



## **REGIONE BASILICATA**

**SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI  
DEGENTI E AL PERSONALE DEI PRESIDI DELL'ASM, DELL'ASP, DELL' AOR  
SAN CARLO, DELL'IRCCS CROB, DELL'ARDSU**

**SIMOG: GARA N. 6747069**

### **CAPITOLATO SPECIALE DI GARA (Allegato 1 A al Disciplinare di Gara)**

**CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

<b>DEFINIZIONI .....</b>	<b>3</b>
<b>ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO .....</b>	<b>4</b>
<b>Art. 2 – Durata del contratto e Importo a Base D'asta .....</b>	<b>5</b>
<b>ART. 3 - PREPARAZIONE DEI PASTI, MENU', VEICOLAZIONE E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....</b>	<b>6</b>
<b>ART.4 - QUANTITA' DEI PASTI - GIORNI E ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO .....</b>	<b>8</b>
<b>ART. 5 - OBIETTIVI E ATTIVITA' DI MIGLIORAMENTO .....</b>	<b>11</b>
<b>ART. 6 - COMPOSIZIONE PASTO E PREZZI.....</b>	<b>11</b>
<b>ART. 7 - IGIENE DELLA PRODUZIONE.....</b>	<b>11</b>
<b>ART. 8 - DIVIETO DI RICICLO E DI ASPORTAZIONE.....</b>	<b>12</b>
<b>ART. 9 - MANIPOLAZIONE E COTTURA.....</b>	<b>12</b>
<b>ART. 10 - OPERAZIONI PRELIMINARI .....</b>	<b>12</b>
<b>ART.11 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI .....</b>	<b>12</b>
<b>ART. 12 - SPESE INERENTI IL SERVIZIO .....</b>	<b>13</b>
<b>ART. 13 - CENTRO DI COTTURA.....</b>	<b>14</b>
<b>ART. 14 - ACCESSI E CONTROLLI.....</b>	<b>17</b>
<b>ART. 15 - PERSONALE.....</b>	<b>18</b>
<b>ART. 16 - COORDINAMENTO DEL SERVIZIO .....</b>	<b>19</b>
<b>ART. 17 - ORGANICO .....</b>	<b>20</b>
<b>ART. 18 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE .....</b>	<b>20</b>
<b>ART. 19 - VESTIARIO DEL PERSONALE.....</b>	<b>20</b>
<b>ART. 20 - IDONEITA' DEL PERSONALE .....</b>	<b>20</b>
<b>ART. 21 - IGIENE DEL PERSONALE .....</b>	<b>20</b>
<b>ART. 22 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI .....</b>	<b>20</b>
<b>ART. 23 - RISPETTO DELLA NORMATIVA .....</b>	<b>21</b>
<b>ART. 24 - CONDIZIONI DI CONTESTO AMBIENTALI .....</b>	<b>21</b>
<b>ART. 25 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI .....</b>	<b>21</b>
<b>ART. 26 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE .....</b>	<b>21</b>
<b>ART. 27 - SICUREZZA .....</b>	<b>22</b>
<b>ART. 28 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI .....</b>	<b>22</b>
<b>ART. 29 - PENALI.....</b>	<b>22</b>
<b>ART. 30 - ABBANDONO DEL SERVIZIO .....</b>	<b>23</b>
<b>ART. 31 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....</b>	<b>23</b>
<b>ART. 32 PAGAMENTI .....</b>	<b>24</b>
<b>ART. 33 - ONERI FISCALI .....</b>	<b>26</b>
<b>ART. 34 - CESSIONE DEL CREDITO .....</b>	<b>26</b>
<b>ART. 35 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E DOCUMENTI CHE NE FANNO PARTE INTEGRANTE.....</b>	<b>26</b>
<b>ART. 36 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA.....</b>	<b>26</b>
<b>ART. 37 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO.....</b>	<b>26</b>
<b>ART. 38 - SCIOPERI E CAUSA DI FORZA MAGGIORE.....</b>	<b>26</b>
<b>ART. 39 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI.....</b>	<b>26</b>
<b>ART. 40 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE – FORO COMPETENTE.....</b>	<b>27</b>
<b>ART. 41 - NORMA DI RINVIO.....</b>	<b>27</b>
<b>ART. 42 - INFORMATIVA AI SENSI DEL D.LGS. N. 196/2003 .....</b>	<b>27</b>

## **DEFINIZIONI**

- a) Stazione Appaltante: SUA-RB
- b) Amministrazione: le Aziende Sanitarie, Ospedaliera, l'IRCCS Crob e l'ARDSU
- c) Ditta Aggiudicataria o D.A.: l'Impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che risulterà aggiudicatario;
- d) Locali di servizio: locali messi a disposizione del personale della DA presso le strutture della A.S.M., IRCCS ,ASP, AOR e ARDSU
- e) Trasporto: il trasporto dei pasti dal centro di cottura esterno al locale di servizio presso la sede del Presidio;
- f) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal personale della DA per la somministrazione dei pasti agli utenti all'interno dei singoli reparti di degenza ed al servizio mensa dipendenti;
- g) Stoviglie/Vasellame: piatti, posate, bicchieri (monouso e non), contenitori termici e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- h) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- i) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere;
- j) Tovagliolo: tovaglette e tovaglioli monouso e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti;
- k) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, preparazione e trasporto dei pasti;
- l) Macchine: strumenti a supporto del servizio, utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- m) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/condizionamento, impianto idrico sanitario, impianto addolcitore acqua, ecc.);
- n) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie, ecc.) che servono a corredare gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- o) Giro di consegna: percorso effettuato da ogni automezzo per la consegna dei pasti dalla sede produttiva alla sede di ristorazione e percorsi stabiliti in accordo con le Direzioni Sanitarie all'interno dei Presidi per la distribuzione dei pasti alle varie unità operative;
- p) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che la DA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla SA
- q) Menù di ingresso: pasti da utilizzare in situazioni di emergenza;
- r) Pasto sostitutivo: tutti gli alimenti costituenti il pasto e utilizzati per esigenze particolari, ivi compreso quello per i dipendenti che non fruiscono del servizio mensa;
- s) Alimento: ogni sostanza utile per la nutrizione.

### **Fanno parte integrante del presente Capitolato:**

- ✓ Requisiti qualitativi minimi delle materie prime – Appendice 1
- ✓ Dietetico ospedaliero – Appendice 2

## **CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

## **ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente appalto ha per oggetto la fornitura di pasti e beni di vettovagliamento a degenti e personale dipendente dei Presidi degli Enti del Servizio Sanitario Regionale di Basilicata e all'ARDSU da preparare e somministrare tutti i giorni della settimana, compresi i festivi, negli orari stabiliti e concordati con la Direzione Medica Ospedaliera, da erogare presso :

- |  |          |
|--|----------|
| ➤ l'Azienda Sanitaria Locale di Matera   | LOTTO 1; |
| ➤ l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza  | LOTTO 2; |
| ➤ l'Azienda Ospedaliera San Carlo di Potenza                                       | LOTTO 3; |
| ➤ l'Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico CROB di Rionero in Vulture | LOTTO 4; |
| ➤ l'ARDSU (Allegato 1 B al Disciplinare di gara)                                   | LOTTO 5; |

In particolare l'appalto ha per oggetto :

- il servizio di ristorazione per i degenti ospedalieri (colazione, pranzo, cena);
- il servizio di ristorazione ai pazienti ricoverati in regime di Day Hospital e OBI;
- il servizio mensa per i dipendenti e per le persone nominativamente autorizzate;
- il servizio di ristorazione per i familiari dei ricoverati o ad altre utenze autorizzate dalle singole aziende;
- la preparazione dei cestini per il servizio dialisi;
- le merende ove richiesto dalle Aziende;
- il servizio di preparazione dei cestini per i donatori di sangue ove richiesto dalle Aziende;
- il servizio di ristorazione nelle strutture universitarie servite dall'ARDSU

Il presente Capitolato è relativo ai soli lotti 1, 2, 3 e 4, fermo restando quanto già specificato nel Disciplinare di gara, la Ditta aggiudicataria del singolo lotto dovrà provvedere, a proprie cure e spese, a/al/alla:

- coordinamento e direzione del servizio di ristorazione autonomo attraverso i propri responsabili;
- acquisto, stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate alimentari di assoluta prima scelta e qualità necessarie per la preparazione e il confezionamento di tutti i pasti;
- approvvigionamento di ogni genere di consumo alimentare necessario alla fornitura del servizio;
- preparazione delle diete ordinarie e speciali da somministrare al letto dei pazienti mediante il sistema del "vassoio personalizzato" con l'utilizzo di appositi, specifici materiali: vassoi termici, carrelli, ecc., nonché di contenitori vitto di tipo riutilizzabile di alta qualità tecnica. Anche la colazione dovrà essere consegnata al letto del paziente con l'impiego di apposite attrezzature per la distribuzione, nonché di materiali indeformabili, in grado di conservare le temperature al di sopra dei minimi previsti dalle vigenti norme di legge;
- organizzazione delle attività di preparazione, cottura, confezionamento e porzionatura dei pasti (colazione inclusa) su vassoi personalizzati destinati al letto del degente;
- consegna dei medesimi al reparto attraverso l'utilizzo di appositi carrelli portavassoi termici, rispettando i percorsi interni;
- ritiro dei vassoi e delle stoviglie dal letto del paziente;
- lavaggio e sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per le attività di preparazione, distribuzione e consumo dei pasti;
- riassetto e pulizia del locale mensa e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti ai dipendenti;
- lavaggio e sanificazione dei locali, attrezzature e materiale occorrente per la distribuzione dei pasti;
- effettuazione, con cadenza almeno quindicinale nel periodo intercorrente dal 01/04 al 31/10 di ciascun anno e mensile nei restanti periodi annuali, di adeguati interventi di disinfestazione e derattizzazione dei locali utilizzati;

