

Società Assistenza Acuzie e PostAcuzie (S.A.A.P.A.) S.p.A. in liquidazione
Via S. Cristina, 3 – 10036 Settimo Torinese (TO)
Tel +39 011-30.21.400 – Fax +39 011-30.21.421
PEC: amministrazione@cert.ospedalesettimo.it
mail: segreteria.saapa@ospedalesettimo.it
www.ospedalesettimo.it

*** § ***

SERVIZIO DI RISTORAZIONE INTERNO
PER DEGENTI, DIPENDENTI ED ALTRI UTENTI AUTORIZZATI
PRESSO L'OSPEDALE CIVICO "CITTÀ DI SETTIMO TORINESE" SITO IN
SETTIMO TORINESE, VIA SANTA CRISTINA,3
Codice CIG: BACA49D49C

*** § ***

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

TITOLO I
DISPOSIZIONI SUL CONTRATTO IN GENERALE

Articolo 1) Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione globale del servizio di ristorazione interno per degenti, dipendenti ed altri utenti autorizzati occorrente alla Società S.A.A.P.A. S.p.a. (di seguito Stazione Appaltante) presso l'Ospedale Civico "Città di Settimo Torinese", sito in Settimo T.se, via Santa Cristina, 3.

Utenti autorizzati all'uso del servizio di ristorazione interno sono, oltre ai degenti:

- il personale dipendente della Stazione Appaltante;
- il personale di eventuali altri Enti Convenzionati con la Stazione Appaltante;
- le persone autorizzate dalla Stazione Appaltante ovvero gli ospiti occasionali;
- personale esterno (utenti occasionali paganti).

Il prezzo del pasto per i dipendenti e gli altri utenti autorizzati, che dovrà avere le stesse caratteristiche qualitative stabilite nel presente Capitolato e che verrà corrisposto all'Appaltatore dalla Stazione Appaltante sarà pari a quello determinato in sede di gara per la componente "PRANZO" della giornata alimentare dei degenti.

Per la produzione dei pasti necessari la S.A.A.P.A. **mette a disposizione dell'Appaltatore la propria cucina e altri locali di servizio come previsto nel successivo articolo 5.**

L'Appaltatore potrà richiedere alla Stazione Appaltante l'autorizzazione all'utilizzo dei locali e delle strutture della cucina per servizi destinati a terzi sia per la produzione di pasti da fornirsi all'esterno che per la produzione di pasti da consumarsi presso i locali adibiti a ristorazione interna. In tal caso, sarà stipulato **apposito accordo relativo al rimborso spese che l'Appaltatore dovrà corrispondere alla Stazione Appaltante a ristoro di tutti i costi aggiuntivi sostenuti e fissato il compenso (royalty) su ogni pasto aggiuntivo veicolato all'esterno**. Il servizio dovrà comunque svolgersi sotto l'osservanza delle norme contenute nel presente Capitolato speciale d'appalto, tenendo conto, inoltre, di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza vigenti in materia, delle Linee Guide "[Proposte Operative per la Ristorazione Ospedaliera](#)" elaborate dalla Regione Piemonte, nonché degli accordi sindacali nazionali e provinciali relativi al personale impiegato dall'Appaltatore.

Il Servizio dovrà essere garantito e realizzato in conformità a quanto stabilito dall'art. 57, comma 2, del D.Lgs. n. 36/2023 relativamente all'osservanza dei criteri ambientali minimi previsti dal "*Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*" (così detto PANGPP) ed in particolare a quelli contenuti nel DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativamente al servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali e sociosanitarie.

L'Appaltatore, in condivisione con l'ente di destinazione del servizio, deve offrire una dieta in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25- 2016.

Pertanto, in particolare, si richiamano le clausole contrattuali di cui al Decreto ministeriale sopracitato che devono essere rispettate nell'esecuzione del Servizio in oggetto:

- menù e requisiti degli alimenti;
- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
- prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA);
- tovaglie, tovaglioli con materiali di carattere sostenibile;
- pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie;
- formazione e aggiornamento professionali del personale addetto al servizio.

Per il personale degente sono previsti i seguenti **requisiti per alimenti dei degenti**:

- ortofrutta: biologico 50% in peso;
- frutta esotica: biologico o da commercio equo e solidale;
- cereali, legumi: biologico 50% in peso;
- carne bovina: 50% in peso biologico; 10% in peso o biologico o SQNZ o “benessere animali in allevamento e “senza antibiotici”; o DOP o IGP o “prodotto di montagna”;
- carne suina: 10% in peso biologico o SQNZ o “benessere animale...” e “alimentazione priva di antibiotici”;
- carne avicola: 20% in peso biologico; le restanti “rurale in libertà”; “rurale all’aperto” e “senza antibiotici”;
- succhi di frutta, nettari, marmellate e confetture: biologici.

Per il **personale operante presso SAAPA e per gli utenti autorizzati** sono richiesti i seguenti requisiti degli alimenti:

- ortofrutta: biologico 50% in peso;
- frutta esotica: biologico o da commercio equo e solidale;
- cereali, legumi: biologico 50% in peso;
- carne bovina: 50% in peso biologico; 10% in peso o biologico o SQNZ o “benessere animali in allevamento” e “senza antibiotici”; o DOP o IGP o “prodotto di montagna”;
- carne suina: 10% in peso biologica o SQNZ o “benessere animale...” e “alimentazione priva di antibiotici”;
- carne avicola: 20% in peso biologico; le restanti “rurale in libertà”; “rurale all’aperto” e “senza antibiotici”;
- succhi di frutta, nettari, marmellate e confetture: biologico.

1.1. Prevenzione sprechi alimentari

Per **prevenire gli sprechi alimentari**, la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l’uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumaiole. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate e, almeno approssimativamente, monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l’eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l’utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, ad es. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non siastato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

1.2. Oggetti a contatto

Per ciò che riguarda la clausola di **“Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)”**, i pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione, i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

1.3. Prevenzione e gestione dei rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e i grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

1.4. Tovaglie, tovaglioli

Le tovagliette monoposto ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio *Programme for Endorsement of Forest Certification schemes* (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

1.5. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

1.6. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda

delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento;
- per tutti gli operatori principi di igiene e sicurezza degli alimenti e procedure di autocontrollo adottate dall'Appaltatore ai sensi del Regolamento Europeo HACCP in tema di gestione della sicurezza alimentare.

1.7. Comunicazione.

Sarà valutato anche l'impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.

Articolo 2) Referenti dell'appalto

L'esecuzione del contratto è diretta dal **Responsabile Unico di Progetto o, eventualmente, il Direttore dell'Esecuzione del contratto** che controlla i livelli di qualità delle prestazioni e verifica il perfetto svolgimento del servizio garantendo la massima rispondenza dell'appalto alle esigenze di qualità e di buona gestione della Stazione appaltante.

Il R.U.P. si fa dunque carico di coinvolgere e coordinare i diversi soggetti aziendali cui l'Appaltatore dovrà fare riferimento in relazione alle diverse problematiche ed in particolare:

- per quanto riguarda gli aspetti igienico sanitari, la Direzione Sanitaria;
- per quanto riguarda le problematiche specifiche di erogazione del servizio e per la qualità, la Direzione sanitaria-amministrativa della Stazione Appaltante;
- per quanto riguarda le problematiche concernenti la prevenzione e sicurezza sul lavoro, il Servizio di Prevenzione e Protezione.

