltà nel corso del periodo contrattuale:

**a)** di estendere i servizi appaltati a favore di nuovi servizi e/o strutture, dandone preavviso all'Appaltatore con almeno 30 giorni di anticipo;

**b)** di sospendere o ridurre il servizio oggetto dell'appalto, presso Presidi o altre sedi, dandone preavviso all'Appaltatore con almeno 30 giorni di anticipo, nel caso di ridimensionamento delle attività istituzionali dell'Ente dovute a norma di leggi, di regolamenti o disposizioni nazionali o regionali.

Rimane inteso che le variazioni del volume del servizio rispetto alle previsioni di Capitolato, a prescindere dal motivo per cui si siano originate, se contenute entro il limite del 20% in più o in meno con riferimento al valore complessivo presunto, non daranno diritto all'Appaltatore di pretendere alcun indennizzo o variazione dei prezzi unitari. In caso contrario si procederà a specifica trattativa fra le due parti per iniziativa di una delle stesse, tenendo in debito conto le variazioni che l'evento verificatosi avrà originato o originerà, con riferimento agli oneri correlati all'organizzazione del lavoro e/o al conseguimento delle economie di scala.

## **TITOLO II: ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

### **Articolo 6: Spese inerenti al servizio**

L'Appaltatore impiega ed organizza le risorse ed i mezzi necessari per l'espletamento del servizio oggetto del presente affidamento, a propria cura e spese, assumendone la gestione sotto ogni aspetto. A tal fine mette a disposizione i materiali, i prodotti, gli strumenti, la mano d'opera, l'organizzazione manageriale, nonché la struttura, adibita alla preparazione ed al confezionamento dei pasti.

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie allo svolgimento dell'appalto, sono interamente a carico dell'Appaltatore, l'Azienda resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono, inoltre, a carico dell'Appaltatore tutte le spese relative ad imposte e/o tasse connesse alle attività oggetto del contratto, nonché le spese relative alla stipula e registrazione del contratto.

### **Articolo 7: Assicurazioni**

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato. L'Appaltatore è responsabile di ogni e qualsivoglia danno o pregiudizio anche di natura non patrimoniale che occorra ai pazienti, ai loro familiari e/o assistenti, al personale ospedaliero, al proprio personale ed ai terzi nell'adempimento del servizio appaltato nonché alle strutture aziendali.

Qualsiasi danno arrecato a beni mobili ed immobili (di proprietà e/o in uso dell'Azienda) da parte dell'Appaltatore mediante i mezzi ed il personale impiegato, sarà addebitato all'Appaltatore stesso che provvederà alla riparazione a regola d'arte ed a sue spese. Qualora l'Appaltatore non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione a regola d'arte dei danni nel termine fissato nell'atto di notifica, l'Azienda è autorizzata, irrevocabilmente, ora per allora, a procedere direttamente a danno dell'Appaltatore, trattenendo l'importo sulla cauzione o sui corrispettivi di prima scadenza.

A tale scopo l'Appaltatore si impegna a stipulare, con primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'Azienda debba essere considerata "terzo" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad euro 5.000.000,00 (dicesi euro cinquemilioni) per

sinistro, con i limiti di euro 5.000.000,00 (dicesi euro cinquemilioni) per persona lesa e di euro 5.000.000,00 (dicesi euro cinquemilioni) per danni a cose o animali.

Le garanzie dovranno essere operanti anche per i casi di colpa grave dell'Appaltatore e per i casi di colpa grave delle persone di cui l'Appaltatore deve rispondere. Le polizze dovranno prevedere la rinuncia di rivalsa dell'Assicuratore. Tali polizze, prima dei perfezionamenti, dovranno essere prodotte in copia all'Azienda che si riserva il diritto di approvare o di richiedere la modifica e dovranno essere vincolate a favore dell'Azienda stessa.

L'Azienda è, altresì, esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente o in collaborazione da o con l'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata, da parte dell'Appaltatore, polizza RCO con un massimale non inferiore ad euro 5.000.000,00 (dicesi euro cinquemilioni) per sinistro con i limiti di euro 5.000.000,00 (dicesi euro cinquemilioni) per persona.

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

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Azienda USL entro la data di inizio del servizio.

### **Articolo 8: Obblighi normativi di carattere generale**

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme 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 esecuzione del presente appalto, per la tutela materiale dei lavoratori. L'Appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Azienda, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Appaltatore deve garantire la scrupolosa osservanza di tutta la normativa vigente che abbia o avrà attinenza con il rapporto giuridico di che trattasi e deve adottare ogni provvedimento o cautela stabiliti dalla normativa vigente, con particolare riferimento a quanto di seguito elencato:

- Legge n. 283 del 30.04.1962;
- D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962 n. 283 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare;
- Deliberazione della Giunta Regione Lazio n. 275 del 16.05.2006: Procedura operativa per la registrazione delle imprese alimentari ai sensi del regolamento CE n. 852/2004;
- Deliberazione della Giunta Regione Lazio n. 230 del 21.04.2006: Sospensione del rilascio/rinnovo del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della legge n. 283 del 1962.

#### **Articolo 9: Autorizzazioni e nulla osta**

L'Appaltatore deve richiedere ed ottenere, sostenendo i relativi oneri, dalle Autorità competenti, all'atto dell'assunzione dei servizi, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare comunque necessari per l'espletamento dei servizi.

Dette autorizzazioni dovranno essere rinnovate anche con riferimento a nuove normative e disposizioni in materia, anche se emanate durante l'esecuzione

dell'appalto.

#### **Articolo 10: Relazione sull'andamento dei servizi**

Al termine di ogni trimestre solare l'Appaltatore trasmetterà all'Azienda una relazione sull'andamento dei servizi, contenente tra l'altro le informazioni relative all'organigramma ed all'organizzazione dei servizi, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti di controllo, alle cause di eventuali controversie con l'Azienda.

#### **Articolo 11: Subappalto**

Il subappalto è regolato dall'art. 118 del D. Lgs. n. 163/06 s.m.i., alla cui disciplina si richiama per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato. E' consentito il subappalto nei limiti e secondo le modalità di cui al suddetto art. 118. La volontà di ricorrere eventualmente al subappalto va, pertanto, preventivamente segnalata in sede di offerta; in caso di inadempienza si procederà alla immediata risoluzione del contratto. L'Azienda USL, in questo caso, incamererà il deposito cauzionale definitivo fatto salvo l'accertamento di danni ulteriori.

Nel caso di prestazioni subappaltate è fatto obbligo da parte della ditta aggiudicataria subappaltatrice trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti al/i subappaltatore/i, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

### **TITOLO III: NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE**

#### **Articolo 12: Personale**

L'Appaltatore dovrà disporre di idonee ed adeguate risorse umane per il

conseguimento dei risultati richiesti dal presente capitolato. Pertanto dovrà avvalersi di personale qualificato e l'impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità.

L'Appaltatore è tenuto, a tal uopo, all'osservanza delle disposizioni di cui all'articolo 329 e ss. del CCNL settore turismo del 19.07.2003.