### **CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

- effettuazione di regolari ed adeguati controlli qualitativi (da trasmettere poi alla direzione medica di presidio) sulle materie prime, sui processi produttivi e sui prodotti finiti;
- attivazione di un sistema di autocontrollo secondo quanto espressamente previsto dalle vigenti disposizioni di legge comunitarie e nazionali in materia di autocontrollo (H.A.C.C.P.);
- adeguamento della propria organizzazione lavorativa a quanto espressamente previsto dal D. Lgs. n. 81/2008 ed eventuale messa a norma e manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio, secondo la tipologia e le procedure specificate dal R.S.P.P. aziendale;
- fornire le attrezzature ed il materiale necessario all'attivazione del sistema di distribuzione dei pasti con vassoio personalizzato;
- fornitura di tutti i materiali di consumo necessari per le operazioni di pulizia e sanificazione;
- **trasporto, dal PUNTO DI COTTURA ESTERNO al Presidio interessato, con propri mezzi in possesso delle autorizzazioni di legge, mediante utilizzo di contenitori in grado di garantire l'igiene e mantenere integre le caratteristiche qualitative ed igienico-alimentari del pasto.** *Si precisa che i mezzi di trasporto impiegati ed i contenitori dovranno garantire la massima tenuta termica e facilità di pulizia e sanificazione, perciò la Ditta dovrà dotarsi di appositi furgoni e contenitori rispondenti ai requisiti previsti dal Reg. Ce 852/04, Allegato 2° Capitolo IV, e per i cibi consumati caldi dovrà essere mantenuta una temperatura di 65° C, mentre per i cibi da consumarsi freddi una temperatura inferiore ai 10° C;*
- **Consegna del pasto dal Centro di cottura (esterno) alla Sede di somministrazione entro un tempo massimo di 30 minuti;**
- fornitura di stoviglie e piatti riutilizzabili di alta qualità tecnica ed estetica;
- impiego dei generi alimentari di prima qualità, aventi le caratteristiche igienico-sanitarie richieste dalle norme di Legge vigenti in materia;
- confezionamento, per i lotti 1, 2, 3, e 4 delle diete ordinarie e speciali richieste dalle amministrazioni aderenti secondo quanto previsto dal vigente dietetico per degenti e dipendenti;
- confezionamento dei pasti e distribuzione dei vassoi con modalità self-service (o in alternativa servizio al tavolo) per i dipendenti, nella stessa composizione quantitativa indicativamente rappresentata nei menù tipo, prevedendo inoltre il riordino dei tavoli per consentire il plurimo utilizzo durante il turno di mensa; ed il costante rifornimento della quantità necessaria su ogni tavolo di olio, aceto, sale, pepe e stuzzicadenti in confezione monodose;
- gestione di tutte le prestazioni occorrenti per la distribuzione dei pasti ai dipendenti o alle persone esterne autorizzate e del servizio di somministrazione pasti ai tavoli del locale mensa per i dipendenti;
- ogni altra operazione o prestazione, anche se non esplicitamente indicata, che risultasse necessaria per il corretto svolgimento del servizio dell'appalto.

**Il presente appalto contempera le regole di green public procurement, pertanto l'esecutore del servizio dovrà attenersi ai criteri ambientali minimi previsti dall'Allegato 1 del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale e dei consumi nel settore della P.A. ed in particolare di quelli per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 25/07/2011 pubblicato sulla G.U.R.I. n. 220 del 21/09/2011.**

#### **Art. 2 – Durata del contratto e Importo a Base D'asta**

Il contratto decorrerà dalla data di attivazione del servizio (attestata da apposito verbale) che dovrà avvenire massimo entro 60 giorni dalla data di sottoscrizione del contratto e avrà una durata pari a 5 anni eventualmente prorogabile di un anno.

Nell'eventualità si verificassero mutamenti radicali nell'attività di una delle sedi dei presidi interessati alla fornitura del Servizio di cui trattasi, indipendenti dalla volontà delle Amministrazioni, le medesime Amministrazioni potranno procedere alla risoluzione del contratto, previo avviso di almeno 30 giorni.

La gara è suddivisa in 5 (cinque) lotti come di seguito specificato:

#### **CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

LOTTO	Azienda	Importo a base d'asta annuale	Importo a base d'asta quinquennale	Costi della sicurezza quinquennale già ricompresi	Importo di proroga
1	l'Azienda Sanitaria Locale di Matera	€ 1.951.118,31	€ 9.755.591,54	€ 74.732,02	€ 1.951.118,31
2	l'Azienda Sanitaria Locale di Potenza	€ 370.334,16	€ 1.851.670,80	€ 14.695,80	€ 370.334,16
3	l'Azienda Ospedaliera San Carlo di Potenza	€ 4.228.699,61	€ 21.143.498,04	€ 167.805,54	€ 4.228.699,61
4	l'Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico CROB di Rionero in Vulture	€ 412.866,72	€ 2.064.333,60	€ 16.383,60	€ 412.866,72
5	L'Agenzia Regionale Diritto allo Studio Universitario	€ 417.000,00	€ 2.085.000,00	€ 15.000,00	€ 414.000,00

**Nell'ipotesi in cui una delle amministrazioni committenti, proceda a vario titolo, alla sistemazione di cucine interne nei P.O. in cui è previsto, dalla presente procedura di gara, un centro di cottura esterno, la DA dovrà assicurare l'esecuzione del servizio presso il nuovo centro di cottura interno, con conseguente variazione dei prezzi offerti per i centri di cottura interni del lotto corrispondente, come dichiarati dall'offerente nell'allegato 7.**

### **ART. 3 - PREPARAZIONE DEI PASTI, MENU', VEICOLAZIONE E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Le Ditte partecipanti alla gara dovranno illustrare dettagliatamente le modalità tecniche di organizzazione del servizio che saranno valutate dalla Commissione Giudicatrice.

I pasti da somministrare dovranno essere preparati in un Centro di cottura esterno/interno ove previsto (vedi art.13).

I menù settimanali e le grammature sono riferiti a diete normali e speciali e sono intesi per colazione, pranzo e cena.

La Ditta aggiudicataria, per la formulazione dell'offerta, dovrà far riferimento alle tabelle menù e dietetiche, nonché alle caratteristiche minime dei generi alimentari di cui alle appendici 1 e 2, che formano parte integrante del presente Capitolato.

**Tutti gli oneri relativi alla gestione dei Centri di cottura esterni ed interni, di cui all'art. 13, alla fornitura e manutenzione di tutte le attrezzature, alla fornitura del vettovagliamento, degli alimenti, nonché gli oneri per il personale e per la gestione degli automezzi utilizzati ed il trasporto sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.**

La Ditta dovrà garantire che:

- i locali del centro di cottura esterno e le attrezzature siano mantenuti idonei e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge in materia sanitaria per tutta la durata del contratto;
- gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali e quelli ordinari e straordinari sulle attrezzature siano effettuati a regola d'arte;

### **CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

- il personale indossi, durante le fasi di preparazione e confezionamento dei pasti, camice e copricapo in colore bianco ed usi apposita mascherina protettiva monouso;
- il servizio sia effettuato, in tutte le fasi dalla produzione dei pasti all'assemblaggio, nel pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie in vigore e, in particolar modo, in osservanza delle vigenti disposizioni di legge comunitarie e nazionali in materia di **H.A.C.C.P./AUTOCONTROLLO**, con espresso esonero delle relative spese e responsabilità da parte della Amministrazione. L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire l'implementazione immediata dell'autocontrollo (H.A.C.C.P.);
- le derrate ed i generi di vitto utilizzati nella produzione dei pasti siano di ottima qualità e prodotti da primarie Aziende largamente rappresentate sul mercato. L'Impresa appaltatrice ha l'obbligo di sostituire immediatamente quei prodotti che l'Amministrazione non dovesse accettare, con altri aventi le caratteristiche desiderate.

Ed inoltre:

- La Ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione ogni utile informazione sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti forniti ai sensi dei Regolamenti CEE n.178/2002 e 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni;
- qualora per motivi tecnici (quale ad es. la rottura della attrezzatura occorrente) non sia possibile preparare una determinata pietanza, la stessa potrà essere sostituita con altra, che dovrà possedere un equivalente valore sia economico che nutrizionale, concordata con la Direzione Sanitaria di Presidio;
- i pasti dovranno essere porzionati, secondo i menu giornalieri e le grammature stabilite nelle tabelle allegate (appendice 2) e quindi confezionati in appositi contenitori isotermici, idonei al contenimento di alimenti ed in grado garantire la igienicità ed il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65° per le pietanze calde e non inferiore a 10° per quelle refrigerate sino al momento del consumo;
- la Ditta dovrà provvedere al ritiro dei carrelli contenenti i vassoi sporchi ritirati dal letto del paziente, i contenitori e di quant'altro utilizzato per la veicolazione, distribuzione e consumazione dei pasti direttamente presso i locali in cui erano stati consegnati, il lavaggio e la disinfezione degli stessi, la pulizia del locale mensa dipendenti, ove presente;
- durante il trasporto, i vassoi suddetti saranno contenuti in appositi carrelli chiusi;
- i vassoi dovranno essere singoli, termici e personalizzati con etichetta riportante il reparto e numero di letto.
- latte, caffè d'orzo, camomilla e the previsti nella prima colazione e diete speciali dovranno essere consegnati in contenitori isotermici muniti di rubinetto dosatore in materiale per alimenti comprese le scodelle per 1^ colazione;
- la fornitura dovrà comprendere per ogni singolo pasto un tris di posate, bicchiere e tovagliolo a due veli, tutti in materiale monouso;
- la cottura di tutte le vivande dovrà avvenire in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi;
- all'atto delle consegna al reparto dovrà essere sottoscritto, per accettazione e conformità a quanto ordinato, da parte dei capisala responsabili o loro delegati, regolare documento accompagnatorio in duplice copia;
- La D.A. dovrà garantire il mantenimento in ottime condizioni igienico-ambientali di tutte le aree utilizzate dall'appaltatore comprendenti: sala mensa e locale di preparazione.
- La DA deve provvedere all'installazione ed alla gestione di un sistema informatizzato (software) per la prenotazione dei pasti.

La DA deve, inoltre, fornire tutto l'hardware necessario al funzionamento della procedura a integrazione dell'attuale dotazione hardware dei reparti e della cucina ove presente, predisponendo, ove necessario, piani a garanzia della continuità del servizio.