L'Appaltatore dovrà nominare, all'avvio del servizio, un **Responsabile incaricato dell'Appaltatore**, munito di delega piena ed espressa, che rappresenterà l'interlocutore diretto del R.U.P. ed avrà la funzione di garantire la perfetta esecuzione del servizio, di controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti. A lui faranno capo l'organizzazione, la programmazione, il controllo e la verifica di tutte le attività previste, nonché l'applicazione delle norme vigenti in tutte le materie connesse a qualsiasi titolo al presente appalto. Dovrà dirigere e controllare lo sviluppo e il coordinamento di tutti i ruoli e di tutti i processi operativi al fine di ottimizzarne il rendimento. L'Appaltatore dovrà altresì indicare la persona che, eccezionalmente, in caso di assenza o impedimento di breve periodo, sostituirà in tutte le funzioni il **Responsabile incaricato**.

Articolo 3) Durata dell'appalto

3.1 Il servizio di ristorazione indicato in oggetto avrà durata di dodici (12) mesi con decorrenza dalla data della sottoscrizione del contratto d'appalto che verrà indicata dalla Stazione Appaltante.

3.2 Ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. n. 36/2023, la Stazione Appaltante può prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, qualora si manifestino ritardi nella conclusione della successiva procedura di gara tali da comportare un'interruzione delle prestazioni dedotte nella gara che determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico; in tal caso l'Appaltatore sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Articolo 4) Importo presunto dell'appalto

L'offerta dell'Appaltatore, così come previsto dal Disciplinare di gara, è stata formulata indicando il prezzo per ogni singola giornata alimentare e per il pranzo destinato ad utenti autorizzati.

Il prezzo del contratto è quindi dato dalla seguente sommatoria:

Il corrispettivo dovuto all'Appaltatore risulta quindi essere di:

- **euro 13,70 (euro tredici virgola settanta) oltre IVA, di cui euro 0,12 (zero virgola dodici) oltre IVA per oneri della sicurezza ed euro 6,44 (sei virgola quarantaquattro) per oneri per il personale non soggetti a ribasso, a giornata alimentare per i degenti;**
- **euro 7,00 (euro sette virgola zero) oltre IVA, di cui euro 0,06 (zero virgola zero-sei) per oneri della sicurezza ed euro 3,29 (tre virgola ventinove) per oneri per il personale non soggetti a ribasso, per il pranzo destinato ad utenti autorizzati.**

L'importo di cui all'Art. 4 sarà determinato sulla base del ribasso in offerta formulata dall'Appaltatore, senza alcun obbligo della Stazione Appaltante in merito al numero effettivo delle giornate alimentari e dei pasti, regolarmente ordinati e serviti, sui quali si applicheranno i predetti corrispettivi unitari. Tutte le transazioni relative al presente contratto devono essere eseguite avvalendosi di Istituti di credito o della società Poste Italiane SPA.

I pagamenti saranno disposti a seguito dell'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva attestante la regolarità della situazione previdenziale ed assicurativa dell'Impresa.

Proposte di **servizi aggiuntivi** di ristorazione, anche ad accesso libero o a favore di terzi nelle modalità descritte nell'art. 1, del presente Capitolato, potranno essere formulate dai partecipanti nell'ambito del progetto di gara.

Con riferimento ai **servizi aggiuntivi** di cui al comma precedente, se proposti in sede di progetto di gara, e ferma restando la necessità di normarne tutti gli altri aspetti con apposito atto integrativo al contratto, **si precisa che l'Appaltatore dovrà riconoscere a titolo di rimborso spese alla Stazione Appaltante, il 4% del valore del fatturato ai terzi per i pasti confezionati presso la struttura qualora siano essi veicolati all'esterno.**

Le modalità di rendicontazione, verificabilità e tracciabilità dei corrispettivi versati dai terzi all'Appaltatore per detti **servizi aggiuntivi** saranno oggetto di specifica pattuizione all'interno dell'atto integrativo al contratto di cui al comma precedente.

Articolo 5) Locali cucina e attrezzature – Locale mensa

I locali della cucina, le attrezzature e gli arredi ivi contenute, di proprietà della Stazione Appaltante, sono concessi all'Appaltatore **a titolo oneroso oltre al rimborso di quota parte spese di consumo sostenute da Stazione Appaltante** così come stabiliti agli artt. 4, 7 e 6 lett. v) e w).

Si precisa che il rimborso spese per le utenze (acqua, elettricità, riscaldamento, raffrescamento, raccolta rifiuti, connettività), sulla base dei consumi 2025, viene stimato forfettariamente in euro **8.500,00 mensili**, salvo eventuali variazioni non prevedibili, mentre la quota mensile di affitto da corrispondere sarà pari ad **euro 5.000,00 mensili** (dato dalla porzione di spazio locata moltiplicato per il valore stimato da apposita perizia di locazione).

La piantina degli spazi messi a disposizione dell'Appaltatore è documento integrante di gara. Immediatamente prima dell'avvio del servizio, nel contraddittorio delle parti, verrà redatto lo stato di consistenza nel quale saranno elencati tutti i beni e tutte le attrezzature consegnati dalla Stazione Appaltante e presi in carico dall'Appaltatore.

L'Appaltatore diventerà da quel momento responsabile dell'uso e della manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in questione nonché responsabile della sostituzione, a sua cura e spese, delle attrezzature non più idonee all'uso cui sono destinate a causa di rotture, guasti e danni imputabili sia al cattivo uso da parte del proprio personale, che a qualsiasi altra ragione.

I beni e le attrezzature di proprietà della Stazione Appaltante, quali risultanti dallo stato di consistenza all'avvio del contratto, al termine dell'appalto dovranno essere restituite alla Stazione Appaltante nel medesimo stato in cui si trovavano all'atto della consegna, salvo il consueto degrado d'uso.

È facoltà dell'Appaltatore dotare, a sua cura e spese, la cucina e il locale mensa di nuove attrezzature ritenute utili e necessarie all'erogazione dei servizi (ivi compresi eventuali servizi destinati ai terzi). Sarà onere dell'Appaltatore comunicare tali acquisti alla Stazione Appaltante. Al termine dell'appalto, l'Appaltatore avrà diritto di rimuovere e trattenere tali attrezzature aggiuntive o, se di interesse, cedere le stesse alla Stazione Appaltante ad un valore concordato e comunque inferiore a quello di idonea perizia.

In ogni caso dovrà garantire la completa funzionalità della Cucina e Mensa, mediante la presenza di attrezzature adeguate, con caratteristiche tecniche e prestazioni non inferiori a quelle preesistenti.

Articolo 6) Prestazioni oggetto dell'appalto

Sono posti a carico dell'Appaltatore, a sue esclusive spese, i seguenti oneri, i quali dovranno essere conformi alle clausole contrattuali elencate nell'art. 1 del presente Capitolato:

- a. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente Capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
- b. fornitura e stoccaggio di acqua minerale gasata e naturale in contenitori conformi agli standard di igiene e qualità definiti dalle linee guida regionali e nazionali;
- c. preparazione, cottura e porzionamento dei pasti ed alimenti vari, per i degenti, comprese le diete speciali nel rispetto dei menù e delle tabelle allegate al presente Capitolato;
- d. fornitura, per la colazione, di un numero idoneo di distributori automatici o erogatori di bevande calde e fredde da installare in locali messi a disposizione presso i reparti, nonché di carrelli specifici riscaldanti per la distribuzione della colazione in camera;
- e. preparazione, cottura e porzionamento dei pasti richiesti per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, comprese le domeniche e tutti, indistintamente, i giorni comunque dichiarati festivi;
- f. consegna e successivo ritiro, dei carrelli riscaldati e riscaldanti con i pasti per i degenti, ai rispettivi reparti (salvo diversa modalità indicata in progetto);
- g. preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti destinati al personale dipendente diretto della Stazione Appaltante e agli altri, eventuali, fruitori;
- h. servizio giornaliero e periodico (settimanale, mensile, trimestrale) di pulizia e riordino, disinfezione e disinfestazione dei locali cucina, mensa dipendenti e dei locali destinati al personale addetto o comunque di tutti i locali messi a disposizione della Ditta appaltatrice, di tutte le attrezzature utilizzate nonché di tutti i locali riguardanti le cucine medesime, ivi compresi i magazzini, dispense ed altri;
- i. servizio di pulizia, riordino, disinfezione di attrezzature, carrelli, vassoi, stoviglie, pentolame e tutto quanto utilizzato per la predisposizione, preparazione e consumo dei pasti dei pasti dei degenti e degli altri utenti della mensa;
- j. manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti, arredi, attrezzature utilizzati nei locali cucina e mensa ivi compresa la sostituzione e/o integrazione del materiale e delle attrezzature consegnate dalla Stazione Appaltante ogniqualvolta se ne presenti la necessità; si rammenta inoltre che, la manutenzione dovrà comprendere la pulizia delle cappe di aspirazione, il lavaggio e/o sostituzione dei filtri inox in base ai periodismi previsti dal Protocollo e la pulizia dei pozzetti di scarico a pavimento (grassi, oli etc.);

- k. manutenzione ordinaria dei locali cucina e mensa o comunque messi a disposizione della Ditta appaltatrice;
- l. acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli ecc.);
- m. rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata in linea con quanto previsto dalle modalità di raccolta in vigore presso il Comune di Settimo Torinese o concordato con la Stazione Appaltante con specifico progetto di miglioramento ambientale;
- n. custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla ditta appaltatrice;
- o. fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
- p. realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti sede di offerta, approvata e concordata con la Stazione Appaltante;
- q. effettuazione delle analisi previste dal Capitolato;
- r. acquisizione delle prenotazioni giornaliere e rendicontazione mensile dettagliata alla Stazione Appaltante dei pasti somministrati;
- s. gestione completa del sistema di autocontrollo igienico predisposto dall'Appaltatore ai sensi del Reg. (CE) 852/2004;
- t. verifica ed evidenza del rispetto dei requisiti di potabilità previsti dal D. Lgs. 31/2001 come aggiornato con decreto del ministero della Salute 14 giugno 2017, due volte/anno per le valutazioni microbiologiche ed una volta/anno per quelle chimiche dell'acqua fornita dall'acquedotto.

Articolo 7) Oneri a carico della Stazione Appaltante

Sono a carico della Stazione Appaltante:

- a. la disponibilità delle seguenti forniture che verranno contabilizzate come sopra indicato all'Appaltatore in maniera forfettaria: energia elettrica, gas, acqua fredda e calda, riscaldamento e raffrescamento, linee telefoniche e connettività;**
- b. la manutenzione straordinaria delle reti e degli impianti relativi alle suddette forniture nonché la manutenzione straordinaria dei locali destinati a ospitare a qualsiasi titolo le attività previste dal presente contratto (cucina, mensa, magazzini, ecc.).**

Articolo 8) Cessione del contratto – Subappalto

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime. Il contratto può essere oggetto di subappalto parziale ai sensi dell'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023.

Articolo 9) Fatturazione e pagamenti – Rendicontazione

Il prezzo pattuito per il servizio è comprensivo di tutte le retribuzioni del personale e relativi oneri riflessi, di tutto il materiale, degli automezzi, d'ogni altra attrezzatura necessaria allo svolgimento del servizio, nonché d'ogni onere in proposito che non sia espressamente escluso.

L'Appaltatore emetterà mensilmente distinte fatture in relazione al servizio erogato. Mensilmente verranno emesse distinte fatture come di seguito specificato:

➤ **fattura relativa ai pasti degenti**

La fattura dovrà riportare chiaramente l'indicazione del numero dei pasti erogati ai degenti suddivisi per colazione, pranzo, cena e per reparto ai prezzi indicati in offerta;

➤ **fattura relativa ai pasti erogati a personale SAAPA, Enti convenzionati o persone autorizzate da SAAPA**

La fattura dovrà riportare chiaramente il numero dei pranzi consumati al prezzo indicato in offerta.

L'erogazione di servizi aggiuntivi ai sensi dei precedenti articoli dovrà essere oggetto di apposita integrazione dell'accordo contrattuale che prevederà il versamento alla Stazione Appaltante delle somme ad essa dovute a titolo di rimborso spese e/o di royalty, come previsto all'art. 4.

La rendicontazione analitica del fatturato verso gli utenti esterni nonché la contabilizzazione delle somme dovute alla Stazione Appaltante dovranno essere operate su base mensile.

Le fatture dovranno essere corredate dal benestare del **Direttore dell'Esecuzione del Contratto** attestante la corretta e regolare esecuzione del servizio.

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 4, comma 4 e dell'art. 7 del D. Lgs. 231/2002, le fatture saranno pagate dalla Stazione Appaltante a 60 gg. d. f., salvo contestazioni o richieste di chiarimenti in merito alla corrispondenza tra il valore fatturato e la rendicontazione effettuata con conseguente interruzione dei termini di pagamento.

L'Appaltatore si impegna a rispettare la normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3, L.13 agosto 2010, n. 136 come modificato con legge n. 217/2010. Le fatture dovranno riportare il codice CIG della procedura di affidamento.

I pagamenti saranno disposti solo a seguito dell'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva attestante la regolarità della situazione previdenziale ed assicurativa dell'Impresa. In ogni caso, il pagamento delle fatture verrà operato depurando dalle stesse e portando in detrazione eventuali spese, danni, sanzioni e penali maturati dall'Appaltatore ai sensi dei successivi articoli 14; 18; 20 e 21.

TITOLO II PERSONALE

Articolo 10) Direzione del servizio

Il Responsabile incaricato dell'Appaltatore, nominato ai sensi del precedente articolo 2, è il soggetto a cui è affidata la Direzione del servizio a tempo pieno e continuativo.

Il Responsabile incaricato dell'Appaltatore così nominato sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante, nei cui confronti dovrà garantire la costante reperibilità. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Stazione Appaltante al Responsabile incaricato dell'Appaltatore, si intendono come presentate direttamente all'impresa Appaltatrice.

Articolo 11) Comportamenti e obblighi del personale e responsabilità dell'Appaltatore

L'Appaltatore è responsabile del comportamento del proprio personale. Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguroso e corretto, in particolare nei rapporti con il personale della Stazione Appaltante, con i degenti e con gli utenti del servizio. Non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi.

Il personale dovrà essere presente nei posti assegnati, negli orari concordati tra la Stazione Appaltante e l'Appaltatore e al termine lascerà immediatamente i locali ove lavora.

Il personale dovrà rispettare gli ordini del Responsabile incaricato dell'Appaltatore, rispettare le norme igieniche, mantenere un livello elevato di pulizia personale, non fumare, non portare anelli ecc.

Il personale dovrà operare garantendo i principi di igiene e sicurezza degli alimenti e procedure di autocontrollo adottate dall'Appaltatore ai sensi del Regolamento Europeo HACCP in tema di gestione della sicurezza alimentare.

Inoltre, dovrà indossare l'apposita divisa sempre pulita e il tesserino di riconoscimento con l'indicazione dell'impresa appaltatrice nonché tutti gli altri indumenti protettivi e D.P.I. conformi alle norme di igiene e salute e sicurezza sul lavoro.