L'Appaltatore dovrà comunicare all'Azienda, cinque giorni prima dell'inizio dell'attività appaltata, l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio e dovrà, altresì, fornire, con cadenza trimestrale, all'Azienda USL la lista aggiornata del personale dipendente utilizzato (precedente art. 10). Al riguardo l'Azienda si riserva la facoltà di operare tutti i controlli che riterrà opportuni.

Tutto il personale dell'Appaltatore addetto al servizio di ristorazione deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale deve essere in regola con le norme che disciplinano i requisiti di età minima per l'ammissione al lavoro, regolarmente assunto alle dipendenze dell'Appaltatore o legato da rapporti di collaborazione coordinata e continuativa, munito di regolare libretto di idoneità sanitaria; dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore o che verranno successivamente emanati.

L'Azienda si riserva il diritto di effettuare gli ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni ed il diritto di richiedere all'Appaltatore di trasferire altrove il personale ritenuto inidoneo ai servizi per comprovati motivi; in tal caso l'Appaltatore provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altre unità senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

Il personale dell'Appaltatore che presta servizio presso le strutture dell'Azienda è obbligato a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza ed agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso. In particolare l'Appaltatore dovrà curare che il proprio personale durante

l'espletamento del servizio:

- vesta in modo adeguato e dignitoso;
- abbia con se il tesserino di riconoscimento ed un documento di identità;
- segnali subito, agli organi dell'Azienda ed al proprio responsabile, le anomalie che rivelasse durante lo svolgimento del servizio;
- tenga sempre un comportamento corretto.

L'Azienda potrà richiedere l'allontanamento del personale che non si sia comportato con correttezza e secondo le disposizioni del presente C.S.A.

L'Appaltatore è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze al presente capitolato ed è direttamente responsabile dei danni derivanti a terzi, siano essi utenti o dipendenti dell'Azienda, per colpa imputabile ai propri dipendenti.

L'Appaltatore (e per esso il personale dipendente) che opererà all'interno delle strutture aziendali dovrà uniformarsi a tutte le altre norme di carattere generale e speciale ufficialmente stabilite dalla stessa Azienda ovvero a quelle emanate a carico del suo personale.

Nello svolgimento del servizio l'Appaltatore dovrà evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività e dei servizi istituzionali dell'Azienda, con particolare riferimento all'osservanza dei prestabiliti orari di espletamento dei servizi.

L'Appaltatore ed il suo personale dovranno mantenere il massimo riserbo circa le informazioni di cui vengano a conoscenza durante l'espletamento delle attività, sia che siano riferite all'organizzazione ed alla attività dell'Azienda che agli utenti.

L'Appaltatore è tenuto ad applicare nei confronti dei propri lavoratori dipendenti e/o coordinati e secondo il loro inquadramento, le condizioni normative e retributive previste dal contratto collettivo nazionale di lavoro e dagli accordi sindacali di categoria e della zona, in vigore per tutto il periodo di esecuzione dell'appalto, anche se l'Appaltatore non sia aderente alle associazioni stipulanti, o receda da esse ed indipendentemente dalla natura, struttura e dimensione dell'Appaltatore stesso e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

L'Appaltatore é tenuto, altresì, all'esatta osservanza, nei confronti dei propri dipendenti impiegati nell'esecuzione dei servizi oggetto di appalto, di tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative vigenti in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale, di sicurezza ed igiene del lavoro.

L'Appaltatore solleva l'Azienda da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni sugli infortuni e responsabilità verso terzi.

Per gli accertamenti sulla regolare applicazione degli adempimenti retributivi e contributivi nei confronti del personale dipendente nonché la regolarità dei requisiti di idoneità fisica, l'Azienda si riserva di richiedere periodiche verifiche agli organismi preposti.

### **Articolo 13: Organico**

L'organico di cui si avvale l'Appaltatore deve essere quello previsto in fase d'offerta dall'Offerente sia come numero, sia come mansioni e livello, sia come monte-ore. Tale consistenza deve essere riconfermata all'Azienda con frequenza trimestrale, nella relazione di cui al precedente art. 10, a mezzo lettera raccomandata. Deve essere assicurato comunque la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, in aderenza a quanto esposto in sede di offerta.

L'Appaltatore si impegna a prestare con regolarità e continuità il servizio di ristorazione agli utenti, indipendentemente da scioperi o assemblee sindacali generali e/o di categoria, indette in sede nazionale, regionale o locale.

Il servizio mensa/ristorazione, ai sensi degli artt. 1 e 2 della Legge 12.6.1990 n. 146, viene considerato un servizio pubblico essenziale e l'Appaltatore quindi dovrà garantire il regolare servizio anche durante gli scioperi proclamati dalla categoria.

Fermo restando che l'organico impiegato nella realizzazione del servizio nel corso delle diverse fasi deve rimanere sempre costante, qualora il numero delle assenze del personale alle dipendenze dell'Appaltatore dovesse superare il 10 % del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di

offerta, l'Appaltatore deve entro 1 (uno) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

#### **Articolo 14:Vestiaro**

E' onere dell'Appaltatore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il proprio personale (di colore diverso da quelli in uso dal personale dipendente dell'Azienda USL presso il presidio ospedaliero unico integrato di Rieti) nonché controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario, vengano rigorosamente rispettate. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi nonché per la pulizia e sanificazione in conformità a quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80.

Tutto il personale dovrà portare in evidenza una tessera personale di riconoscimento, con indicazione dell'Appaltatore ed avere sempre con se un documento di identità personale.

Le spese per gli abiti di servizio e di tutti gli accessori (cuffie, mascherine, guanti, ecc.) le tessere, i distintivi ed ogni altra spesa affine o conseguente all'organizzazione del personale utilizzato dall'Appaltatore per l'esecuzione del servizio appaltato, sono a completo carico dell'Appaltatore stesso.

#### **Articolo 15: Igiene personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani ed in particolare durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti ed orologi e non deve avere smalto sulle unghie, che devono essere sempre corte al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. A tale scopo i lavelli del personale dovranno essere dotati di idonei detergenti e spazzolini per le unghie.

### **Articolo 16: Direzione dei servizi**

L'Appaltatore dovrà affidare la direzione del servizio oggetto del presente appalto, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un suo rappresentante o incaricato con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto di gara. Il rappresentante deve porsi in contatto collaborativo e continuo con le direzioni mediche ospedaliere, il servizio dietetico dell'Azienda e con gli altri uffici preposti al controllo dell'andamento dei servizi e deve essere dotato dell'autonomia necessaria a risolvere tempestivamente tutte le problematiche che si possono incontrare (cibo carente, di scadente qualità, con caratteristiche organolettiche non compatibili, scadente palatabilità, etc.). Il rappresentante costituisce l'unico referente dell'Azienda per tutte le problematiche relative all'espletamento dei servizi affidati. Al fine di garantire quanto sopra, tale soggetto dovrà essere sempre reperibile e rintracciabile da parte dell'Azienda.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Azienda al predetto rappresentante, si intendono come presentate direttamente all'Appaltatore. In caso di assenza o impedimento (ferie, malattie ecc.), l'Appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura di pari professionalità e di gradimento dell'Azienda USL.