Il sistema informativo deve consentire:

- la prenotazione al letto del degente;
- la ricevuta della prenotazione;
- la modifica delle prenotazioni effettuate entro gli orari di seguito specificati;

#### CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*



- l'inserimento delle richieste per i degenti ricoverati nella giornata per la quale viene effettuata la prenotazione;
- la registrazione delle prenotazioni per gli accompagnatori;
- la registrazione delle prenotazioni per il personale che non può abbandonare la struttura di degenza ed avente diritto al pasto;
- l'invio alla cucina delle richieste di alimenti di conforto ed extra;
- la prenotazione dei pasti da parte del personale dipendente e degli ospiti autorizzati;

Il sistema deve essere integrato da:

- moduli funzionali per la preparazione di menù speciali e diete.
- moduli stampa che consente con l'indicazione di:
  - a) elenco del contenuto dei carrelli per ogni unità operativa;
  - b) prospetto riepilogativo per il coordinatore della unità operativa dei codici identificativi degli ospiti e della dieta a loro assegnata (libera, speciale standard o personalizzata);
  - c) la stampa dei cartellini/delle etichette identificative dei vassoi personalizzati.

Per la corretta gestione del contratto la DA dovrà produrre i rapporti periodici mensili, sia in formato cartaceo che in forma elettronica (file), secondo le specifiche richieste dalla SA, riferiti al numero ed al valore di:

- a. colazioni, pranzi e cene
- b. diete speciali
- c. pasti sostitutivi
- d. cestini/buoni pasto per i donatori
- e. cestini per i dializzati
- f. generi di conforto
- g. alimenti extra

Tali dati dovranno essere classificati per Presidio e per struttura.

Il sistema deve consentire l'identificazione del profilo dei diversi utenti ed i relativi livelli di accesso ed autorizzazione.

#### **ART.4 - QUANTITA' DEI PASTI - GIORNI E ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana, giorni festivi compresi.

La quantità dei pasti è variabile in base all'effettivo bisogno dell'amministrazione in relazione al numero dei pazienti ricoverati o in trattamento D.H. e dei dipendenti che utilizzano la mensa.

**A TITOLO ORIENTATIVO**, possono essere indicate le seguenti quantità riferite ad un fabbisogno complessivo presunto per un anno:

<b>ASM – LOTTO 1</b>	Numero
Giornate alimentari annue P.O. Matera	87.000
Giornate alimentari annue P.O. Policoro/Tinchi	32.000
Giornate alimentari annue P.O. Tricarico	7.500
Giornate alimentari annue P.O. Stigliano	6.150
Giornate alimentari annue R.E.M.S. Pisticci	3.650
<b>Totale</b>	<b>136.300</b>
Pasti annui dipendenti Matera	8.000
Pasti annui dipendenti Tricarico	1.000
<b>Totale</b>	<b>9.000</b>

  

	Numero
Cestini dializzati P.O. Matera	22.800
Cestini dializzati P.O. Tinchi	8.000
<b>Totale</b>	<b>30.800</b>

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*



REGIONE BASILICATA  
**Stazione Unica Appaltante**  
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

<b>ASP – LOTTO 2</b>	Numero
Giornate alimentari annue P.O. Venosa	7.100
Giornate alimentari annue P.O. Lauria	7.600
Giornate alimentari annue P.O. Maratea	8.400
<b>Totale</b>	<b>23.100</b>
Pasti annui dipendenti P.O. Venosa	4.000
Pasti annui dipendenti P.O. Lauria	700
Pasti annui dipendenti P.O. Maratea	1.200
<b>Totale</b>	<b>5.900</b>
	Numero
Cestini dializzati P.O. Venosa	3.400
Cestini dializzati P.O. Lauria	5.350
Cestini dializzati P.O. Maratea	1.600
<b>Totale</b>	<b>10.350</b>

<b>AOR SAN CARLO POTENZA – LOTTO 3</b>	Numero
Giornate alimentari annue P.O. San Carlo	208.000
Giornate alimentari annue P.O. Pescopagano	18.000
Giornate alimentari annue P.O. Villa d'Agri	24.200
Giornate alimentari annue P.O. Lagonegro	25.000
Giornate alimentari annue P.O. Melfi	21.100
<b>Totale</b>	<b>296.300</b>
Pasti annui dipendenti P.O. San Carlo	47.700
Pasti annui dipendenti P.O. Pescopagano	3.700
Pasti annui dipendenti P.O. Villad'Agri	6.700
Pasti annui dipendenti P.O. Lagonegro	6.800
Pasti annui dipendenti P.O. Melfi	10.800
<b>Totale</b>	<b>75.700</b>

	Numero
Cestini dializzati P.O. San Carlo	18.700
Cestini dializzati P.O. Villa d'Agri	11.800
<b>Totale</b>	<b>30.500</b>

<b>IRCCS CROB - LOTTO 4</b>	Numero
Giornate alimentari annue	22.700
<b>Totale</b>	<b>22.700</b>
Pasti annui dipendenti	16.800
Cestini dializzati	6.500

**CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

ARDSU - LOTTO 5	Numero
Pasti Potenza	65.000
Pasti Matera	10.000
<i>Totale</i>	<b>75.000</b>

Si specifica che la ditta aggiudicataria del lotto 3 (AOR San Carlo) dovrà fatturare all'ASP l'importo relativo al confezionamento dei cestini per i dializzati per il P.O. di Villa d'Agri e dei pasti distribuiti presso i Servizi Psichiatrici Diagnosi e Cura ubicati nei P.P.O.O. San Carlo, Melfi e Villa d'Agri, ivi compreso il servizio mensa per tutto il personale dipendente attestato ai suddetti strutture (Dialisi ed Servizi Psichiatrici Diagnosi e Cura).

Il tutto come meglio specificato nell'Allegato 10 "Determinazione della base d'asta"

La Ditta appaltatrice dovrà comunque garantire, alle stesse condizioni di gara, il servizio ristorazione ai degenti ed ai dipendenti anche nel caso in cui il numero di pasti da somministrare sia inferiore o superiore a quello sopra indicato.

Essa dovrà fornire solo ed esclusivamente il numero di pasti che giornalmente verranno richiesti dalla Direzione Sanitaria o dal personale all'uopo delegato dalla stessa in base alle effettive presenze ed espressi analiticamente in colazione, pranzo e cena. Il numero delle colazioni, pranzo e cena per i degenti sarà comunicato entro le ore 18.00 della sera antecedente la somministrazione, salvo il caso di pazienti ricoverati dopo tale orario.

Eventuali variazioni saranno comunicate, per la colazione entro le ore 6:30 del giorno di fruizione, entro le ore 10:30 del giorno di fruizione per il pranzo ed entro le ore 16:30 del giorno di fruizione per la cena.

**La consegna dovrà avvenire, salvo eventuali indicazioni diverse che fornirà la Direzione Medica Ospedaliera, entro le seguenti fasce orarie: 7.00-7.30 (colazione), 11.30-13:00 (pranzo), 17.30-19.00 (cena).**

**Il compenso da corrispondere alla D.A. per le prestazioni di cui sopra sarà quello relativo a colazione, pranzo o cena, a seconda del caso, così come indicato nell'offerta economica calcolato esclusivamente sulla base dei pasti effettivamente consumati.**

Nessun compenso spetterà a titolo di indennizzo per le eventuali maggiori o minori quantità di pasti erogati a confronto del preventivato.

Su richiesta dell'Amministrazione la Ditta aggiudicataria dovrà organizzare e gestire eventi particolari quali coffe-break, buffet, ecc. secondo le modalità operative e le condizioni economiche che verranno concordate, di volta in volta con il medesimo.

**Il numero dei pasti per pranzo dei dipendenti sarà comunicato entro le ore 10.30 di mattina (pranzo).**

**Eventuali modifiche agli orari saranno concordate tra la Ditta aggiudicataria e la Direzione Medica Ospedaliera.**

La Ditta aggiudicataria si impegna, in accordo con la Direzione Medica Ospedaliera interessata ad erogare in orari diversi da quelli sopra indicati:

- a) alcune prestazioni con carattere di specialità e collegate ad esigenze di regime dietetico specifico segnalato dai medici;
- b) pasti freddi per i ricoverati.

**CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

## **ART. 5 - OBIETTIVI E ATTIVITA' DI MIGLIORAMENTO**

Il servizio di ristorazione dovrà essere organizzato e gestito secondo le indicazioni, sia tecniche che qualitative, previste e riportate dal presente Capitolato Speciale di gara e relative appendici.

Tali indicazioni sono da considerarsi come standard minimi richiesti.

In ogni caso durante la gestione contrattuale le Amministrazioni potranno promuovere verifiche sistematiche presso l'utenza al fine di accertare l'indice di gradimento del servizio.

L' Amministrazione persegue il miglioramento dei servizi offerti. La misurazione del grado di soddisfazione del cliente costituisce, pertanto, un parametro importante al fine di verificare la qualità del servizio offerto dal gestore e di migliorarlo continuamente.

La Ditta aggiudicataria dovrà, quindi proporre un metodo d'indagine sulla soddisfazione del servizio che, una volta validato dalla Direzione Aziendale, dovrà venir applicato nel periodo contrattuale.

I dati risultanti dall'indagine dovranno essere utilizzati per la costruzione di obiettivi di miglioramento del servizio.

Il miglioramento della qualità deve essere inteso come un'attività continua che mira ad una sempre più alta efficacia ed efficienza dei processi gestiti.

Anche le strategie per il raggiungimento degli obiettivi dovranno essere concordate con le rispettive Direzioni Sanitarie di presidio.

Tra le strategie di miglioramento della qualità la Ditta aggiudicataria dovrà gestire le non conformità derivanti dal servizio erogato, siano esse rilevate dall'amministrazione nell'ambito dei periodici controlli effettuati, siano esse derivanti dall'applicazione del proprio sistema di autocontrollo.

Dovranno essere di conseguenza gestite tutte le azioni correttive e preventive che possano derivare da non conformità o a seguito di altre azioni di miglioramento.

La Ditta aggiudicataria dovrà registrare su un supporto informatico tutte le non conformità ed:

- elaborare periodicamente i dati;
- tenere sotto controllo lo stato di avanzamento delle azioni correttive e preventive;
- trasmettere i dati alla Direzione Medica Ospedaliera mediante report con periodicità trimestrale.