Allo stesso tempo dovrà tassativamente sottoporsi, sia all'atto di assunzione, sia periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti batteriologici, alle vaccinazioni previste in materia di esercizio dell'attività di ristorazione; in ogni momento la Stazione Appaltante potrà disporre l'accertamento dei suddetti requisiti.

L'Appaltatore sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni di qualunque natura e in qualsiasi modo arrecati a persone o cose dai suoi propri dipendenti e/o collaboratori e/o fornitori esterni addetti all'esecuzione del servizio di cui trattasi.

L'Appaltatore, in ogni caso, dovrà provvedere, a proprie spese, a rifondere tali danni e accetta fin d'ora che i relativi importi, una volta accertati, siano portati in detrazione dalla Stazione Appaltante in fase di liquidazione delle fatture mensili.

Articolo 12) Rapporti tra il personale dipendente dell'Appaltatore e la Stazione Appaltante

Nessun rapporto di impiego verrà ad instaurarsi tra la Stazione Appaltante ed il personale dell'Appaltatore addetto all'espletamento delle prestazioni inerenti al servizio di cui trattasi; pertanto, salvi i casi espressamente previsti dalla legge, la Stazione Appaltante sarà estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Appaltatore e il proprio personale dipendente.

Chiunque, tra il personale, risulti, per comprovati motivi, non idoneo al servizio, dovrà essere sostituito a richiesta della Direzione; in tal caso l'Appaltatore, compatibilmente con la vigente normativa, provvederà al riguardo senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Articolo 13) Requisiti del personale

Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'Appaltatore si avvarrà di proprio personale, in possesso della necessaria qualifica, e l'impiegherà sotto la sua diretta responsabilità, sia nei confronti della Stazione Appaltante che dei terzi, anche per quanto concerne l'applicazione delle leggi per l'assicurazione obbligatoria e di tutte le altre normative vigenti.

Tutto il personale impiegato dovrà essere quindi addestrato al servizio, alle procedure di intervento e a tutte le operazioni che gli competono, compreso il corretto utilizzo di attrezzature e prodotti.

L'Appaltatore, dal momento dell'aggiudicazione e comunque prima dell'attivazione del servizio dovrà formare il proprio personale informandolo dettagliatamente sui contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

La formazione deve anche riguardare gli aspetti nutrizionali legati alla preparazione delle diete speciali per allergie ed intolleranze, nonché i principi di igiene e sicurezza degli alimenti e procedure di autocontrollo adottate dall'Appaltatore in tema di gestione della sicurezza alimentare.

Per quanto riguarda la formazione ai fini della sicurezza sui luoghi di lavoro e delle interferenze tra i lavoratori dell'Appaltatore e i lavoratori di altri enti che prestano attività nei luoghi di svolgimento del servizio, si rimanda all'art. 14.

L'Appaltatore dovrà conformarsi a quanto previsto dalla Legge 12 marzo 1999, n. 68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili" e successive modifiche e integrazioni e dovrà presentare il certificato di ottemperanza previsto dall'art. 17 della medesima legge.

Articolo 14) Sicurezza sul lavoro

14.1. Tenuto conto che la fornitura oggetto della presente procedura verrà effettuata in ambiente senza interferenze, come definite dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i., l'Appaltatore è responsabile, nei confronti sia della Stazione Appaltante sia dei terzi, della tutela della salute e sicurezza dei propri lavoratori.

14.2. L'Appaltatore deve osservare le vigenti disposizioni in materia di salute e sicurezza sul lavoro (Decreto legislativo n. 81 del 09 aprile 2008 e s.m.i.), assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro nonché contro ogni altra malattia professionale, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

14.3. Tale obbligo è riferito sia a qualsiasi disposizione in vigore nel momento della stipula del contratto che a qualsiasi nuova disposizione per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili, entrate in vigore in costanza di rapporto.

14.4. L'Appaltatore dovrà attenersi a quanto indicato nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) allegato ai documenti di gara e, nell'ottica di collaborare al coordinamento delle attività dei vari soggetti operanti nella struttura, dovrà segnalare alla Stazione Appaltante ogni variazione da apportare al D.U.V.R.I.

14.5. L'Appaltatore dovrà provvedere a formare il suo personale all'interno della struttura anche in base alla valutazione dei rischi, formando ed informando adeguatamente il proprio personale.

14.6. Il personale dell'Appaltatore che opererà nelle strutture della Stazione Appaltante dovrà essere formato e informato ai sensi della D.Lgs. 81/08 in particolare:

- a) sui rischi per la salute e sicurezza sul lavoro connessi alla attività della impresa in generale nonché sui rischi specifici cui è esposto in relazione all'attività svolta, le normative di sicurezza e le disposizioni aziendali in materia;
- b) sulle procedure che riguardano il primo soccorso, la lotta antincendio, l'evacuazione dei luoghi di lavoro;
- c) sui nominativi del responsabile e degli addetti del servizio di prevenzione e protezione, e del medico competente;
- d) sulle misure e le attività di protezione e prevenzione adottate.

14.7. L'Appaltatore dovrà fornire al proprio personale, oltre alle divise di lavoro ed al tesserino di riconoscimento con l'indicazione dell'impresa appaltatrice, anche tutti i DPI previsti e necessari per l'osservanza delle norme in tema di sicurezza ed igiene del lavoro.

14.8. Il personale dovrà essere adeguatamente formato, al fine di garantire un primo intervento in caso di emergenza incendi o altro, all'interno dei locali assegnati/utilizzati, in attesa dell'arrivo dei VV.F.

Articolo 15) Trattamento dei lavoratori

L'Appaltatore dovrà osservare, nei confronti dei propri dipendenti e, se costituito sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, tutte le norme relative alle assunzioni, al trattamento economico e normativo, alla tutela, alla protezione, alle assicurazioni, all'assistenza, alla libertà e alla dignità dei lavoratori poste a carico dei datori di lavoro e stabilite dalle vigenti leggi, decreti e regolamenti, nessuno escluso o eccettuato, nonché dal Contratto Collettivo di Lavoro Nazionale, Regionale, Provinciale ed Aziendale. Resteranno, pertanto, a suo totale carico tutti i relativi oneri e tutte le sanzioni civili e penali previste dalle disposizioni normative vigenti in materia.

L'Appaltatore solleva la Stazione Appaltante da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione sugli infortuni, libretti sanitari e responsabilità verso terzi.

L'Appaltatore, comunque, si obbliga espressamente a manlevare la Stazione Appaltante da qualsiasi somma che, a qualsiasi titolo, la stessa fosse costretta a erogare in suo luogo in favore dei dipendenti in conseguenza degli obblighi di solidarietà che legano, per legge, la Stazione Appaltante allo stesso Appaltatore. L'Appaltatore, in tal caso, accetta sin d'ora che le somme eventualmente erogate ai propri dipendenti dalla Stazione Appaltante in virtù degli obblighi di solidarietà legislativamente o contrattualmente previsti siano portate in detrazione dalla Stazione Appaltante in fase di liquidazione delle fatture mensili.

L'Appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

Articolo 16) Elenco del personale – Stabilità occupazionale

Prima dell'avvio del servizio appaltato, l'Appaltatore dovrà comunicare alla Stazione Appaltante l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, compresi i soci – lavoratori se trattasi di società cooperativa.

L'Appaltatore deve altresì indicare il nominativo **del Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione ai sensi degli articoli 31 e seguenti del D.Lgs. 81/2008 e del Medico competente di cui all'art. 25 del medesimo decreto.**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Appaltatore è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL previsto dalla stazione appaltante nel disciplinare di gara. Qualora l'operatore economico intenda discostarsi dal CCNL indicato dalla Stazione Appaltante produce in sede di offerta economica opportune giustificazioni al riguardo. Si rimanda alla lettura del disciplinare per ogni dettaglio del caso.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nell'allegato di cui al Disciplinare di gara.