## **TITOLO IV: MENU'**

### **Articolo 17: Menù**

Gli utenti del servizio di ristorazione operano la scelta delle pietanze sulla base di un menù che si distingue in MENU' NORMALE, MENU' SPECIALE e MENU' DELLE FESTIVITA' (articolati in colazione, pranzo, merenda e cena) e MENU' DIPENDENTI.

Il MENU' NORMALE è destinato alla maggioranza dei degenti, loro familiari e/o assistenti;

Il MENU' SPECIALE (diete speciali) riguarda una quantità variabile di ricoverati secondo le indicazioni delle Direzioni Sanitarie;

Il MENU' DELLE FESTIVITA' è destinato alla maggioranza dei degenti, loro familiari e/o loro assistenti;

Il MENU DEI DIPENDENTI è destinato ai dipendenti.

### **Articolo 18: Menù normale**

Gli Offerenti proporranno in sede di gara un menù ordinario per diete normali elaborato su base stagionale (inverno/estate), ciascuno articolato su un ciclo di 21 (ventuno) giornate alimentari.

Il menù individua una serie di piatti base definiti "fissi", ossia disponibili tutti i giorni. A questi, ogni giorno, si aggiunge una pietanza diversa chiamata "piatto del giorno".

In linea di massima, la struttura del MENÙ NORMALE dovrà essere la seguente:

#### **COLAZIONE**

Latte – Caffè – The o Camomilla – Panino – Biscotti o Fette Biscottate – Marmellata o Miele – Burro – zucchero a parte;

#### **MERENDA**

The – Biscotti o Fette Biscottate – Yogurt – Frutta – Marmellata o Miele – Burro – Zucchero a parte;

#### **PRANZO e CENA**

Un primo a scelta fra tre:

- una minestra in brodo e/o minestrone
- una pasta asciutta
- un riso

Un secondo a scelta fra tre:

- uno a base di carne
- uno a base di pesce
- uno a base di formaggi e/o salumi

Contorni:

a scelta fra tre contorni di cui due cotti e uno crudo

Dessert:

- frutta fresca di stagione
- frutta cotta
- budino

Pane o grissini

500 ml di acqua minerale (liscia e/o gassata) in bottiglia di plastica con tappo a vite.

Dovranno essere sempre disponibili le seguenti preparazioni: semolino, riso in bianco, brodo vegetale, brodo di carne, frullati di carne, frullati di frutta, fettina, purea di patate, frutta cotta.

#### **Articolo 19: Menù delle festività**

I MENÙ DELLE FESTIVITÀ, quali: Natale, Capodanno, Pasqua, lunedì dell'Angelo, il 25 aprile, il 1° maggio, il 2 giugno, Ferragosto, il Santo Patrono, Festa del Malato e l'8 dicembre, devono essere predisposti tenendo conto delle usanze tradizionali, prevedendo cibi più elaborati ed alimenti che diano un segno tangibile della festa e/o ricorrenza.

Tali menù saranno proposti dall'offerente in sede di presentazione dell'offerta, ma in sede di effettuazione del servizio l'Appaltatore dovrà preventivamente concordare con la Direzione Medica Ospedaliera il menù della singola festività.

#### **Articolo 20: Menù speciale**

Per quanto riguarda il MENÙ SPECIALE la composizione sarà determinata dalla Direzione Medica Ospedaliera - Servizio Dietetico - in relazione alle necessità contingenti legate alla natura delle patologie.

Le diete speciali più in uso presso lo stabilimento di Rieti attualmente sono le seguenti:

diete iposodiche

diete ipoglicidiche

diete ipocaloriche

diete ipoproteiche  
diete liquide, semisolide, semiliquide  
diete per epatici gestanti epatossicosi  
diete per pazienti celiaci, vegetariani ed allergici a vari nutrienti  
diete prive di scorie  
diete pediatriche.

La "specialità" di detti menù consiste nella possibilità di somministrare alimenti specifici o cibi in quantità ridotta e privi di determinate sostanze (es. sale), a pazienti sottoposti a regimi dietoterapici particolari. Su richiesta della Direzione medica - Servizio Dietetico -, al fine di consentire l'idonea dietoterapia nel caso di particolari patologie non trattabili con cibi previsti dal menù, deve essere possibile la fornitura di alimenti non inclusi nel presente capitolato, il cui costo andrà contabilizzato a parte. I vassoi personalizzati relativi alle diete speciali dovranno riportare l'indicazione del reparto/struttura, camera, numero di letto ed iniziali del paziente.

Tali diete devono essere approntate a cura dell'Appaltatore con la supervisione di proprio personale tecnico con qualifica di dietista.

### **Articolo 21: Mensa aziendale**

Il servizio da erogarsi presso le mense aziendali site negli stabilimenti di Rieti, M. Sabina e Amatrice, comprenderà tutte le operazioni necessarie per il funzionamento delle mense aziendali dall'apertura sino alla chiusura per tutti i giorni dell'anno.

L'erogazione di detto servizio avverrà tramite la fornitura di vassoi personalizzati riportanti il numero di matricola e la struttura e/o servizio di appartenenza del dipendente che usufruisce del servizio.

Le prenotazioni avverranno, entro le 9.30 del giorno stesso, a carico di personale dell'Appaltatore, presso i locali adibiti a mensa, dove sarà quotidianamente affisso il menù del giorno, relativo al pranzo ed alla cena, al fine di consentire la scelta da parte del personale dipendente autorizzato ad usufruire di detto servizio.

Durante la gestione, l'Appaltatore procederà, sempre a sua cura e spese, ad effettuare la pulizia di tutta l'area adibita a mensa. L'Azienda avrà la facoltà di eseguire accertamenti sanitari nei locali, sulle apparecchiature, sulle derrate alimentari e sui prodotti impiegati, non esclusi quelli impiegati per la disinfestazione e la sanificazione degli ambienti e di emanare, in proposito, prescrizioni cui l'Appaltatore dovrà scrupolosamente attenersi.

Il MENU' DEI DIPENDENTI dovrà prevedere per ogni pasto (pranzo e cena):

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Pane
- Frutta
- Bevande - vino (250 ml e), acqua minerale gassata o naturale (500 ml e), birra (200 ml e), aranciata o altre bevande gasate (200 ml e);

Il menù con cadenza mensile dovrà essere predisposto quindici giorni prima della decorrenza iniziale e dovrà consentire una larga scelta di pasti ed una diversificazione per il pranzo e la cena.

#### **Articolo 22: Variazione menù**

Per tutti i menù, eventuali variazioni dovranno essere di volta in volta concordate con la Direzione Medica – Servizio Dietetico. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Azienda USL. I nuovi piatti proposti, se accettati dall'Azienda, dovranno possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito e dovranno essere presentate le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti nel caso essi non siano già previsti nelle tabelle dietetiche predisposte.