## **ART. 6 - COMPOSIZIONE PASTO E PREZZI**

La giornata alimentare è composta da:

- a) per i degenti, "1^ Colazione, Pranzo e Cena" e sarà diversificata in diete normali e speciali per come analiticamente specificato nelle tabelle menù/grammature allegate al presente Capitolato, comprensive di una bottiglietta di acqua da almeno 500 ml a colazione, pranzo e cena;
- b) per il personale dipendente, dal solo Pranzo;

Nessun'altra spesa dovrà gravare sul prezzo richiesto ad eccezione dell'IVA che sarà a carico delle Amministrazioni.

L'aggiudicazione avverrà, per i 5 lotti con le modalità fissate nel Disciplinare di gara (art. 26), nonché nell'allegato n. 6 allo stesso Disciplinare ("SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE").

I prezzi dovranno essere unici sia per le diete normali che per quelle speciali e rimanere fissi ed invariati per tutta la durata del contratto (fatto salvo quanto precisato al successivo art. 32).

## **ART. 7 - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

L' aspetto igienico sanitario rappresenta un requisito intrinseco della qualità di un servizio di ristorazione e pertanto i principi generali di sicurezza alimentare introdotti dalla normativa comunitaria conosciuta con il nome di "pacchetto igiene" deve essere considerato il riferimento principale. In particolare i regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 e s.m.i

**CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

introducono e ribadiscono i concetti fondamentali per garantire la sicurezza delle produzioni alimentari.

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi e dai limiti di contaminazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

**Il Centro di Cottura esterno (art.13.1) dovrà necessariamente predisporre al suo interno uno specifico spazio idoneo e dedicato alla sola preparazione dei pasti per celiaci, che verranno richiesti, agli stessi prezzi di aggiudicazione offerti in gara (dei singoli pasti).**

#### **ART. 8 - DIVIETO DI RICICLO E DI ASPORTAZIONE**

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

E' fatto divieto assoluto di asportare, a qualsiasi titolo, i residui della lavorazione e preparazione dei cibi ed i residui dei pasti, ancorché integri.

Lo smaltimento degli stessi, con particolare riguardo agli olii esausti, deve avvenire secondo le norme vigenti. Particolare cura sarà data alla raccolta differenziata.

E' fatto assoluto divieto di riutilizzare gli olii di cottura.

#### **ART. 9 - MANIPOLAZIONE E COTTURA**

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

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù, sono da considerarsi come modalità di cottura preferenziale rispetto alla cottura per immersione in acqua.

#### **ART. 10 - OPERAZIONI PRELIMINARI**

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

- legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- i prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° C - + 4° C;
- tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure non a foglia;
- la preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura ed ortaggi dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

#### **ART.11 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI**

Ai fini dell'espletamento del servizio di cui al presente capitolato, la Ditta aggiudicataria dovrà essere assicurata contro i danni a cose o persone che venissero arrecati dal proprio personale

#### **CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

nell'espletamento del servizio.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico dell'Amministrazione o in solido con questa; è escluso ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione medesima e di ogni indennizzo.

Fermo restando, inoltre, l'onere a carico della Ditta Aggiudicataria di qualsiasi altra assicurazione obbligatoria per legge, resta inteso che, dalla data di inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria esonera e solleva espressamente l'amministrazione ed i suoi dipendenti da ogni responsabilità verso gli agenti e gli operai da essa dipendenti e verso terzi, per infortuni e danni che comunque potessero verificarsi in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

**L'esecuzione del servizio si intende subordinata all'osservanza delle disposizioni vigenti, con particolare riferimento a:**

- **D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, concernente la sicurezza sul luogo di lavoro;**
- **Igiene dei prodotti alimentari - Sistema HACCP;**
- **Legge 68/99, che disciplina il diritto al lavoro dei disabili;**
- **eventuali ulteriori normative che verranno emanate durante l'espletamento del servizio;**
- **regolamenti CE: 852/2004, 1924/2006 e 1169/2011 e circolari esplicative;**
- **DGR Basilicata n. 1288/2011 e L.R. n.12 del 12/07/2012 e s.m.i.**

Prima dell'inizio del servizio verrà effettuata una ricognizione congiunta, tra il Responsabile della Ditta Aggiudicataria e il personale incaricato dalla AMMINISTRAZIONE, per l'individuazione dei rischi specifici sul luogo di lavoro.

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

Nel novero dei terzi sono ricompresi i degenti, familiari aventi diritto, personale dipendente e/o convenzionato della Stazione appaltante.

**La Ditta aggiudicataria si assume anche le responsabilità derivanti da avvelenamenti, infezioni e tossinfezioni conseguenti al consumo dei cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa.**

A tale fine la Ditta aggiudicataria dovrà stipulare una polizza di assicurazione RCT/RCO, per ogni LOTTO aggiudicato, che preveda anche una copertura per tutti i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto e, in particolare, per danni da avvelenamento, infezioni e tossinfezioni alimentari, nonché per la conduzione dei locali, incendio e scoppio con i seguenti massimali, specifici per ogni LOTTO aggiudicato:

- RCT massimale unico di 3 (tre) milioni di euro per i lotti 1,2 e 3 ed di 1 (uno) milione di euro per i lotti 4 e 5;
- RCO per sinistro 3 (tre) milioni di euro per i lotti 1,2 e 3 ed di 1 (uno) milione di euro per i lotti 4 e 5 (con il limite per persona 500.000,00 euro).

In ogni caso resta a completo carico della Ditta aggiudicataria qualsiasi risarcimento, anche oltre i limiti di polizza, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Ente appaltante.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata entro 15 giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

#### **ART. 12 - SPESE INERENTI IL SERVIZIO**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono

**CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

interamente a carico della Ditta aggiudicataria.

Sono ancora a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

La Ditta è tenuta a:

- Mettere in atto i necessari provvedimenti di prevenzione e protezione dei lavoratori
- Garantire la piena efficienza, anche mediante il rinnovo e/o il potenziamento, delle attrezzature, impianti, stoviglie, ecc.
- Fornire quanto necessario per garantire un servizio completo, rispondente alle normative di legge e adeguato alle esigenze ospedaliere.

L'Ente non riconoscerà alla Ditta rimborsi e/o indennizzi di sorta per gli interventi di cui sopra.

I guasti e le anomalie che dovessero registrarsi nell'utilizzo degli impianti dovranno comunque essere tempestivamente segnalati alla Direzione Sanitaria del Presidio Ospedaliero, nonché al Referente dei servizi di Cucina.

La Ditta avrà cura di predisporre la modulistica necessaria per le ordinazioni ed i consumi. Detti moduli saranno formati graficamente in modo tale da soddisfare le esigenze delle due parti contraenti secondo le direttive della singola azienda committente.

E' a totale carico della Ditta aggiudicataria l'onere della manutenzione ordinaria dei locali in cui la stessa eroga il servizio.

### **ART. 13 - CENTRO DI COTTURA**

#### **Art. 13.1 Centri cottura ESTERNI, locali, impianti ed attrezzature (P.O. Matera, P.O. Lauria, P.O. Maratea, CROB, P.O. San Carlo, P.O. Lagonegro)**

I pasti cotti, crudi, caldi e freddi da distribuire presso le strutture ospedaliere interessate dovranno essere preparati e confezionati presso un centro di cottura esterno, nella disponibilità della Ditta appaltatrice al momento della stipula del contratto, dedicato alla produzione, preparazione e confezionamento di pasti da asporto, in possesso delle prescritte autorizzazioni di legge, (che in caso di RTI dovranno essere posseduti dall'impresa consorziata a cui verrà affidato l'erogazione del servizio) e veicolati presso il P.O. ed altre strutture delle aziende committenti con tempi di percorrenza massimi previsti non superiori ai 30 minuti, al fine di garantire e salvaguardare le caratteristiche sensoriali ed organolettiche dei pasti, nel rispetto della normativa vigente. La capacità produttiva del centro verrà valutata secondo le normative e gli standard correnti generalmente accettati.

La ditta preparerà i pasti nei propri locali, trasportandoli e distribuendoli presso le UU.OO. di degenza dei P.O. interessati, tenendo conto che può avvalersi degli spazi messi a disposizione dalle aziende sanitarie committenti per l'assemblaggio delle porzioni e per il confezionamento dei vassoi personalizzati. Detti locali, anche in caso trasferimento delle citate attività in altri locali messi a disposizione dalle aziende, dovranno essere opportunamente adeguati alle necessità dell'utilizzo cui saranno destinati. La DA dovrà realizzare, a propria cura e proprie spese, nei locali messi a disposizione dalla azienda sanitaria committente e individuati negli elaborati grafici, **ivi compresi i locali mensa, spogliatoio e servizi igienici**, quanto proposto nel proprio progetto tecnico, il quale dovrà comunque essere validato dai competenti uffici delle singole aziende sanitarie committenti. La DA provvederà a munirsi di eventuali autorizzazioni.

Il ricorso alla preparazione, trasporto, consegna e confezionamento dei pasti veicolati in legame fresco-caldo dal centro di cottura esterno sino ai reparti di degenza ed alla mensa dipendenti, si intenderà posto sotto la diretta responsabilità della DA. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dovranno essere conformi alle normative vigenti (Reg. CE 852/04 - 853/04 - 854/04 definiti come Pacchetto Igiene e Reg.CE 178/02 e s.m.i.).

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente.

E' fatto obbligo adottare tutte le misure previste in materia di igiene e sicurezza alimentare al fine di evitare il verificarsi di contaminazioni degli alimenti trasportati.

### **CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*



La DA dovrà elaborare un piano per il trasporto presso il P.O. ed altre strutture delle aziende committenti e per la consegna dei pasti nelle singole unità operative in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali ed organolettiche dei pasti. Il piano di percorrenza interno al P.O. ed altre strutture delle aziende committenti dovrà essere concordato con la Direzione Sanitaria di Presidio e/o Struttura.

I cibi cotti caldi, freddi e crudi, dovranno essere trasportati in idonei contenitori isotermici e veicolati alle unità operative di degenza per mezzo di carrelli portavassoi termo-refrigerati.

La distribuzione deve avvenire mediante vassoi multiscampo per l'alloggiamento delle stoviglie: piatti in materiale riutilizzabile con coperchio integrato e posate e bicchieri monouso, in materiale plastico trasparente rigido in busta di protezione sigillata e tovagliolo di carta monouso.