L'organico impiegato nella realizzazione del servizio di cui al presente appalto deve rimanere sempre

costante.

Qualora vi sia la necessità di sostituire o aumentare il personale dovranno essere scelti addetti dotati di titolo professionale adeguato e con adeguata esperienza nel settore (almeno biennale).

Articolo 17) Sciopero del personale

Trattandosi di servizio di pubblica utilità, nel caso di scioperi o di assemblee sindacali interne e/o esterne, si rimanda a quanto previsto dalla Legge 146/90 come modificata, da ultimo, dal Decreto-Legge 20 settembre 2015, n. 146, convertito L. 12 novembre 2015, n. 182, che prevede l'obbligo di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le procedure e con le modalità e caratteristiche indicate dalla legge.

L'Appaltatore, pertanto, applicherà in detti casi il proprio piano operativo necessario a garantire i servizi minimi essenziali, previ accordi con la Direzione Sanitaria della Stazione Appaltante.

Qualora, al verificarsi di cause di forza maggiore, il servizio di emergenza non risultasse idoneo a soddisfare le esigenze della Stazione Appaltante, quest'ultima provvederà nel modo che riterrà più opportuno, riservandosi di addebitare all'Appaltatore inadempiente il maggior onere sostenuto. L'Appaltatore, in tal caso, accetta sin d'ora che le somme pagate dalla Stazione Appaltante ai sensi del presente comma, per sopperire a esigenze dettate da improvvise interruzioni del servizio, debitamente contestate, siano portate in detrazione dalla Stazione Appaltante in fase di liquidazione delle fatture mensili.

TITOLO III CONTROLLI E SANZIONI SUL SERVIZIO

Articolo 18) Organi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: l'A.S.L., i competenti Uffici della Stazione Appaltante e in particolare la Direzione Sanitaria nonché eventuali altre strutture e/o consulenti incaricati dalla Stazione Appaltante.

Articolo 19) Controlli da parte della Stazione Appaltante e successivi provvedimenti

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di verificare, tramite proprio personale appositamente designato, in qualsiasi momento e senza preavviso all'Appaltatore, la regolarità dell'espletamento del servizio e la sua corrispondenza alle norme previste dal Capitolato, nonché di procedere in ogni momento al controllo dei locali, degli impianti e delle attrezzature utilizzate dall'Appaltatore per l'erogazione del servizio. Tale facoltà può essere esercitata anche con l'impiego di macchine fotografiche e telecamere. Resta inteso che alle commissioni di verifica potrà presenziare l'Appaltatore nella persona del Responsabile incaricato dell'Appaltatore di cui all'art. 2).

La documentazione che comprovi la natura, la frequenza e i risultati della procedura HACCP adottata dall'Appaltatore deve essere sempre a disposizione per i controlli che saranno compiuti dall'Autorità Sanitaria competente e dalla Direzione Sanitaria responsabile dei controlli per conto della Stazione Appaltante.

Durante i controlli, i tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante potranno effettuare:

a) controlli a vista del servizio:

- controllo del registro pulizia e disinfestazione;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso dell'impianto;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;

- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti, in relazione alle Tabelle merceologiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative di legge e alle prescrizioni del presente Capitolato.

b) controlli analitici

Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL che dai laboratori accreditati da ACCREDIA.

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee.

I campionamenti potranno essere effettuati sia sui prodotti ancora in confezione integra, sia sui prodotti cotti o in fase di cottura, sia presso la cucine che presso la mensa o nei reparti. Durante i controlli, i tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante potranno effettuare prelievi di acqua, campioni alimentari e tamponi superficiali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate, di volta in volta, saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto, alla Stazione Appaltante, a titolo di prezzo o ristoro delle quantità di campioni prelevati.

Articolo 20) Contestazione a seguito di controllo

La Stazione Appaltante farà pervenire per iscritto all'Appaltatore, mediante comunicazione di posta elettronica certificata, le osservazioni le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro 5 giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'impresa sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni.

L'impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio, che, ancorché prevedibili, non siano stati preventivamente comunicati per iscritto alla Stazione Appaltante.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

La Stazione Appaltante potrà - a seguito di controlli analitici - imporre all'Appaltatore di non utilizzare per l'espletamento del servizio le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge, anche ove ciò determini l'eventuale variazione del menù.

Gli incaricati della Stazione Appaltante provvederanno a far custodire le derrate o gli alimenti

confezionati non conformi in un magazzino o in cella frigorifera (in caso di derrate deperibili) ea far apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell’alimento dovranno avvenire entro due giorni lavorativi.

Qualora, i referti diano esito positivo, salva l’applicazione degli altri rimedi previsti nel presente Capitolato, all’Appaltatore verranno addebitate le spese di analisi. L’Appaltatore, in tal caso, accetta sin d’ora che le somme pagate dalla Stazione Appaltante, a titolo di spese d’analisi, siano portate in detrazione dalla Stazione Appaltante in fase di liquidazione delle fatture mensili.

Qualora dai controlli effettuati emergano particolari situazioni critiche che possano coinvolgere globalmente le modalità di erogazione del servizio di ristorazione, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di disporre controlli di carattere generale, avvalendosi di strutture specializzate esterne; i relativi costi saranno posti a carico dell’Appaltatore e la Stazione Appaltante potrà portarli in detrazione in fase di liquidazione delle fatture mensili, ciò fermo restando l’applicazione di eventuali penali.

Articolo 21) Penali

Al riscontro di eventuali violazioni delle norme contrattuali che regolano il rapporto e/o di inadempienze che possono pregiudicare lo svolgimento corretto e puntuale del servizio, la Stazione Appaltante provvederà a contestarle, per iscritto, all’Appaltatore affinché vengano eseguiti gli adempimenti richiesti o vengano eliminate le disfunzioni o fatte cessare le violazioni.

All’Appaltatore verrà concesso un termine di dieci giorni per le relative controdeduzioni e motivazioni. Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, qualora l’Appaltatore non esibisse alcuna controdeduzione o se la medesima non sarà ritenuta probante, l’Amministrazione Contraente applicherà le sottoelencate penali previste per le contestazioni addebitate.

L’importo relativo a tali penali sarà trattenuto all’atto del pagamento della prima fattura emessa dopo la formale contestazione oppure sulla cauzione definitiva se le fatture non dovessero essere sufficienti. Si precisa difatti che, all’atto della stipulazione del contratto, l’aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull’importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall’articolo 117 del D.Lgs. n. 36/2023.

In ogni caso, al verificarsi dei seguenti episodi di inosservanza delle norme del presente Capitolato, possono essere applicate penali variabili da € 250,00 a € 2.000,00 in rapporto alla gravità dell’inadempimento, previa contestazione dell’addebito all’Appaltatore e previo rigetto delle sue eventuali giustificazioni. Di seguito si riportano le tipologie di inadempienze che comportano l’applicazione di penali:

- accertato inadempimento del presente Capitolato, di ripetuto ritardo nello svolgimento del servizio o di prestazione resa in modo insoddisfacente;
- disservizi o interruzioni del servizio;
- violazione da parte del personale degli obblighi di cui al precedente art. 14);
- esiti sfavorevoli di referti su campioni prelevati;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;

- pulizia dei locali/attrezzature/arredi di competenza dell'Appaltatore non eseguita o eseguita in maniera insufficiente;
- mancata manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in dotazione, anche se acquisite direttamente dall'Appaltatore;
- carenti condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature, dei mezzi di trasporto e del personale;
- improprie procedure di lavorazione e di preparazione delle sostanze alimentari, salvo segnalazioni alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancata osservazione delle procedure del sistema HACCP.