E' consentita tuttavia una variazione dei menù nei seguenti casi, previa autorizzazione:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione momentanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete;

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

### **Articolo 23: Fornitura generi alimentari di conforto**

Nel corso della giornata potranno verificarsi bisogni alimentari fuori pasto, complementari o aggiuntivi a quelli programmati. In questi casi, l'Appaltatore, è tenuto a fornire, oltre ai pasti serviti in vassoio, anche una piccola scorta di alimenti (es. latte, yogurt, fette biscottate, zucchero, tè e camomilla) e prodotti dietetici (es. crema di riso, omogeneizzati, pane o fette biscottate ipoproteici) ed altri generi di consumo per fronteggiare tali emergenze ed imprevisti. Detti prodotti sono elencati, a titolo indicativo con i presunti fabbisogni annuali, nell'allegato A (elenco generi di conforto) al presente CSA.

A tal fine l'offerente dovrà predisporre apposita modulistica per la richiesta settimanale, firmata dalla caposala o dal primario del reparto e/o struttura interessata, vidimata dal personale appositamente individuato dall'Azienda USL, e per la consegna, in cui venga specificata qualità e quantità.

Tali prodotti dovranno essere conformi alle caratteristiche delle derrate alimentari indicate dall'appaltatore in sede di gara.

L'Appaltatore mensilmente trasmetterà alla Direzione Acquisizione beni e servizi dell'Azienda USL un elenco analitico degli alimenti e prodotti consegnati ai singoli reparti e servizi.

## **TITOLO V: SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE**

### **Articolo 24: Sistema di prenotazione dei pasti**

Il sistema di prenotazione pasti dovrà essere improntato a criteri di razionalità e funzionalità prevedendo la scelta direttamente da parte del degente, ad eccezione dei regimi alimentari speciali.

L'Offerente deve indicare, in sede di offerta, un sistema computerizzato di prenotazione dei pasti e di contabilizzazione delle prestazioni erogate, prevedendo, a proprio carico, gli oneri afferenti la predisposizione e fornitura

della modulistica e di tutto il materiale occorrente per un'efficiente organizzazione dell'intero sistema.

La fase che riguarda la contabilità delle prestazioni erogate (colazioni, pranzi, cene, cestini freddi, alimenti fuori pasto) deve essere programmata in modo tale da consentire agli incaricati dell'Azienda USL (direzione A.B.S. e Servizio dietetico) di effettuare un agevole, continuo ed efficace controllo contabile, anche ai fini di un corretto addebito dei costi a carico degli autorizzati. Tale fase dovrà prevedere, altresì, sempre a carico dell'Appaltatore, la fornitura, ogni giorno, all'ufficio economato di un file excel contenente l'elenco riportante il totale dei pasti forniti, nelle varie tipologie, che sono stati preparati sulla base della prenotazione del giorno precedente.

Le prenotazioni computerizzate dovranno essere effettuate, dal personale dell'Appaltatore, entro le ore 13.30 del giorno prima per il giorno successivo con la possibilità di variazione o disdetta delle prenotazioni entro le ore 10 per il pranzo ed entro le ore 16 per la cena del giorno successivo. Sarà cura del personale dei tre stabilimenti (caposala o suo delegato) comunicare all'addetto alla distribuzione dell'appaltatore, i menù speciali di cui all'art. 20 del presente C.S.A.

Per i dipendenti e i non dipendenti autorizzati, l'Appaltatore dovrà instaurare un sistema di prenotazione del pasto che dovrà consentire la scelta entro le ore 9:30 del giorno stesso. Con lo stesso sistema dovranno essere prenotati gli eventuali cestini freddi. Anche per tale fornitura, l'impresa dovrà consegnare all'ufficio economato un file excel contenente il totale dei pasti forniti con i dati identificativi dei fruitori (cognome, nome e numero di matricola).

#### **Articolo 25: Modalità di confezionamento dei vassoi**

Il vassoio personalizzato, confezionato all'interno del centro cottura, dovrà riportare all'esterno un cartoncino con indicazione del reparto, la camera e il numero di letto del paziente a cui è destinato; all'interno dovrà essere dotato di piatti e posate in materiale monouso, un bicchiere trasparente di plastica rigida e di un tovagliolo di carta - il tovagliolo di carta, il set di posate e il bicchiere

devono essere presentati al paziente in busta di protezione monouso sigillata -. Il tutto dovrà essere curato sotto il profilo volumetrico ed estetico, in modo tale da rendere la preparazione complessiva del vassoio particolarmente gradevole.

### **Articolo 26: Modalità di consegna dei pasti presso i reparti**

L'Appaltatore provvederà al trasporto dei cibi, mediante carrelli porta-vassoi, dal punto di cottura alle strutture - fino al letto del paziente - con propri mezzi idonei, dal punto di vista igienico e della conservazione delle vivande, nel rispetto delle temperature e con particolare riguardo a quanto previsto nel regolamento n. 352/2004. Relativamente agli stabilimenti di Amatrice e di Magliano Sabina, i pasti, della stessa tipologia di quelli distribuiti presso lo stabilimento di Rieti, dovranno essere consegnati secondo le modalità indicate in sede di offerta.

Il servizio di distribuzione ai degenti sarà a carico del personale dell'Appaltatore mediante carrelli termici. Il carrello dovrà essere corredato di documento riepilogativo del numero dei pasti complessivi e della tipologia di ogni singolo vitto richiesto. I pasti, alloggiati sui vassoi personalizzati, saranno attivati e, quindi, portati alla corretta temperatura per la successiva consumazione presso i reparti di degenza.

Terminata la consumazione il personale dell'impresa provvederà, non prima di un'ora dall'inizio della consumazione del pasto, al ritiro della stoviglieria utilizzata e la convoglierà nel proprio luogo di lavaggio.

E' vietata ciascuna forma di riciclo delle porzioni non consumate anche se non distribuite.

### **Articolo 27: Articolazione del servizio**

Per quanto riguarda l'articolazione del servizio, dovrà osservarsi quanto segue:

- Colazioni:

I carrelli contenenti gli alimenti e la stoviglieria per le colazioni del mattino, debbono pervenire in reparto, nell'arco del seguente orario: dalle ore 7:00 alle ore 7:30.

Terminata la consumazione il personale dell'impresa provvederà al ritiro della stoviglieria utilizzata e la convoglierà nel luogo di lavaggio.

- Merende:

I carrelli contenenti gli alimenti e la stoviglieria per le merende, debbono pervenire in reparto, nell'arco del seguente orario: dalle ore 16:00 alle ore 16:30.

Terminata la consumazione il personale dell'impresa provvederà al ritiro della stoviglieria utilizzata e la convoglierà nel luogo di lavaggio.

- Pranzi e Cene:

I vassoi personalizzati contenuti negli appositi carrelli termici debbono essere distribuiti ad opera del personale dell'Appaltatore con il seguente orario:

- per il pranzo tra le ore 12,00 e le ore 12,30;
- per la cena e tra le ore 18,30 e le ore 19,00;.

Terminata la consumazione (del pranzo o della cena) il personale dell'Appaltatore provvederà, non prima di un ora dalla consegna, al ritiro dei vassoi e li convoglierà nel proprio luogo di lavaggio.

Gli orari di distribuzione indicati saranno preventivamente concordati con la Direzione Sanitaria dell'Azienda prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio ed eventuali successive modifiche dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dall'Azienda.