Di norma per i degenti della U.O. Psichiatria e della U.O. di Medicina Nucleare le tazze per la prima colazione e tutti i piatti e le stoviglie saranno monouso, posate monouso, bicchieri monouso in materiale plastico trasparente rigido in busta di protezione sigillata e tovaglioli monouso, fatte salve diverse indicazioni della Direzione di Presidio.

I pasti dovranno essere consegnati nel rispetto delle indicazioni obbligatorie e delle temperature previste dalle normative vigenti. I secondi freddi dovranno essere confezionati all'origine, in monoconfezione sigillata con impressa la data di confezionamento ed idonea etichettatura come da normative vigenti.

La frutta dovrà essere lavata ed asciugata.

I limoni, tutti i prodotti per le colazioni, i dolci, i condimenti e prodotti vari, dovranno essere confezionati in sacchetti di plastica trasparenti per alimenti; il pane in monoconfezione dovrà essere confezionato con idoneo involucro.

I pasti devono essere consegnati con modalità che tengano conto delle norme in materia di tutela della privacy.

La preparazione-allestimento delle colazioni deve prevedere l'utilizzo di contenitori portavivande e potrà essere effettuata anche presso i locali idonei messi a disposizione dalle amministrazioni ed appositamente individuato per questa specifica attività dalla DA.

La distribuzione dovrà essere effettuata dal personale della ditta con attrezzature adeguate al numero di pazienti da servire per ogni reparto, tenendo in considerazione anche gli aspetti qualitativi e la tecnologia utilizzata. La distribuzione delle colazioni è riservata esclusivamente ai pazienti ricoverati nei reparti di degenza ordinaria e in OBI, laddove richiesto.

Nei casi in cui non tutti i pazienti possono consumare la colazione (es. digiuno temporaneo per esami ecc.), l'operatore della DA dovrà lasciare tutto l'occorrente necessario quale: scodelle, tovagliolo e posate in plastica monouso, alimenti inerenti alla colazione, nonché bevande messe in contenitori termici con capienza non inferiore ai 2 litri ed in quantità sufficiente a soddisfare il numero di pazienti che hanno la necessità di procrastinare la colazione.

I suddetti servizi comprendono anche il ritiro dei vassoi e della "frazione umida" dei rifiuti derivanti dalla consumazione dei pasti e relativo allontanamento e smaltimento, secondo le modalità vigenti in materia di rifiuti ospedalieri.

Le autorizzazioni previste per il Centro di cottura esterno, dei contenitori per l'asporto dei prodotti sfusi, dei mezzi di trasporto, dovranno essere intestate all'Impresa o, in caso di ATI/RTI, ad almeno una delle Ditte facenti parte dell'ATI/RTI.

**Tutte le spese derivanti dall'eventuale attivazione e gestione del centro di cottura esterno, ivi compresi gli eventuali canoni di locazione e le spese di trasporto necessarie alla veicolazione dei pasti e delle stoviglie restano a completo carico dell'Impresa.**

**IN FASE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE, LA NON INDICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA ESTERNO E' CAUSA DI ESCLUSIONE DALLA GARA. L'OPERATORE ECONOMICO DOVRÀ GARANTIRE LA RISPONDENZA DEL CENTRO COTTURA INDICATO CON QUELLO IN CUI ESEGUIRÀ LE OPERAZIONI DI PREPARAZIONE DEI PASTI, PENA LA NON SOTTOSCRIZIONE O RESCISSIONE DEL CONTRATTO, SALVO I CASI DI FORZA MAGGIORE.**

### **13.2 Centri cottura INTERNI, locali, impianti ed attrezzature (P.O. Policoro, P.O. Tricarico,**

**CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*



**P.O. Venosa, P.O. Villa d'Agri, P.O. Melfi, P.O. Pescopagano)**

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, le aziende sanitarie committenti pongono a disposizione della DA le attrezzature esistenti presso i locali cucina e magazzino, nonché tutto il materiale e l'utensileria attualmente in uso presso la cucina.

E' onere dell'operatore economico affidatario integrare/sostituire le macchine e le 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 l'operatore economico provvederà a stilare un elenco delle macchine e delle attrezzature che resteranno nella disponibilità delle cucine di proprietà delle aziende sanitarie committenti. Le macchine e attrezzature fornite dall'operatore economico devono essere conformi ai requisiti minimi previsti dall'art. 5.3.4 dei CAM pubblicati nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21/09/2011 e s.m.i.

Pertanto, la DA, al fine di conseguire l'ottimizzazione del servizio, dovrà proporre interventi di adeguamento e/o sostituzione delle attrezzature che resteranno di proprietà delle aziende sanitarie alla scadenza contrattuale. Tutti locali messi a disposizione della DA da parte delle aziende committenti dovranno essere restituiti qualora per mutate esigenze aziendali gli stessi siano destinati ad altri usi. In tal caso la DA dovrà provvedere alla sistemazione degli ulteriori locali sostitutivi messi a disposizione dalle aziende sanitarie.

La DA provvederà a munirsi di eventuali autorizzazioni e/o registrazioni.

La distribuzione deve avvenire mediante vassoi multiscampo per l'alloggiamento delle stoviglie: piatti in materiale riutilizzabile con coperchio integrato, posate e bicchieri monouso, in materiale plastico trasparente rigido in busta di protezione sigillata e tovagliolo di carta monouso.

Di norma per i degenti della U.O. Psichiatria e della U.O. di Medicina Nucleare le tazze per la prima colazione e tutti i piatti e le stoviglie saranno monouso, posate monouso, bicchieri monouso in materiale plastico trasparente rigido in busta di protezione sigillata e tovaglioli monouso, fatte salve diverse indicazioni della Direzione di Presidio.

I pasti dovranno essere consegnati nel rispetto delle indicazioni obbligatorie e delle temperature previste dalle normative vigenti. I secondi freddi dovranno essere confezionati all'origine, in monoconfezione sigillata con impressa la data di confezionamento ed idonea etichettatura come da normative vigenti.

La frutta dovrà essere lavata ed asciugata.

I limoni, tutti i prodotti per le colazioni, i dolci, i condimenti e prodotti vari, dovranno essere confezionati in sacchetti di plastica trasparenti per alimenti; il pane in monoconfezione dovrà essere confezionato con idoneo involucro.

I pasti devono essere consegnati con modalità che tengano conto delle norme in materia di tutela della privacy.

Le attrezzature per la veicolazione, la conservazione e la distribuzione dovranno essere conformi alle normative vigenti (Reg. CE 852/04 - 853/04 - 854/04 e Reg. CE 178/02 e s.m.i.).

E' fatto obbligo di adottare tutte le misure previste in materia di igiene e sicurezza alimentare al fine di evitare il verificarsi di contaminazioni degli alimenti trasportati.

La preparazione-allestimento delle colazioni deve prevedere l'utilizzo di contenitori portavivande.

La distribuzione dovrà essere effettuata con attrezzature adeguate al numero di pazienti da servire per ogni reparto, tenendo in considerazione anche gli aspetti qualitativi e la tecnologia utilizzata. La distribuzione delle colazioni è riservata esclusivamente ai pazienti ricoverati nei reparti di degenza ordinaria e in OBI, laddove richiesto.

Nei casi in cui non tutti i pazienti possono consumare la colazione (es. digiuno temporaneo per esami ecc.), l'operatore della DA dovrà lasciare tutto l'occorrente necessario quale: scodelle, tovagliolo e posate in plastica monouso, alimenti inerenti alla colazione, nonché bevande messe in contenitori termici con capienza non inferiore ai 2 litri ed in quantità sufficiente a soddisfare il numero di pazienti che hanno la necessità di procrastinare la colazione.

I suddetti servizi comprendono anche il ritiro dei vassoi e della "frazione umida" dei rifiuti derivanti dalla consumazione dei pasti e relativo allontanamento e smaltimento, secondo le modalità vigenti in materia di rifiuti ospedalieri.

Il centro cottura di Policoro dovrà provvedere anche alla produzione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei cestini e/o pasti previsti per l'Ospedale distrettuale di Tinchì, l'Ospedale distrettuale di Stigliano e per la R.E.M.S. di Tinchì, con tempi di consegna non superiori a 30 minuti dalla preparazione.

**CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

**Art . 13.3 Centri cottura ALTERNATIVI , locali, impianti ed attrezzature**

Ove l'esecutore del servizio per ragioni di emergenza sia impossibilitato ad utilizzare i centri di cottura interni e/o esterni dovrà comunque garantire l'esecuzione del servizio, mediante un centro di cottura alternativo, preventivamente individuato dalla DA, che abbia caratteristiche similari a quelli di cui all'art. 13.1, per caratteristiche tecniche, igienico-sanitarie e per i tempi di percorrenza.

**LA NON INDICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO E' CAUSA DI ESCLUSIONE DALLA GARA.**

**ART. 14 - ACCESSI E CONTROLLI**

Il controllo e la vigilanza sul servizio di ristorazione (degenti e dipendenti) compete all'amministrazione committente per tutto il periodo di affidamento dell'appalto e sarà esercitato con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dalla stessa.

La vigilanza ed i controlli saranno effettuati dal personale delle amministrazioni committenti o da altro personale incaricato dalle medesime, che eseguiranno le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, alimenti e personale, comprensive del livello di conoscenza teorico pratico.

L'amministrazione potrà realizzare in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio il controllo del servizio erogato dall'arrivo delle merci alla consegna del prodotto al paziente ed in mensa dipendenti. Nel caso in cui il punto cottura sarà al di fuori della competenza territoriale della ASL di Potenza o Matera le stesse potranno richiedere al Servizio di Igiene Pubblica della ASL territorialmente competente ove insiste la sede di ubicazione del punto di cottura della Ditta aggiudicataria, eventuali verifiche e/o controlli.