Fermo quanto previsto in merito all'accertamento ed ai controlli previsti nei precedenti articoli 19 e 20), l'accertamento delle inadempienze sarà effettuato dal personale di controllo della Stazione Appaltante, il quale, salvo casi di urgenza, inviterà a partecipare alle fasi di accertamento il Responsabile incaricato dell'Appaltatore di cui all'art. 2). L'assenza di tale Responsabile, regolarmente convocato, non impedirà comunque l'effettuazione degli accertamenti e delle contestazioni.

L'applicazione delle penali non solleva in alcun modo l'Appaltatore dall'obbligo di procedere all'eliminazione degli inconvenienti rilevati e non impedisce l'applicazione delle norme relative alla risoluzione contrattuale. La Stazione Appaltante, si riserva, in ogni caso, il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno subito.

TITOLO V
RECESSO – RISOLUZIONE E PROCEDURE CONCORSUALI

Articolo 22) Recesso dal contratto

22.1. La Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 1671 c.c., potrà recedere dal contratto in qualsiasi momento prima della scadenza contrattuale, senza che ciò legittimi alcuna pretesa risarcitoria da parte dell'Appaltatore.

Ai sensi dell'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, la Stazione Appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento purché tenga indenne l'Appaltatore mediante il pagamento dei lavori eseguiti o delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture eseguiti, nonché del valore dei materiali utili esistenti o in magazzino nel caso di servizi o forniture, oltre al decimo dell'importo delle opere, dei servizi o delle forniture non eseguite, calcolato secondo quanto previsto dell'allegato II.14.

22.2. L'esercizio del diritto di recesso è manifestato dalla Stazione Appaltante mediante una formale comunicazione all'appaltatore da darsi per iscritto con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la stazione appaltante prende in consegna i servizi ed effettua il collaudo definitivo o verifica la regolarità dei servizi e delle forniture.

Articolo 23) Risoluzione del contratto - Clausola risolutiva espressa

L'inadempimento delle obbligazioni contrattuali potrà determinare la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 c.c.

La Stazione Appaltante dovrà altresì risolvere il contratto nei casi previsti dall'art. 122 D.Lgs.n. 36/2023. La Stazione Appaltante avrà inoltre facoltà di ottenere la risoluzione del contratto, per fatto e colpa dell'Appaltatore, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c. qualora lo stesso si renda responsabile dei seguenti inadempimenti:

- arbitraria sospensione, parziale o totale del servizio;
- interruzione del servizio, senza giustificato motivo, senza che siano preventivamente individuate e concordate con la Stazione Appaltante le modalità di erogazione del servizio sostitutivo;
- commissione di **QUATTRO VIOLAZIONI** contestate per iscritto;
- cessione totale o parziale del contratto;
- cessione totale o parziale dei crediti derivanti dal contratto;
- violazione degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari;
- subappalto totale o parziale senza previa autorizzazione;
- gravi inosservanze delle norme igienico-sanitarie nell'espletamento del servizio;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche degli alimenti previste dal contratto e dagli allegati;

- casi di intossicazione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- ripetuti danni a persone o cose;
- violazione degli obblighi di riservatezza di cui al precedente art. 11).

Qualora la Stazione Appaltante lo ritenga opportuno provvederà a comunicare formalmente all'Appaltatore, mediante comunicazione a mezzo posta elettronica certificata, la propria intenzione di avvalersi della presente clausola risolutiva espressa.

Il contratto si considererà risolto di diritto alla data di ricevimento da parte dell'Appaltatore della comunicazione di cui al punto precedente.

La Stazione Appaltante procederà all'incameramento della cauzione definitiva e a carico dell'Appaltatore resterà l'onere del risarcimento danni con riconoscimento del maggior prezzo che la Stazione Appaltante sarà costretta a pagare per il servizio rispetto a quello originariamente pattuito con l'Appaltatore e salva in ogni caso l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salvo ogni altra azione che la Stazione Appaltante ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

In caso di risoluzione del contratto, l'Appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti e alle forniture già approvvigionate presso la Stazione Appaltante decurtato degli oneri aggiuntivi e dei danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

In ogni caso di recesso e/o risoluzione dell'appalto, comunque determinatasi, l'Appaltatore a richiesta scritta della Stazione Appaltante, dovrà proseguire nella gestione dei servizi oggetto dell'appalto, alle condizioni tutte del presente Capitolato, per il tempo necessario alla Stazione Appaltante ad affidare l'appalto a un nuovo operatore.

Nei casi di recesso e/o risoluzione del contratto di appalto disposta dalla Stazione Appaltante ai sensi delle disposizioni contenute nel presente Capitolato o definite dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici, l'Appaltatore provvede allo sgombero delle aree di lavoro e relative pertinenze nel termine a tale fine assegnato dalla stessa Stazione Appaltante. In caso di mancato rispetto del termine assegnato, l'Amministrazione provvede d'ufficio addebitando all'Appaltatore i relativi oneri e spese.

Articolo 24) Fallimento e altre procedure concorsuali a carico dell'Appaltatore

In caso di:

- fallimento,
- liquidazione coatta amministrativa,
- concordato preventivo,
- procedure di insolvenza concorsuale
- liquidazione
- risoluzione del contratto
- recesso dal contratto
- dichiarazione giudiziale d'inefficacia del contratto

si applicherà il disposto dell'art. 124 del D.Lgs. 36/2023.

TITOLO VI ESECUZIONE DELL'APPALTO

Articolo 25) Qualità, acquisto e conservazione delle derrate

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti, e in carenza di essi, i limiti di contaminazione microbica ritenuti accettabili dalla letteratura scientifica. L'Appaltatore avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci e degli alimenti ma dovrà comunque rivolgersi ad aziende di primaria importanza che possiedano un controllo qualità sulle linee di produzione.

L'Appaltatore dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, su richiesta della Stazione Appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti leggi in materia.

È tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici. Si auspica l'organizzazione di forniture a Km zero, la sperimentazione e il sostegno a forme di coltivazione sociale.

È onere dell'appaltatore provvedere alla buona conservazione delle derrate depositate o preparate; all'appaltatore sarà imputato ogni caso di avaria.

Articolo 26) Preparazione e consegna pasti

L'Appaltatore provvede alla composizione dei pasti, ad esclusione della colazione e salvo esigenze diverse della Stazione Appaltante, in apposite stoviglie come previsto nelle clausole contrattuali di cui all'art. 1 del presente Capitolato.

Articolo 27) Prenotazione pasti, conteggio, erogazione pasti e modulistica

La prenotazione, distinta per tipologia di erogazione, avverrà entro il giorno precedente la somministrazione del pasto. Eventuali variazioni rispetto alle prenotazioni effettuate dovranno essere ricevute dall'Appaltatore entro le ore 10.00 del giorno di somministrazione. Per i ricoveri il pasto potrà essere prenotato entro le ore 10.00 del giorno di somministrazione.

La prenotazione viene effettuata da personale della Stazione Appaltante, così come la comunicazione all'Appaltatore delle eventuali variazioni.

L'ordinativo dei pasti dei degenti verrà effettuato in forma elettronica e le eventuali variazioni dovranno risultare nella stessa forma.