Per tutti gli operatori ospedalieri di guardia in ogni reparto, i pasti saranno distribuiti negli orari di consegna previsti per i degenti secondo le stesse modalità.

La distribuzione in reparto dei pasti ai familiari e/o assistenti dei ricoverati ha luogo contestualmente a quella degli assistiti e con le stesse modalità (previa prenotazione al personale preposto e pagamento dei ticket presso lo Sportello Cassa della Struttura Ospedaliera) contro consegna del relativo ticket al personale addetto alla distribuzione dei pasti o al caposala o suo delegato.

Per questi ultimi utenti (familiari e/o assistenti dei ricoverati) e per gli operatori ospedalieri di guardia, in alternativa al pasto caldo, l'Appaltatore deve prevedere la possibilità di fornire un cestino freddo, la cui composizione potrà variare in relazione delle diverse soluzioni proposte dall'Appaltatore nel progetto gestionale del servizio nei documenti concernenti " menù, tabelle dietetiche e grammature", fermo restando l'applicazione del medesimo prezzo.

Il servizio avrà luogo tutti i giorni dell'anno e l'Appaltatore é impegnato a garantire che il servizio non subisca mai alcuna interruzione.

Per quanto concerne i pasti (pranzi e/o cene) da erogare nella mensa al personale dipendente, l'Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale alla distribuzione dei vassoi negli orari che verranno concordati con la Direzione Medica ospedaliera ed ai sensi di quanto disposto al precedente articolo 21.

Nello svolgimento del servizio deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività e dei servizi ospedalieri.

## **TITOLO VI: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE** **ALIMENTARI**

### **Articolo 28: Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari, da utilizzarsi per il confezionamento delle pietanze e le bevande, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, incluse quelle relative ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti ed alle tabelle merceologiche e dietetiche delle derrate alimentari presentate in sede di offerta.

L'approvvigionamento delle materie prime dovrà avvenire secondo una logica di filiera corta e sostenibile favorendo l'utilizzo di prodotti che esprimono la tipicità delle produzioni agroalimentari del territorio e rispettando i criteri di stagionalità.

Si precisa che, ai sensi dell'art. 59, comma 4, della legge n. 488/99, "*...nelle diete giornaliere dovrà essere prevista anche l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di*

*Nutrizione....*”. A tal fine l’Appaltatore dovrà garantire la fornitura anche di detti prodotti nella percentuale indicata in sede di offerta.

L’Azienda si riserva, in ogni caso di richiedere documentazione idonea a dimostrare che, per la produzione dei pasti, si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

### **Articolo 29: Tabelle merceologiche**

L’appaltatore deve indicare in sede di offerta l’elenco di tutte le derrate alimentari che intende impiegare nello svolgimento del servizio.

La descrizione delle derrate alimentari è contenuta in apposite tabelle merceologiche, che devono riportare descritti in modo esauriente:

- Il nome del prodotto da utilizzare;
- La descrizione merceologica del prodotto;
- Le caratteristiche qualitative;
- I parametri qualitativi di controllo qualità.

L’elenco dei prodotti deve rispecchiare effettivamente quelli necessari alla realizzazione del programma di menù e al programma dietetico proposto. E’ inutile una elencazione di prodotti generici.

Le derrate alimentari conservate nei frigoriferi, nelle celle frigorifere e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

### **Articolo 30: Tabelle dietetiche**

Le quantità da somministrare, relative al menù giornaliero saranno quelle previste dalle Tabelle Dietetiche elaborate dall’Offerente e presentate in sede di gara per ciascuna delle pietanze proposte nel menù.

Per ciascuna pietanza proposta dovranno essere individuati in sede di offerta, i relativi componenti con accanto specificata la grammatura pro capite a crudo ed al netto di scarti di lavorazione e/o del calo di peso dovuto ad eventuale scongelamento (tabelle dietetiche e grammature).

### **Articolo 31: Introduzione nuovi piatti**

Qualora l'appaltatore, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, intendesse proporre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate in offerta, dovrà fare richiesta scritta all'Azienda USL e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti nel caso essi non siano già previsti nelle tabelle dietetiche.

### **Articolo 32: Etichettatura della derrate**

Le derrate alimentari che devono provenire da ditte che esprimono marchi leader del settore, devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti: D. Lgs. n. 109/92 (Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari) e D. Lgs. n. 110/92 (Attuazione della direttiva n. 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana) e successive eventuali modificazioni. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

### **Articolo 33: Garanzie di qualità**

L'Appaltatore provvederà all'acquisto delle derrate ed avrà il diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci.

L'Appaltatore dovrà acquisire dai fornitori ed eventualmente rendere disponibili all'Azienda idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigente normativa in materia nonché alle tabelle merceologiche presentate in gara.

Qualora l'Azienda lo ritenga necessario, l'Appaltatore dovrà fornire l'elenco aggiornato dei fornitori stessi, consentendo l'attuazione di eventuali controlli igienico/qualitativi e dovrà garantire e documentare la rintracciabilità di filiera, dalla produzione primaria alla distribuzione finale.

L'Azienda procederà con proprio personale, al controllo qualitativo delle derrate acquistate; nell'eventualità di motivate contestazioni da parte dell'Azienda,

l'Appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese al ritiro immediato delle partite contestate ed alla loro sostituzione.

## **TITOLO VII: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

### **Articolo 34: Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- i prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C<sup>0</sup> e +4 C<sup>0</sup>;
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure porzionate (rondelle, a fette, etc);
- la carne trita deve essere macinata nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- il lavaggio ed il taglio della verdura fresca dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti l'utilizzo o cottura;
- le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento a meno che non si tratti di alimenti già porzionati;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua; nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; può essere utilizzato anche formaggio grattugiato in buste;

- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

### **Articolo 35: Pentolame per la cottura**

Per la cottura devono essere impiegate solo pentole in acciaio inox o vetro; non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù ed i sughi devono essere preparati nelle brasiere.

### **Articolo 36: Condimenti**

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva; per le verdure crude il sale dovrà essere fornito in confezioni monouso. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 1 dell'11 gennaio 1991.

## **TITOLO VIII: IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **Articolo 37: Norme igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento ai Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 2073/2005, alla Legge 283 del 30 Aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni e integrazioni ed eventuale Regolamento Regionale e/o Comunale.

### **Articolo 38: Standard qualitativi igienici della produzione**

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc., deve fare uso di mascherine e guanti monouso. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre, provviste di rete idonea a prevenire l'ingresso di piccoli animali e/o insetti, debbono rimanere chiuse quando l'impianto di estrazione d'aria è in funzione e nel caso in cui sia previsto un impianto di climatizzazione. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento degli alimenti è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

### **Articolo 39: Conservazione delle derrate**

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R. 327/80 art. 31).

Le carni, la frutta e la verdura, i salumi e formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione dotato di coperchio a tenuta. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori.

#### **Articolo 40: Divieto di riciclo**

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Per riciclo si intende qualsiasi pietanza non preparata nella giornata in cui ne è prevista la distribuzione agli utenti del servizio e qualsiasi pietanza già passata nella fase di distribuzione.