**La Ditta aggiudicataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.**

**In particolare gli organismi preposti all'effettuazione di tali controlli, attraverso propri incaricati o referenti, sono:**

- **Il Dipartimento di prevenzione dell'A.S.L. territorialmente competente;**
- **La Direzione Medica Ospedaliera;**
- **La Direzione Amministrativa Ospedaliera;**
- **La Direzione dell'U.O.C. Provveditorato/Economato, per la parte di propria competenza;**
- **La Direzione dell'U.O.C. Attività Tecniche per la parte di propria competenza;**
- **Il R.S.S.P. Aziendale per la parte di propria competenza;**

In particolare la AMMINISTRAZIONE si riserva la facoltà a suo insindacabile giudizio e in qualsiasi momento di:

- Controllare ed analizzare la quantità degli alimenti di stoccaggio e di lavorazione, nonché dei cibi cotti;
- controllare il peso delle razioni e la loro rispondenza ai requisiti del menù;
- controllare la pulizia dei locali, la sanificazione, l'organizzazione dello stoccaggio, della lavorazione dei tempi di preparazione;
- controllare la rispondenza del personale presente con il numero di unità, distinto per qualifica, indicato nell'elenco fornito dal gestore;
- controllare qualunque altro elemento del contratto che direttamente o indirettamente rientri nel servizio oggetto di gara;

Inoltre la AMMINISTRAZIONE si riserva di effettuare:

- controllo organolettico delle merci (verifica dell'aspetto, temperatura, integrità delle confezioni);
- controllo documentale (es. etichettatura e rintracciabilità);
- verifica della idoneità dei mezzi di trasporto (pulizia, temperatura, registrazione sanitaria, promiscuità delle derrate etc.);

**CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

- corrispondenza delle derrate a quanto previsto dal Capitolato.

Le derrate o i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dal gestore a propria cura e spese.

Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare per ogni pasto una campionatura ponendola in sacchetti sterili di 100 g ciascuno per ogni preparazione somministrata. Tali campioni dovranno essere conservati a temperatura non superiore a 4°C, presso il centro cottura e per le successive 72 ore dalla somministrazione del relativo pasto, non sono ammesse altre modalità di campionamento.

Le aziende committenti si riservano la facoltà di effettuare valutazioni analitiche sui pasti somministrati.

Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta aggiudicataria fornirà al personale delle Amministrazioni incaricato tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Qualora le Amministrazioni dovessero accertare che gli alimenti forniti risultino in tutto o in parte di qualità inferiore e/o di caratteristiche diverse da quelle stabilite in sede di aggiudicazione o non conformi alla normativa vigente, la D.A. sarà tenuta alla immediata sostituzione degli stessi.

In questa eventualità l'Amministrazione provvederà a redigere apposito verbale in triplice copia in contraddittorio con l'addetto del gestore e il verbale, darà atto, ove del caso, del procedimento di prelievo dei campioni.

Nel caso in cui il Direttore della D.A. o un suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, l'Amministrazione effettuerà egualmente i controlli e la Ditta non potrà contestare le loro risultanze.

Ad analisi avvenute, l'Amministrazione provvederà a comunicare alla D.A., mediante la consegna del referto, gli eventuali risultati che possano configurare una violazione del presente capitolato o un'irregolarità del servizio.

La D.A. dovrà far pervenire entro 5 giorni solari dalla comunicazione, le eventuali controdeduzioni ai rilievi mossigli.

Trascorso detto termine, la Amministrazione emetterà il provvedimento di sua competenza.

Le spese di tali analisi sono a carico della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di eseguire periodicamente le analisi microbiologiche degli alimenti e comunicarle formalmente all'A.S.L. di Potenza o all'ASL di Matera.

La periodicità dei controlli deve essere indicata nel manuale di autocontrollo o in altra documentazione che deve essere prodotta dalle ditte in gara e verrà valutata dalla Commissione giudicatrice.

## **ART. 15 - PERSONALE**

La Ditta assume ogni impegno nei confronti dei dipendenti assunti e sono a suo totale carico tutti gli oneri relativi. Viene pertanto esclusa la costituzione di ogni vincolo di lavoro subordinato con le amministrazioni committenti.

La Ditta è direttamente ed esclusivamente responsabile dell'attività svolta in esecuzione del servizio di cui al presente capitolato qualunque sia il rapporto di lavoro intercorrente con il personale che esegue il servizio.

### **CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, l'amministrazione ha la facoltà di richiedere alla Ditta aggiudicataria stessa la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto.

In tal senso la Ditta aggiudicataria dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.

La D.A. sarà tenuta a mettere a disposizione delle aziende sanitarie committenti la figura del dietista presso le singole strutture, che dovrà interagire con i servizi di Nutrizione Clinica e dietetica ove presenti e con le direzioni Sanitarie.

**La Ditta aggiudicataria solleva l'Amministrazione da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione infortuni e responsabilità verso terzi.**

Il numero di addetti al servizio deve essere tale da assicurare il regolare svolgimento del servizio stesso, per non creare ritardi nella erogazione dei pasti e disservizi.

In caso di assenza di personale, la sostituzione deve avvenire in tempo utile per garantire il regolare espletamento del servizio previa informativa alla Direzione Sanitaria Ospedaliera

**La Ditta aggiudicataria è tenuta alla piena osservanza del C.C.N.L. applicabile. Al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento di personale nonché di quanto disposto dall'art. 1 della Legge Regionale della Basilicata n. 24 del 15 febbraio 2010, che prevede ad onere del Fornitore "l'utilizzo del personale già assunto dalla precedente impresa appaltatrice, compatibilmente con la gestione efficiente dei servizi e della normativa vigente sugli appalti, nonché le condizioni economiche e contrattuali già in essere". Nel merito, nell'Allegato 9 al presente capitolato viene fornito l'elenco del personale che oggi presta servizio con le imprese attualmente affidatarie con relativo livello di inquadramento e scatti di anzianità, fatta salva la facoltà, da parte della ditta aggiudicataria, di verificare, in contraddittorio con le ditte uscenti l'effettivo impiego nell'appalto precedente del personale riportato nell' Allegato 9.**

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire alle aziende sanitarie committenti e mantenere aggiornato - un elenco nominativo del personale addetto ai servizi presso il Committente con l'indicazione di qualifica, età, anzianità di servizio, ed estremi dei documenti di lavoro ed assicurativi.

La Ditta si obbliga ad esibire in qualsiasi momento ed a semplice richiesta i libri paga, le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito ai lavori del servizio appaltato.

Nel caso di inottemperanza a tali obblighi, l'Amministrazione avrà la facoltà di rescindere il contratto, con incameramento dell'intero deposito cauzionale definitivo versato a titolo di penalità, senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezione alcuna.

Relativamente ai P.O. di Venosa , Villa d'Agri, Melfi, Lagonegro e Pescopagano, l'affidatario si impegnerà alla gestione funzionale anche del personale dipendente delle aziende sanitarie, preposti alle attività di ristorazione, che per consistenza e qualifica è indicata nell'Allegato 9

#### **ART. 16 - COORDINAMENTO DEL SERVIZIO**

Il coordinamento del servizio deve essere affidato ad un Coordinatore/Responsabile della Ditta Aggiudicataria con una qualifica professionale ed esperienza pregressa idonea a svolgere tale funzione che garantirà, in modo continuativo, la presenza in loco. Il Responsabile dovrà mantenere un fattivo e continuo rapporto di collaborazione con gli organi aziendali preposti al controllo sui servizi appaltati al fine di evitare ogni qualsiasi interruzione nell'erogazione del servizio di ristorazione.

Le comunicazioni di eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Direzione Medica Ospedaliera e/o dagli organismi di cui al precedente art. 14 al suddetto personale operativo si intendono come

#### **CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

direttamente presentate alla Ditta aggiudicataria.

In caso di assenza o di impedimento per qualsiasi ragione del Coordinatore/Responsabile del servizio esso dovrà essere sostituito con altra figura professionale di pari livello e preparazione.

La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare il nominativo del Coordinatore/Responsabile del servizio, nonché l'indirizzo e numero telefonico presso il quale sarà reperibile dalle ore 7.00 alle ore 21.00 di tutti i giorni inclusi i festivi per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, ed a comunicarne altresì ogni variazione.

#### **ART. 17 - ORGANICO**

L'organico, che deve essere per quantità e qualità professionale coerente con quanto indicato nel progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'impresa in sede di offerta e comunque nel rispetto del C.C.N.L., dovrà essere costante durante tutta la durata dell'appalto.

L'elenco nominativo del personale della Ditta, aggiornato periodicamente per le variazioni che dovessero intervenire, dovrà essere consegnato al momento dell'attivazione del servizio alla Direzione Sanitaria del Presidio Ospedaliero e dovrà precisare la qualifica professionale di ciascun addetto e il numero di ore settimanali di lavoro.

#### **ART. 18 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE**

La DA dovrà garantire la continuità del servizio in modo efficiente in caso di assenza a qualsiasi titolo del personale, reintegrandone tempestivamente il numero in modo da mantenere costante la consistenza numerica degli operatori, come già richiesto nel precedente art. 15.

#### **ART. 19 - VESTIARIO DEL PERSONALE**

La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e antinfortunistica (D.Lgs 81/2008 e s.m.i.) da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta ed il nome, cognome e qualifica del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per il confezionamento degli alimenti, per i lavori di pulizia e per le operazioni di distribuzione.

Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno distinti da quelli degli addetti alla distribuzione.

#### **ART. 20 - IDONEITA' DEL PERSONALE**

Tutto il personale addetto alla manipolazione e al confezionamento degli alimenti dovrà essere in regola con gli obblighi di aggiornamento previsti dalla normativa vigente.

#### **ART. 21 - IGIENE DEL PERSONALE**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed al confezionamento e distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in confezionamento.

Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi e servizi igienici approntati per il personale, in .

Gli indumenti da lavoro sono i copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica dei capelli. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

#### **ART. 22 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI**

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a comunicare alla direzione di presidio l'effettuazione dei controlli previsti dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

#### **CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

### **ART. 23 - RISPETTO DELLA NORMATIVA**

La Ditta aggiudicataria deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La Ditta deve in ogni momento, a semplice richiesta della AMMINISTRAZIONE, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

La Ditta dovrà comunque tenere indenne l'AMMINISTRAZIONE da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'amministrazione deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra la Ditta ed i suoi dipendenti.

Sarà cura della Ditta aggiudicataria provvedere alla formazione del proprio personale circa le modalità di buona prassi igienica da seguire in tutte le fasi di produzione e distribuzione degli alimenti.