L'ordinativo delle persone autorizzate alla ristorazione interne avverrà anch'esso, salvo diverso accordo tra le parti, con tesserino magnetico di riconoscimento o comunque con modalità elettronica e tracciabile; per i dipendenti non si prevede la procedura di prenotazione e la scelta dovrà essere garantita al momento del consumo.

Articolo 28) Orario di fornitura dei pasti e del servizio di distribuzione

I pasti giornalieri distribuiti con vassoi personalizzati dovranno essere consegnati e ritirati presso i reparti, salvo diverse esigenze organizzative della Stazione Appaltante nelle seguenti fasce orarie:

- Pranzo: tra le ore 11.45 e le ore 13.15
- Cena: tra le ore 18.00 e le ore 19.30
- Derrate alimentari per colazione degenti: fornitura giornaliera.

Il servizio giornaliero di distribuzione dei pasti ai dipendenti e persone autorizzate dovrà essere effettuato nei seguenti orari:

- **ore 12.30 – 13.00: dipendenti**
- **ore 13.00 – 14.00: altri utenti.**

Tali orari non sono vincolanti per la Stazione Appaltante e potranno essere variati in base alle esigenze dell'Ospedale, senza che l'Appaltatore possa sollevare obiezioni.

Articolo 29) Modalità di preparazione dei pasti – igiene della produzione - ~~affidamento~~ deposito

I pasti da somministrare verranno tutti preparati col sistema della cucina tradizionale che prevede esclusivamente l'impiego di prodotti alimentari freschi cucinati direttamente in loco. Qualora ciò risulti dall'offerta di gara e comunque previo accordo con la Stazione Appaltante, potrà essere consentito l'uso di pasti provenienti da centri di cottura esterni.

Per particolari casi, da concordare con la Direzione sanitaria, potranno essere erogate pietanze con prodotti surgelati.

L'Appaltatore si rende garante che la preparazione, trasformazione, manipolazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti siano effettuate nel rispetto della normativa vigente in materia (D. Lgs. 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE del 21/04/2004 relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 e successive modificazioni) in modo da assicurare un buon livello sia igienico-sanitario che qualitativo.

È vietata ogni forma di riutilizzo degli alimenti prodotti. In relazioni a detti alimenti, tuttavia, sulla base del progetto presentato in sede di gara, potranno essere concordate con la Stazione Appaltante azioni sociali, da svolgersi sia in struttura che sul territorio di riferimento, aventi ad oggetto il sostegno alimentare a fasce svantaggiate di popolazione.

Il trasporto delle derrate è effettuato con automezzi che garantiscono il mantenimento delle condizioni igieniche sino a destinazione.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di controllare che i pasti e le materie prime impiegate corrispondano ai requisiti dietetici, organolettici e igienici necessari per le caratteristiche dell'utenza.

Fatto salvo quanto previsto per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale, devono essere rispettati i seguenti principi igienici.

I. Personale addetto alla preparazione dei pasti

I.2 Il personale adibito alla preparazione di piatti prima di iniziare qualsiasi operazione deve:

- togliere anelli e braccialetti;
- lavarsi le mani;
- indossare camice bianco, cuffia, mascherina, guanti e idonei calzari.

I.3 Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato, in particolare, l'addetto alla somministrazione non dovrà,

contemporaneamente, occuparsi di attività che prevedano la manipolazione di denaro, tessere magnetiche, etc.

I.4 L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (sistema HACCP).

II. Preparazione e conservazione degli alimenti

II.1 Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi privi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette ed idoneamente confezionate.

II.2 I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

II.3 Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

II.4 I prodotti a lunga conservazione come la pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta ed il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore.

II.5 Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitate capacità.

II.6 Le uova prima della loro rottura, dovranno essere accuratamente ripulite, con l'accortezza che il materiale di confezionamento ed il guscio vengano immediatamente allontanati dai locali di lavorazione e non entrino in contatto con altri alimenti. Non dovranno essere utilizzate uova che presentino segni di inquinamento fecale sul guscio.

II.7 Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere lavorati su piani di lavoro separati.

II.8 Tutte le verdure e i legumi freschi o secchi dovranno essere attentamente controllati prima della cottura, per evidenziare eventuali corpi estranei.

II.9 I prodotti che devono essere sottoposti a scongelamenti prima della cottura devono essere scongelati in celle frigorifere tra 0° e 4° o con passaggio da de-congelatore a forno a microonde.

II.10 Il porzionamento delle carni prima della cottura dovrà essere effettuato nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.

II.11 Il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati in giornata.

II.12 Il porzionamento di salumi e formaggi deve essere effettuato in giornata.

II.13 Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

II.14 Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

II.15 Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare parmigiano reggiano o grana padano che deve essere grattugiato in giornata, per i condimenti a crudo delle pietanze olio extravergine d'oliva e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà

utilizzare esclusivamente olio di oliva.

È vietato utilizzare:

- le carni al sangue;
- il dado da brodo e altri preparati da brodo. È concesso l'utilizzo del preparato ~~per~~ brodo privo di grassi idrogenati solo per il confezionamento delle minestrine;
- verdure, carni e pesci semilavorati o precotti;
- residui dei pasti del giorno precedente.

In generale, si dovranno sempre applicare criteri di manipolazione degli alimenti che garantiscano la sicurezza degli apporti nutrizionali, riducendo al minimo le perdite di nutrienti e sostanze protettive.

Articolo 30) Modalità di espletamento del servizio

Le derrate saranno stoccate e i pasti saranno prodotti presso i locali della cucina dell'Ospedale di Settimo. I pasti per i degenti saranno confezionati in vassoi personalizzati e distribuiti, suddivisi per reparto di degenza, in carrelli sia riscaldanti che refrigeranti.

I carrelli per la distribuzione non dovranno essere di numero inferiore a quello delle U.O./Reparti con degenti aventi diritto al pasto. Tali attrezzature dovranno essere in grado di assicurare la durata della temperatura di mantenimento non inferiore a 65° durante tutto l'periodo della distribuzione e comunque per un periodo non inferiore a 60 minuti. Per i piatti freddi, le temperature dovranno essere inferiori a 10° C, mentre per alimenti contenenti panna, crema a base di uova e latte, yogurt, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina animale, le temperature non devono essere inferiori a 4 °C.

In caso di interruzione del servizio di cucina per cause di forza maggiore (es. blackout), anche se non imputabili all'impresa, essa dovrà provvedere, alla fornitura di pasti sostitutivi previo accordo con la Direzione Sanitaria dell'Ospedale per il tempo necessario alla normalizzazione della situazione, senza costi aggiuntivi. Qualora l'interruzione sia ascrivibile alla mancata manutenzione di cui è incaricato l'Appaltatore, verranno applicate apposite penali.

Il pane dovrà essere trasportato in contenitori rigidi, ad uso alimentare, chiusi in maniera tale da non avere contatti con l'esterno e muniti di coperchio.

Il materiale di consumo (tovaglioli-tovaglietta) sarà fornito in quantità sufficiente ad espletare il servizio mensa per i dipendenti, e dovrà essere idoneo alla tipologia e temperatura degli alimenti con cui viene a contatto.

I vassoi personalizzati saranno distribuiti ai degenti dal personale assistenziale.

I pasti per i dipendenti e per gli altri utenti autorizzati saranno distribuiti dal personale dell'Appaltatore, negli orari prefissati.

L'Appaltatore dovrà garantire con proprio personale, ad esclusione della distribuzione vassoi ai degenti e del loro ritiro, l'adempimento di tutte le operazioni necessarie per la gestione del servizio di fornitura pasti, compresa l'elaborazione dei dati di produzione e consumo dei pasti dei degenti e dei dipendenti, delle operazioni di pulizia, riassetto e sgombero dei rifiuti nei locali messi a disposizione presso l'Ospedale.