#### **Articolo 41: Conservazione campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'Appaltatore deve giornalmente prelevare 150 g di ogni prodotto somministrato, confezionarli in appositi sacchetti sterili distinti sui quali devono essere riportate le seguenti indicazioni: la denominazione della pietanza, la data e l'ora di preparazione, e riporli nella cella frigorifera a -18 C<sup>0</sup>, per i 6 giorni successivi.

### **TITOLO IX: PULIZIA, IGIENE E PREVENZIONE**

#### **Articolo 42: Indicazioni generali**

L'appaltatore si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori, della pulizia dei locali e delle attrezzature del centro di preparazione pasti ai sensi delle disposizioni di cui alla normativa vigente.

L'Appaltatore dovrà provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali e delle attrezzature; dovrà altresì provvedere alla pulizia e disinfezione giornaliera dei locali e delle macchine, nonché al lavaggio di tutte le attrezzature.

L'Appaltatore dovrà inoltre provvedere alla pulizia settimanale straordinaria, alla disinfestazione ed alla disinfezione mensile dei locali, attrezzature, macchinari, servizi igienici celle frigorifere, ecc.

In tutti i locali nei quali vengono espletati i servizi oggetto del presente appalto, dovranno essere garantite condizioni ottimali di igiene ambientale e del

personale.

#### **Articolo 43: Operazioni di lavaggio e pulizia**

Eventuali operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

#### **Articolo 44: Custodia dei detersivi**

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

#### **Articolo 45: Modalità di utilizzo dei detersivi**

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione e cottura, durante lo svolgimento di tali operazioni.

#### **Articolo 46: Detergenti e sanificanti**

Per i prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere presentate le relative schede tecniche di informazione e sicurezza. Ove sono disponibili sono da preferire prodotti eco-compatibili.

L'Appaltatore sarà responsabile dell'uso dei materiali stessi, che devono essere assolutamente privi di tossicità. In caso di accertata presenza di prodotti tossici nelle vivande, queste verranno escluse dal consumo, fatte salve le disposizioni di cui ai successivi artt. 65 e 66 nonché del diritto di rivalsa verso l'Appaltatore per l'eventuale danno subito.

#### **Articolo 47: Norme igieniche**

Il personale addetto alla consegna deve osservare tutte le norme igieniche previste dalla normativa vigente. Nei servizi igienici destinati agli addetti (alla preparazione, confezionamento e distribuzione) dovranno essere impiegati sapone con erogatore, asciugamani monouso, asciugamani elettrici ed impianti erogazione acqua a pedale.

#### **Articolo 48: Norme in materia di sicurezza**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, le prestazioni oggetto del presente appalto debbono essere svolte nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia, con particolare attenzione a quelle di prevenzione infortuni ed in ogni caso di tutela della salute e di sicurezza dei lavoratori. L'Appaltatore deve, pertanto, osservare e far osservare ai propri dipendenti nonché a terzi presenti su ogni luogo di lavoro, tutte le norme di cui sopra e prendere, inoltre, di propria iniziativa tutti gli opportuni provvedimenti al fine di garantire la tutela della salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

#### **Articolo 49: Norme di sicurezza nell'uso di detergenti e sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando il loro uso è consigliato nelle schede tecniche di sicurezza. L'impiego dei detergenti dovrà avvenire con aggiunta di acqua alla temperatura indicata sulle confezioni.

### **TITOLO X: CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**

#### **Articolo 50: Diritto di controllo dell'Azienda USL**

E' facoltà dell'Azienda USL effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, per il tramite delle Direzioni Mediche, secondo le modalità indicate nei

successivi articoli, controlli per verificare la rispondenza dei servizi forniti dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia. I controlli dovranno di norma avvenire bimestralmente.

Al fine di garantire igienicità della qualità del servizio, l'Azienda USL si riserva la facoltà di poter effettuare controlli senza preavviso presso il centro cottura dell'Appaltatore per stabilire, altresì, qualità ed efficienza del servizio.

#### **Articolo 51: Organismi preposti al controllo di qualità**

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica della Azienda, le Direzioni Mediche, nonché eventuali altri organi esterni competenti ovvero incaricati dall'Azienda.

I soggetti incaricati dell'esecuzione del servizio di controllo qualità, sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell' Appaltatore. Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Azienda stessa.

#### **Articolo 52: Contestazioni**

La Direzione Medica o il personale incaricato dall'Azienda USL farà pervenire, alla Direzione Acquisizione Beni e Servizi le osservazioni, le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati. La Direzione Acquisizione Beni e Servizi provvederà a far pervenire per iscritto all'Appaltatore detti rilievi, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro tre giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore dovrà presentare le proprie giustificazioni alla Direzione Acquisizione Beni e Servizi.

La Direzione Acquisizione Beni e Servizi, previa valutazione delle giustificazioni adottate dall'appaltatore per i singoli e specifici casi, provvederà alla irrogazione delle penali di cui al successivo articolo 63.

La stessa procedura verrà ad applicarsi per i casi di cui al comma 2 del suddetto articolo 63.

L'Appaltatore non potrà addurre, a giustificazione del proprio operato, circostanze e fatti che potevano essere previsti e che non sono stati preventivamente comunicate per iscritto.

Sono fatte salve, in ogni caso, le disposizioni tutte in tema di risoluzione del contratto di cui al successivo articolo 64.

### **Articolo 53: Metodologia del controllo di qualità**

Gli incaricati dell'Azienda USL devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo. I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di alimenti prelevati saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto dall'Appaltatore per le quantità di campioni prelevati.

### **Articolo 54: Tipologia di controlli**

I controlli saranno articolati in:

#### **A) controlli a vista del servizio**

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle; temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 piatti);

- modalità di manipolazione;
- controllo di funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo della presentazione dei piatti ai degenti ed ai dipendenti dell'Ospedale;
- controllo della palatabilità, gusto e sapore;

#### **B) controlli analitici**

Durante i controlli i tecnici incaricati effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio. All'esecuzione dei prelievi deve assistere il direttore del servizio incaricato dall'Appaltatore.

#### **Articolo 55: Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". Le derrate od i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dall'Appaltatore a propria cura e spese. In caso di mancata sostituzione, oltre alle penali più oltre indicate, non verrà liquidato il rispettivo corrispettivo. I tecnici incaricati dall'Azienda, provvederanno a far custodire, i campioni alimentari, in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta in attesa di accertamento. L'Azienda provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore; qualora i referti diano esito positivo, all'Appaltatore verranno addebitate le spese di analisi.

In caso di esito positivo l'appaltatore risponde, altresì, per quanto riguarda gli obblighi e le sanzioni previste dalle norme di settore.

### **Articolo 56: Direzione Acquisizione beni e servizi**

La Direzione Acquisizione Beni e Servizi, in collaborazione con la direzione medica ed amministrativa del presidio ospedaliero unico integrato, effettua il controllo sulla gestione economica ed amministrativa del contratto d'appalto ed in particolare per le seguenti attività:

- vigilanza e controllo sulla regolare contabilità delle prestazioni erogate, secondo l'organizzazione progettata dall'Appaltatore;
- convalida delle fatture relative alle prestazioni rese dall'Appaltatore in relazione ai prezzi e agli adempimenti previsti dal contratto al fine della liquidazione.