In particolare l'Appaltatore deve curare che il proprio personale:

- vesta decentemente e sia munito di cartellino di riconoscimento;
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- consegni immediatamente le cose, qualunque ne sia il valore e stato, rinvenute nell'ambito dell'ospedale, al proprio Responsabile diretto che le dovrà consegnare alla Direzione Sanitaria.
- segnali subito, agli organi competenti della AMMINISTRAZIONE ed al proprio Responsabile diretto, le anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- tenga sempre un contegno corretto;
- non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia;
- segnali immediatamente al Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione aziendale delle singole aziende committenti qualsiasi accadimento o anomalie riscontrate nell'adempimento del Servizio nei confronti del Piano di Sicurezza e del Piano di Coordinamento della Sicurezza;
- si adegui tassativamente alle disposizioni aziendali dell'appaltatore e della Stazione Appaltante ed al rispetto delle norme contenute nel D. Leg.vo 81/2008 e s.m.i.

### **ART. 24 - CONDIZIONI DI CONTESTO AMBIENTALI**

Con la firma per accettazione del Capitolato speciale e del Disciplinare di gara, nonché successivamente del contratto, l'appaltatore dichiara di essere edotto e di aver tenuto in debito conto di tutte le condizioni di contesto ambientali e delle circostanze annesse che possono avere influenza sulla esecuzione del contratto e sulle determinazione dei prezzi.

### **ART. 25 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI**

L'Impresa aggiudicataria deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria, anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto.

In particolare devono essere applicati le disposizioni del vigente C.C.N.L. relative alle condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale.

### **ART. 26 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE**

**Al fine di valutare le capacità organizzative le ditte in gara dovranno proporre nel progetto tecnico un piano di formazione da attivare entro 15 giorni dalla data di inizio del contratto.**

Le informazioni che dovranno essere contenute in tale piano sono:

- gli argomenti trattati nei vari corsi di formazione
- i destinatari del corso
- il profilo professionale dei docenti che saranno impiegati
- il periodo (orientativo) di svolgimento

**CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*



- monte ore programmato

Argomenti obbligatori del corso di formazione saranno le norme igieniche per la preparazione dei pasti e le norme in materia di sicurezza oltre a tutte le procedure della Ditta aggiudicataria riguardanti la produzione dei pasti.

#### **ART. 27 - SICUREZZA**

Entro 30 giorni dall'inizio del servizio, l'operatore economico affidatario dovrà elaborare e consegnare all'Amministrazione copia del documento sulla valutazione dei rischi specifici elaborato in ottemperanza a quanto previsto dall'art. n.4, comma 2, lett.a) del D. Leg.vo 81/2008.

In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta.

#### **ART. 28 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI**

Con riferimento a quanto riportato all'art. 1 del presente Capitolato, l'operatore economico dovrà rispettare tutte le specifiche tecniche di base di cui al D.M. 25/07/2011 pubblicato in Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiano n. 220 del 21/09/2011.

All'interno della griglia di valutazione del punteggio saranno previsti ulteriori specifiche tecniche premianti di cui al D.M. 25/07/2011 pubblicato in Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiano n. 220 del 21/09/2011.

L'operatore economico sarà tenuto al rispetto delle "Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali)" di cui al D.M. 25/07/2011 pubblicato in Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiano n. 220 del 21/09/2011.

#### **ART. 29 - PENALI**

Qualora nel corso dei controlli e delle verifiche sullo svolgimento del servizio siano riscontrate inadempienze valutate di lieve entità, l'Azienda Sanitaria committente diffiderà la Ditta aggiudicataria ad attenersi ad un corretto assolvimento dei compiti contrattuali.

L'azienda sanitaria committente si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto nei casi di grave inadempimento a cui si fa esplicito riferimento nel presente Capitolato e quando, in relazione a ciò, la Ditta aggiudicataria sia stata richiamata per almeno 2 (due) volte, mediante raccomandata con A.R., senza che questi abbia compiutamente e tempestivamente risolto le problematiche contestategli.

In caso di risoluzione del contratto, ai sensi del presente articolo, la Ditta aggiudicataria risponderà dei danni che da tale risoluzione anticipata possono derivare all'azienda sanitaria.

La Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'azienda sanitaria committente si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- Euro 150,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- Euro 150,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche. Si precisa altresì che tale violazione non ha valenza solo amministrativa ma anche penale in quanto si potrebbe ravvisare il reato di frode in pubblica fornitura;
- Euro 150,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature. Si precisa altresì che tale violazione non ha valenza solo amministrativa ma anche penale in quanto si potrebbe ravvisare il reato di frode in pubblica fornitura;
- Euro 150,00 per ogni caso di fornitura di stoviglie, posate, materiale monouso con caratteristiche qualitative inferiori a quelle proposte in offerta o, comunque, di scarsa qualità;
- Euro 150,00 per ogni mancato rispetto delle norme relative al vestiario del personale;
- Euro 200,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;

#### **CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*



- Euro 200,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, disinfestazione, pulizia, controllo qualità;
- Euro 200,00 per ritardo di oltre 15 (quindici) minuti nell'erogazione del servizio;
- Euro 200,00 per mancato rispetto delle norme relative al comportamento del personale;
- Euro 800,00 per il mancato rispetto per numero e qualifica del personale in servizio con riferimento a quanto dichiarato in sede di gara in ordine all'organico;

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata o alla terza contestazione per lo stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da semplice contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale la Ditta aggiudicataria avrà facoltà di replicare con sue controdeduzioni entro e non oltre 5 giorni solari dal ricevimento della contestazione inviata dall'Amministrazione.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento, sia se la penalità si riferisca all'erogazione del servizio di ristorazione, sia se si riferisca ad altre inadempienze contrattuali.

L'applicazione della penalità di cui sopra non pregiudica i diritti spettanti alla Azienda Sanitaria committente per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'Amministrazione potranno essere comunicate alla Ditta a mezzo fax o PEC.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

### **ART. 30 - ABBANDONO DEL SERVIZIO**

**La Ditta aggiudicataria per nessuna ragione può abbandonare o non eseguire il servizio.** Qualora ciò si verificasse, l'Azienda Sanitaria committente avrà diritto a trattenere il corrispondente importo per il servizio non eseguito, ed avrà la facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, nel modo che ritenga più opportuno a spese della Ditta aggiudicataria, il servizio necessario per il regolare andamento dell'affidamento ove l'impresa appositamente diffidata non ottemperi agli obblighi assunti.

### **ART. 31 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le Amministrazioni si riservano di richiedere la risoluzione del contratto in qualsiasi momento per comprovata inadempienza da parte della Ditta aggiudicataria delle clausole contrattuali disciplinate nel presente Capitolato Speciale di Gara e qualora si verificassero fatti che rendano impossibile la prosecuzione del contratto stesso.

Si applicano le disposizioni del capo XIV° del Titolo II° del Libro Quarto del Codice Civile.

Le parti convengono espressamente che il contratto potrà risolversi ex art. 1456 c.c. mediante diffida da notificarsi a mezzo lettera A.R., qualora ricorrano le seguenti fattispecie:

1. mancata osservanza delle norme sul subappalto previste al successivo art. 37;
2. in caso di mancata attivazione del servizio nei termini e con le modalità previste nel presente capitolato;
3. applicazione di n.3 penali per una sola delle violazioni previste dal già richiamato art. 29;
4. utilizzo di derrate alimentari non previste dal contratto;
5. 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
6. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
7. gravi danni prodotti ai locali, ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Ente;
8. assenza non giustificata superiore a 2 (due) giorni solari del Coordinatore del servizio (salvo

### **CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

- comprovate cause di forza maggiore);
9. grave negligenza o frode dell'appaltatore nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
  10. cessione dell'Azienda, cessazione di attività, concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o pignoramento a carico dell'Impresa aggiudicataria;
  11. sospensione o interruzione del servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
  12. in caso di eventuali provvedimenti dell'Autorità amministrativa con i quali verrà pronunciata la revoca, il ritiro, la decadenza, la sospensione o l'annullamento delle autorizzazioni di legge già rilasciate all'Impresa aggiudicataria.
  13. per motivi d'interesse pubblico avvalendosi della facoltà prevista all'art.1671 del C.C., tenendo indenne l'aggiudicatario dalle spese sostenute, dei lavori o forniture eseguite e dei mancati guadagni;
  14. in caso di esito negativo del controllo della veridicità delle dichiarazioni rese dall'Impresa ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000.
  15. nel caso in cui venga meno anche uno solo dei requisiti di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016;
  16. nel caso in cui vengano meno i requisiti di idoneità professionale e/o le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto;
  17. nei casi previsti dall'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016;
  18. ogni altra fattispecie eventualmente prevista nel Disciplinare di gara e nel presente Capitolato.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Ente, in forma di lettera raccomandata o PEC.

In caso di risoluzione anticipata per colpa della Ditta aggiudicataria, oltre alla perdita immediata della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Azienda dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di scioglimento o di liquidazione della Ditta aggiudicataria, l'azienda sanitaria committente, a suo insindacabile giudizio, avrà il diritto di pretendere tanto la risoluzione del contratto, a danno della società in liquidazione, quanto la continuazione a carico dell'eventuale nuova Impresa subentrata.

In caso di fallimento della Ditta o di ammissione della stessa a procedure concorsuali in genere, il contratto si riterrà rescisso di pieno diritto a far data dal giorno dell'avvio delle procedure concorsuali, fatto salvo il diritto della Azienda Sanitaria committente di rivalersi sulla cauzione e sui crediti maturati e di pretendere il risarcimento dei danni.

In caso di morte del titolare della Ditta aggiudicataria, gli eredi saranno tenuti all'adempimento degli oneri contrattuali del de cuius in via fra loro solidale.

In caso di risoluzione del contratto per colpa dell'aggiudicatario, l'Amministrazione provvederà ad aggiudicare il servizio utilizzando, ove possibile, la graduatoria di gara, addebitando i maggiori oneri che ne dovessero derivare all'Impresa inadempiente.

Nell'eventualità si verificassero mutamenti radicali nell'attività della Sede Ospedaliera interessata alla fornitura del Servizio di cui trattasi, indipendenti dalla volontà dell'azienda sanitaria committente, quest'ultima potrà procedere alla risoluzione del contratto, previo avviso di almeno 30 giorni.

## **ART. 32 PAGAMENTI**

L'importo contrattuale sarà quello determinato in via presuntiva in sede di aggiudicazione, considerata la sua possibile variabilità, soprattutto per quanto riferito alle giornate di degenza e al numero dei dipendenti che usufruiscono del servizio mensa.