### **Articolo 57: Direzione sanitaria**

La Direzione medica effettua il controllo generale per quanto attiene agli aspetti igienico-sanitari e vigila, in collaborazione con la U.O.C. Acquisizione Beni e Servizi, sulla perfetta rispondenza della organizzazione del servizio reso a quella prevista nel contratto, dal momento della preparazione e cottura dei cibi fino alla loro distribuzione agli utenti.

In collaborazione con la Struttura Complessa di Igiene Alimenti e Nutrizione predispone un protocollo per il controllo periodico degli alimenti mediante prelievo dei campioni. Richiede alla suddetta Struttura l'analisi di alimenti e di campioni di cibi cotti, somministrati, anche per l'esecuzione di esami microbiologici. Con il Servizio di Dietetica verifica ed approva il menù normale.

### **Articolo 58: Servizio di dietetica**

A tale servizio compete la predisposizione di tutti i menù speciali previsti sia in qualità che in quantità e, di comune accordo con l'Appaltatore, predispone la composizione dei piatti di portata e la loro periodicità.

Accerta che la composizione delle vivande risponda ai canoni prestabiliti, per la salvaguardia degli aspetti nutrizionali e per garantire la qualità degli alimenti,

sotto l'aspetto organolettico, in modo che il cibo risulti appetibile, gustoso, saporito e ben presentato.

## **TITOLO XI: FATTURAZIONE E REVISIONE PREZZI**

### **Articolo 59: Report Mensile**

Ai fini della tenuta della contabilità analitica dell'Azienda USL, l'appaltatore dovrà inviare mensilmente una dettagliata relazione relativa al servizio erogato. Tale dichiarazione dovrà essere inviata alla Direzione Acquisizione beni e servizi entro e non oltre il giorno 10 del mese successivo a quello di riferimento e dovrà contenere i seguenti elementi:

- indicazione analitica dei presidi e/o strutture in cui il servizio viene erogato;
- quantità, per struttura, del servizio erogato, distinto per tipologia (colazione, pranzo, merenda, cena, pasto erogato in mensa);
- importo del servizio erogato, per struttura, dato dal prodotto delle giornate alimentari erogate (calcolate in conformità al precedente articolo 4) per il prezzo unitario (prezzo/giornata alimentare) e dal prodotto dei pasti erogati in mensa per il prezzo unitario degli stessi.

### **Articolo 60: Pagamenti**

Il pagamento delle fatture, emesse mensilmente, verrà corrisposto entro 90 (novanta) giorni dalla data di ricevimento della fattura. L'eventuale ritardo nei pagamenti delle fatture non può essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte dell'Appaltatore, il quale è tenuto continuare il servizio fino alla scadenza. Costituiranno base della fatturazione i moduli appositamente predisposti dall'appaltatore in base al sistema di prenotazione dei pasti, predisposti in sede di offerta.

### **Articolo 61: Revisione prezzi**

I prezzi di aggiudicazione si intendono fissi ed invariabili per il primo anno di durata contrattuale. A decorrere dal secondo anno e così per gli anni successivi gli stessi saranno soggetti a revisione, a domanda scritta dell'Appaltatore o dell'Azienda. Detta revisione sarà operata sulla base di una istruttoria condotta, ai sensi dell'articolo 115 del D. Lgs. n. 163/06 s.m.i., operando un raffronto con i prezzi di mercato e con i listini predisposti dall'ISTAT, dalle Camere di Commercio e con i prezzi di cui alle convenzioni CONSIP.

### **Articolo 62: Cessione dei crediti**

E' ammessa la cessione dei crediti maturati dall'Appaltatore nei confronti dell'Azienda USL a seguito della regolare e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato nel rispetto delle norme vigenti (art. 117 D. Lgs. n. 163/06 s.m.i.), a condizione che:

- a) il cessionario sia un istituto bancario o un intermediario finanziario disciplinato dalle leggi in materia bancaria o creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di impresa;
- b) il contratto di cessione venga stipulato mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e che lo stesso, in originale o in copia autenticata, venga notificato all'Azienda USL entro dieci giorni dalla stipula.

In ogni caso, è fatta salva ed impregiudicata la possibilità per l'Azienda USL di opporre al cessionario tutte le medesime eccezioni opponibili all'Appaltatore cedente.

## **TITOLO XII: SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI**

### **Articolo 63: Penali**

1. Salvo più gravi e diverse azioni previste dalle norme di legge e/o dal presente capitolato speciale d'appalto e/o da regolamenti, l'Azienda USL, a prima tutela di ciascuna e/o di tutte le norme contenute nel presente C.S.A., qualora le

stesse vengano, in tutto e/o in parte, disattese, si riserva di applicare, previa tempestiva contestazione per iscritto, le seguenti penalità, giornaliere e cumulabili:

- euro 100,00 per ogni caso di violazione di quanto stabilito dai menu;
- euro 100,00 per ogni caso di violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche e nei limiti di contaminazione microbica;
- euro 100,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
- euro 100,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- euro 100,00 per ogni caso di mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;
- euro 150,00 per ogni caso riscontrato di caratteristiche organolettiche;
- euro 250,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale;
- euro 250,00 in ogni caso di impedimento all'accesso, nei locali di produzione, di tecnici incaricati dall'Azienda per l'esecuzione del servizio di controllo qualità del servizio;
- euro 250,00 in ogni caso di ripetuti ritardi ed anticipi nella consegna dei pasti oltre 20 minuti dall'orario previsto;

2. Per ogni altro caso di violazione o inadempimento o inesatto adempimento degli obblighi contrattuali previsti, previa tempestiva contestazione scritta, si applicherà una penale di € 100,00 per ogni violazione contestata.

3. Fatte in ogni caso salve le disposizioni tutte in tema di risoluzione del contratto di cui al successivo articolo 64, alle contestazioni inviate all'Appaltatore ai sensi e per gli effetti del presente articolo si applicheranno le procedure di cui al precedente articolo 52.

4. L'applicazione delle suddette penali non esclude qualsiasi altra azione, in qualsiasi altra forma e/o natura e/o in qualsiasi altra sede, che l'Azienda USL intenda eventualmente intraprendere. Rimane in ogni caso riservato all'Azienda il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno subito.

## **TITOLO XIII: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### **Articolo 64: Ipotesi di risoluzione del contratto**

1. L'Azienda USL si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art.1456 c.c., qualora una determinata obbligazione e/o prestazione e/o servizio, oggetto dell'appalto non sia adempiuta o esattamente adempiuta, secondo le modalità previste dal presente capitolato.

2. Detta risoluzione avverrà tramite raccomandata con avviso di ricevimento.

3. La risoluzione del contratto, secondo le modalità di cui ai commi 1 e 2, potrà avvenire per i seguenti motivi, enunciati a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- ragioni di pubblico interesse e di cui alla insindacabile valutazione da parte dell'Azienda USL di Rieti
- inadempimento (es. mancata fornitura dei pasti; fornitura non regolare dei pasti; ritardo nella fornitura dei pasti superiore a 30 minuti; locali produzione pasti non adeguati o non in rispetto con le vigenti normative di legge in materia; personale non in regola con le disposizioni del presente CSA e con le disposizioni vigenti in materia)
- violazione norme sul subappalto
- sospensione o abbandono del servizio (verranno valutati da parte dell'Azienda USL i casi di forza maggiore. In ogni caso l'impresa è obbligata a garantire i pasti ai degenti fino a diversa soluzione)
- sopravvenuta incapacità giuridica dell'appaltatore
- utilizzo di materiale e attrezzature non in conformità alle vigenti normative
- utilizzo di prodotti per cucinare di qualità scadente o inferiore alla media o non conservati secondo le vigenti disposizioni
- incapacità nell'espletamento del servizio (con ripercussioni sull'esatto adempimento dello stesso e/o sulla fruizione da parte dei pazienti)
- frode o negligenza nell'espletamento del servizio
- comportamento scorretto degli addetti al servizio nei confronti dei pazienti o familiari o dipendenti dell'Azienda USL di Rieti

- mancata adozione di misure di cautela nella somministrazione dei pasti dirette ad evitare contaminazioni di ogni e qualsivoglia natura nonché sinistri di ogni e qualsivoglia natura
- scadenza polizza assicurativa
- mancata adozione di ogni e qualunque prescrizione di legge nella preparazione dei pasti, con riferimento anche al personale ivi impiegato
- mancato rispetto norme HACCP
- mancato rispetto delle disposizioni dietetiche o controllate

4. Nei casi di inesatto adempimento, al di fuori delle ipotesi di cui ai commi 1, 2 e 3, l'Azienda USL Rieti avrà la facoltà di intimare alla aggiudicataria, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1454 c.c., diffida ad adempiere – entro il termine di giorni 3 – mediante lettera raccomandata a.r.

5. Detta diffida non potrà essere inviata per più di 2 volte, pena l'immediata risoluzione del contratto.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo si indicano le ipotesi di:

- ritardo di oltre 20 minuti nella somministrazione dei pasti
- vestiario del personale non consono o adeguato nella somministrazione dei pasti
- comportamenti non consoni o adeguati nella somministrazione dei pasti.

6. Con la risoluzione del contratto sorge per l'Azienda USL il diritto di affidare a terzi la fornitura del servizio, o la parte rimanente di questa, in danno alla Società. Le maggiori spese sostenute dall'Azienda rispetto a quelle previste dal contratto in essere, saranno addebitate all'Appaltatore mediante prelievo dalla cauzione definitiva e, ove questa non sia sufficiente, da eventuali crediti.

7. In ogni caso i motivi che daranno luogo alla risoluzione del contratto comporteranno, per l'Azienda USL il diritto al risarcimento del danno

8. E' fatto salvo in ogni caso il diritto di far valere, da parte dell'Azienda USL Rieti, ogni ragione ed azione presso le competenti sedi, per ogni altra forma di responsabilità dovesse riconoscersi in danno dell'appaltatore.

9. L'Azienda si riserva, comunque, la facoltà di predisporre, a mezzo delle Direzioni Sanitarie dei Presidi Ospedalieri presso i quali verrà a svolgersi il servizio o direttamente, ispezioni e verifiche a suo insindacabile giudizio presso

i luoghi di produzione e/o durante la somministrazione dei pasti, secondo le modalità di cui agli artt. 50 e ss.

10. Eventuali inadempimenti saranno oggetto di immediata contestazione. In relazione a dette inadempienze l'Azienda potrà recedere dal contratto ai sensi dei commi 1, 2, 3.

11. Sono fatte salve, altresì, le disposizioni concernenti le sanzioni previste per eventuali inadempimenti di cui al Titolo XII art. 63 del presente CSA.

## **TITOLO XIV: TUTELA DELLA PRIVACY**

### **Articolo 65: Obbligo di riservatezza e tutela dei dati**

Le notizie ed i dati relativi all'Azienda USL di Rieti, comunque venuti a conoscenza dell'Appaltatore o di chiunque collabori alle sue attività in relazione alla esecuzione del presente appalto, e le informazioni che transitano per le apparecchiature di elaborazione dei dati e posta elettronica, non dovranno, in alcun modo ed in qualsiasi forma, essere comunicate, divulgate o lasciate a disposizione di terzi e non potranno essere utilizzate, da parte dello stesso Appaltatore o di chiunque collabori alle sue attività, per fini diversi da quelli previsti dal presente capitolato, salvo esplicita autorizzazione dell'Azienda USL di Rieti.

L'Appaltatore in relazione a quanto oggetto di prestazione ed alle informazioni e documenti dei quali sia venuto in possesso, a qualsiasi titolo, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto, si impegna, fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento dei danni subiti dall'Azienda USL Rieti, a:

- garantire, adottando le opportune misure, la massima riservatezza sulle informazioni;
- non divulgare, anche successivamente alla scadenza del contratto, notizie relative all'attività svolta dall'Azienda USL Rieti;
- non eseguire e non permettere che altri eseguano copia, estratti, note od elaborazioni di qualsiasi atto o documento;

- garantire il rispetto di quanto previsto dalle norme per la tutela dei dati personali di cui al D. Lgs. 196/03, con particolare riguardo alle norme sull'eventuale comunicazione a terzi dei dati detenuti nelle banche dati, ai sensi di quanto previsto dall'art. 20 della Legge medesima;
- attuare nell'ambito della propria struttura, sotto la propria responsabilità, ai sensi del D. Lgs. n. 196/03, tutte quelle norme di sicurezza e di controllo atte ad evitare il rischio di alterazione, distruzione o perdita, anche parziale, nonché d'accesso non autorizzato, o di trattamento non consentito, o non conforme alla finalità del servizio, dei dati e della comunicazione.

#### **Articolo 66: Tutela della privacy**

La documentazione presentata, per la partecipazione alla procedura di gara e per l'espletamento dell'appalto, sarà utilizzata esclusivamente per la gestione del presente appalto e trattata da organi e uffici interni preposti alla gestione e controllo degli atti ed in tutti gli altri casi previsti dalla legge.

### **TITOLO XV: NORME GENERALI**

#### **Articolo 67: Norme di rinvio**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato e dalla lettera invito, si fa riferimento al codice civile ed alle altre disposizioni vigenti in materia.

#### **Articolo 68: Foro competente**

Il Foro competente per tutte le controversie giudiziali che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato, sarà esclusivamente quello di Rieti.

**ELENCO ALLEGATI:**

- A. Elenco generi alimentari di conforto;
- B. Documento Unico di Valutazione Rischi da interferenza

**Letto e approvato**

**si sottoscrive per accettazione**

(timbro della ditta e firma  
leggibile del sottoscrittore)

Con la firma apposta in calce al presente C.S.A. esplicitamente, integralmente ed incondizionatamente accetta tutti gli articoli del capitolato stesso, ferma restando l'inderogabilità delle altre norme vigenti.