Tale importo potrà, quindi, subire aumenti o diminuzioni nel corso dell'appalto anche oltre il quinto d'obbligo e ciò senza che l'Impresa aggiudicataria possa richiedere alcun compenso di sorta oltre quello determinato dalla effettiva contabilità riscontrata.

### **CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

**Per la revisione dei prezzi si rinvia a quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016.**

I pagamenti saranno effettuati a seguito di emissione di regolare fattura (elettronica), corredata da attestato di regolare esecuzione da parte del settore economato.

Alla fine di ogni mese la Ditta aggiudicataria dovrà comunicare alla AMMINISTRAZIONE, sulla base dei buoni d'ordine, il numero dei pasti somministrati ai degenti, dei pasti somministrati ai dipendenti ed altre persone autorizzate, nonché gli eventuali generi consegnati.

La comunicazione avverrà attraverso moduli appositamente predisposti a cura e spese dell'Impresa ed ai quali saranno allegati i relativi buoni d'ordine.

L'appaltatore emetterà fatture mensili posticipate tenendo separati nelle stesse gli importi dei vari servizi erogati. La fattura dovrà riportare il codice CIG.

Faranno parte degli atti contabili, le comunicazioni della Direzione Medica ospedaliera, riferite al numero dei pasti erogati ai degenti ospedalieri.

I moduli di cui sopra costituiscono base per la conseguente fatturazione.

L'Azienda Sanitaria committente provvederà al pagamento delle fatture sempre che non intervengano contestazioni sulla loro regolarità, quanto prima e comunque, non oltre 60 gg. dalla data di ricevimento al protocollo del documento contabile.

**Tutte le fatture devono essere trasmesse in formato elettronico.**

Nella fattura dovrà essere indicato il conto effettivo sul quale appoggiare le relative operazioni, ai sensi della Legge 13 agosto 2010, n. 136, come modificata dal D.L. 12/11/2010, convertito in Legge, con modificazioni, dalla Legge 17/12/2010, n. 217 sulla "Tracciabilità dei flussi finanziari". Al fine di consentire alle Ditte l'emissione della fattura elettronica al momento della stipula dei singoli contratti si riporteranno le credenziali delle Amministrazioni.

Per maggiori informazioni circa le specifiche tecniche e la normativa di riferimento sulla fattura elettronica, si rimanda al sito **[www.fatturapa.gov.it](http://www.fatturapa.gov.it)**.

E' fatto obbligo alla ditta di indicare il recapito postale, precisare le modalità con le quali la Tesoreria dell'Azienda Sanitaria dovrà effettuare il pagamento, comunicare eventuali intervenuti cambiamenti. L'Azienda Sanitaria declina ogni responsabilità per il mancato incasso da parte della Ditta di pagamenti non pervenuti per omissione o intempestività della predetta comunicazione. Il pagamento del corrispettivo relativo alle forniture sarà effettuato a seguito di presentazione della relativa fattura, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 307 del DpR 207/2010.

Il pagamento delle fatture avverrà secondo quanto disposto dal D.Lgs 9 ottobre 2002, n. 231, e successive modifiche portate dal D.Lgs 09/11/2012, n. 192 entro il termine di 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture o se successivo, dalla data di conclusione delle verifiche di conformità /regolare esecuzione, previa avvenuta acquisizione del D.U.R.C. regolare e verrà disposto con mandato esigibile presso il Tesoriere Cassiere dell'Azienda Sanitaria.

L'Azienda Sanitaria non potrà procedere al pagamento delle fatture elettroniche che non riportano i codici C.I.G. ai sensi del comma 2, art.25 D.L. 66/2014, convertito nella Legge 89/2014. Laddove la liquidazione della fattura non fosse possibile per errori concernenti dati indicati dalla Ditta o per non conformità della prestazione, il termine di pagamento si interrompe e decorre nuovamente dal giorno di notifica di accettazione della nota di accredito.

Qualora la Ditta sia un raggruppamento temporaneo d'impresa, i pagamenti spettanti al raggruppamento saranno effettuati distintamente a ciascuna impresa raggruppata in rapporto alla parte di prestazione.

L'Azienda Sanitaria al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali può sospendere, ferma l'applicazione delle eventuali penalità i pagamenti alla Ditta cui sono state contestate inadempienze nella esecuzione della fornitura, sino a che non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali. La durata della sospensione non sarà superiore

**CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

ai due mesi dal momento della relativa notifica che avverrà in forma amministrativa.

#### **ART. 33 - ONERI FISCALI**

L'imposta sul valore aggiunto (IVA) è a carico dell'Azienda Sanitaria committente alla quale la Ditta dovrà addebitare in fattura ai sensi dell'art. 18 della Legge 20 ottobre 1972, n. 633 e successive modifiche ed integrazioni, secondo le regole dello split payment.

Tutti gli altri oneri tributari riferiti al contratto ed allo svolgimento del servizio, sono invece a carico dell'imprenditore.

#### **ART. 34 - CESSIONE DEL CREDITO**

La Ditta aggiudicataria con la sottoscrizione del contratto, si obbliga a non cedere a terzi i crediti ad esso derivanti dal presente appalto senza la preventiva autorizzazione dell'Azienda sanitaria committente.

In caso di cessione del credito la Ditta dovrà notificare all'Azienda Sanitaria committente copia legale dell'atto di cessione, il quale non potrà avere effetto se non dopo l'adozione della relativa presa d'atto da parte dell'Azienda Sanitaria.

La cessione del credito senza la preventiva approvazione dell'amministrazioni rende inefficace il contratto di cessione nei confronti dell'Azienda medesima.

#### **ART. 35 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E DOCUMENTI CHE NE FANNO PARTE INTEGRANTE**

La stipulazione del contratto avverrà in forma pubblica amministrativa. Tutte le spese sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Faranno parte integrante del contratto:

- il provvedimento amministrativo di aggiudicazione;
- copia della polizza R.C.T/RCO citata nel presente Capitolato;
- la ricevuta comprovante il versamento del deposito cauzionale definitivo.
- Il presente capitolato speciale completo di tutti gli allegati anche se non materialmente accluso.

#### **ART. 36 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA**

Qualora la Ditta aggiudicataria dovesse disdettare il contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, l'Azienda Sanitaria committente sarà tenuta a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.

Alla Ditta verrà inoltre addebitata la maggior spesa derivante dall'assegnazione dei lavori oggetto del presente capitolato ad altre ditte concorrenti a titolo di risarcimento danni.

#### **ART. 37 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto.

E' ammesso il subappalto nei limiti e con le modalità previste dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, nonché specificate nel Disciplinare di gara.

#### **ART. 38 - SCIOPERI E CAUSA DI FORZA MAGGIORE**

L'Azienda Sanitaria committente ha la facoltà di disdettare il presente contratto nei casi previsti nel presente Capitolato tranne che per cause di forza maggiore e per scioperi.

Verificandosi tali casi, La Ditta aggiudicataria riconoscerà il diritto all'Azienda Sanitaria di trattenere in via straordinaria una cifra da stabilirsi sulla distinta dei costi, quale minore compenso.

In caso di scioperi del personale della Ditta o di altre cause di forza maggiore (non saranno da considerarsi tali ferie, aspettative, malattie) deve essere assicurato un servizio di emergenza al fine di garantire la somministrazione dei pasti ai degenti e dipendenti.

#### **ART. 39 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI**

LA DITTA AGGIUDICATARIA DEVE ESSERE IN POSSESSO DI TUTTE LE LICENZE E AUTORIZZAZIONI NECESSARIE PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO RICHiesto DAL PRESENTE CAPITOLATO, E DOVRÀ

**CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 A al Disciplinare**

*Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".*

GARANTIRE IL RISPETTO DI TUTTE LE EVENTUALI NORME CHE NEL TEMPO VERRANNO EMANATE.  
La Ditta deve dare comunicazione al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) delle aziende territoriali interessate dell'avvenuta aggiudicazione dell'appalto, con le modalità previste dalla vigente normativa.

**ART. 40 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE – FORO COMPETENTE**

Al contenzioso che dovesse insorgere tra l'appaltatore e la stazione appaltante relativamente a diritti soggettivi derivanti dall'esecuzione del contratto si applicano gli istituti previsti dagli artt. 205-206-208-209 del D.Lvo n.50/2016.

In caso di azione giudiziaria inerente l'esecuzione del contratto sarà interessato il Foro territorialmente competente delle singole aziende sanitarie committenti.

**ART. 41 - NORMA DI RINVIO**

Per quanto non previsto specificatamente nella documentazione di gara, si fa riferimento alle vigenti disposizioni legislative.

**ART. 42 - INFORMATIVA AI SENSI DEL D.LGS. N. 196/2003**

Ai sensi dell'art. 13 comma 1 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, in riferimento al procedimento instaurato dalla presente gara, si informa che:

- a) le finalità e modalità di trattamento dei dati sono esclusivamente dedite all'instaurazione del procedimento di aggiudicazione della gara;
- b) la conseguenza di eventuale rifiuto dei dati richiesti, comporta l'esclusione dalla gara stessa;
- c) i soggetti o le categorie di soggetti che potranno venire a conoscenza dei dati inerenti le offerte presentate sono:

- #il personale dell'Azienda Sanitaria Locale implicato nel procedimento;

- #i concorrenti che partecipano alla gara;

- #ogni altro soggetto che abbia interesse, ai sensi della Legge n. 241/90 e s.m.i.;

- d) l'Impresa ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto;

- e) l'obbligo di cui al comma 1 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio;

- f) l'Impresa è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti;

- g) in caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Amministrazione Contraente ha facoltà di dichiarare risolto di diritto, il contratto fermo restando che il Fornitore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare;

- h) l'Impresa potrà citare i termini essenziali del contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione del Fornitore stesso a gare e appalti;

- i) l'Impresa si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. e dai relativi regolamenti di attuazione in materia di riservatezza;

- j) i trattamenti dei dati saranno improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

Il soggetto partecipante alla procedura di gara dichiara di aver esaminato tutte le clausole contenute nel presente Capitolato speciale di gara e di accettarle incondizionatamente.

DATA \_\_\_\_\_ PER ACCETTAZIONE: IL LEGALE RAPPRESENTANTE

(indicare generalità, qualifica e firma) \_\_\_\_\_