In particolare, dovrà provvedere alla pulizia di:

- locali cucina;
- spogliatoi e servizi igienici ad uso del personale di cucina;
- locali adibiti a mensa;
- arredi dei locali suddetti;

- utensili e attrezzature utilizzati per la distribuzione;
- carrelli e vassoi portavivande

Deve inoltre essere garantita tramite adeguati trattamenti preventivi, l'assenza di insetti, blatte e ratti presso i locali Cucina, Mensa e/o locali utilizzati, secondo procedure coerenti e compatibili con le specifiche attività e con i piani di autocontrollo per la gestione della sicurezza alimentare.

Articolo 31) Autocontrollo, igiene ambientale e formazione del personale

Il Responsabile dell'Appaltatore deve individuare, nella propria attività, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP.

All'Appaltatore è fatto obbligo di ottemperare al Regolamento CE n. 852/2004 e al Decreto Legislativo 193/2007, per quanto riguarda l'autocontrollo e al Regolamento CE 178/2002 e all'accordo Ministero della Salute-Regioni "*Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di Sanità pubblica*" per quanto riguarda la rintracciabilità degli alimenti.

Le imprese del settore alimentare, fornitori dell'Appaltatore, devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato; pertanto, esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. L'Appaltatore, ai sensi del Regolamento Comunitario n. 852/2004 è obbligato a definire un piano di autocontrollo, basato sul sistema HACCP, da tenere a disposizione presso la cucina per il controllo della Stazione Appaltante e dell'A.S.L.

Il piano di autocontrollo dovrà prevedere tutte le misure da adottare per la rilevazione dei punti critici, tenendo anche conto delle eventuali disposizioni impartite dall'A.S.L. e dalla Regione. Particolare attenzione dovrà essere posta, nel piano, alla preparazione e al confezionamento delle diete speciali, per evitare che la somministrazione, anche involontaria, di alimenti vietati, possa causare problemi sanitari ai degenti.

Copia del piano di autocontrollo dovrà essere consegnata al R.U.P. entro 30 giorni dall'aggiudicazione. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo adottato non sia ritenuto adeguato l'Appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordandole con la Stazione Appaltante. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio potranno essere modificate su richiesta della Stazione Appaltante.

Il Responsabile dell'appaltatore sarà responsabile dell'organizzazione del personale e dell'attività, sulla base del sistema HACCP, al fine di permettere, in ogni fase del processo produttivo, una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche dovranno essere condotte tramite procedure note e documentate.

Il piano di autocontrollo dovrà essere oggetto di corsi di formazione e aggiornamento del personale coinvolto nell'espletamento del servizio. I corsi di formazione dovranno essere documentati.

Dovranno essere altresì documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione degli esami di laboratorio dovrà avvenire con cadenza mensile. L'analisi riguarderà le materie prime, i prodotti finiti e semilavorati, gli ambienti di lavorazione ed attrezzature. Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di additivi, antiparassitari,

contaminanti ambientali, residui e micro-tossine. È fatto comunque obbligo all'Appaltatore di rispettare la normativa comunitaria in materia.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso la cucina.

Articolo 32) Pulizie e sanificazione

Si rimanda alle clausole contrattuali dedicate all'uso e previste nell'art. 1 del presente Capitolato.

Articolo 33) Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo

Il documento formale legato al sistema di autocontrollo sarà composto da:

- documento di convenzione stipulata dall'Appaltatore con il laboratorio d'analisi per l'autocontrollo;
- copia dell'attestato di accreditamento (n° di riconoscimento) ministeriale del laboratorio d'analisi per l'autocontrollo.

Il sistema di autocontrollo dovrà essere redatto tenendo conto dei manuali di corretta prassi igienica e dovrà contenere:

- la documentazione dettagliata del diagramma di flusso delle produzioni aziendali ed individuazione delle fasi del processo produttivo;
- l'elaborazione del documento relativo all'individuazione dei PCP (Punti Critici di Processo) in ogni fase operativa, dalla ricezione delle merci (requisiti di qualità dei fornitori) al trasporto degli alimenti presso i punti di refezione;
- l'elencazione dei pericoli individuati in ogni PCP;
- l'identificazione dei rischi (biologici, chimici ecc.) in ogni PCP, ivi compreso il rischio di introduzione accidentale degli allergeni;
- l'elencazione delle misure preventive da utilizzare per il contenimento dei rischi individuati. sistemi di monitoraggio utilizzati, loro frequenza ecc.;
- la definizione di una procedura per l'applicazione della normativa sulla rintracciabilità degli alimenti;
- la frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio che potranno essere modificati su richiesta dell'Ente appaltante.

Il sistema di registrazione dei dati dovrà contenere:

- la raccolta, la registrazione ed aggiornamento dei dati relativi all'applicazione del sistema H.A.C.C.P.;
- la relazione dettagliata, registrata, delle eventuali azioni correttive da adottare.

In merito alle procedure igieniche generali dell'impianto, occorrerà:

- individuare il responsabile del controllo di qualità e di sanificazione ambientale;
- predisporre le relazioni tecniche e/o di manuali relativi alle caratteristiche degli impianti e delle attrezzature dell'azienda ai fini di una corretta procedura di sanificazione;

- predisporre relazioni o manuali relativi alla corretta procedura di sanificazione degli ambienti di lavoro, delle strutture e delle attrezzature;
- predisporre le schede tecniche dei prodotti utilizzati nella sanificazione;
- certificare la potabilità con analisi periodiche;
- predisporre le schede tecniche delle esche e dei prodotti utilizzati relativamente alla lotta ad insetti e roditori;
- evidenziare sulla planimetria il posizionamento delle esche;
- predisporre le schede periodiche di intervento;
- individuare il responsabile delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.

L'appaltatore dovrà predisporre relazioni o manuali relativi all'igiene del personale, in particolare:

- un sistema di gestione del sistema di sanificazione degli indumenti di lavoro (camici, copricapo, calzature ecc.);
- la partecipazione documentata a corsi di aggiornamento comprensivi di capitoli sul ruolo della nutrizione nella cura dei degenti ospedalieri e sulle modalità di preparazione di pasti per soggetti affetti da allergie e intolleranze alimentari da parte del personale.

L'Appaltatore dovrà essere in grado di produrre, su richiesta degli incaricati della Stazione Appaltante, tutta la documentazione commerciale e sanitaria atta a provare la rispondenza delle materie prime impiegate a quanto richiesto dal Capitolato.

Articolo 34) Determinazione dei menu

Il menù dietetico tiene conto di esigenze nutrizionali diverse, prevedendo una vasta gamma di piatti interscambiabili consentendo una molteplice scelta giornaliera. Gli alimenti da utilizzare sono quelli indicati nei "requisiti per alimenti" di cui all'art. 1 del presente capitolato.

I menu devono prevedere una diversificazione per ogni stagione e devono essere elaborati secondo una rotazione mensile per i degenti e per i dipendenti. Per le festività principali (Natale, Capodanno, Pasqua, Ferragosto) è previsto uno speciale menu.

34.1. Dieta ordinaria degenti

La colazione per i degenti deve essere composta da:

- latte o yogurt, caffè o orzo solubile o the o camomilla in bustine;
- panino o biscotti o fette biscottate in monoporzione;
- zucchero in bustine;
- marmellata o miele in monoporzione.

Il pasto per i degenti deve essere composto da:

- un primo piatto (a scelta fra 4 alternative del giorno di cui 1 in bianco ed 1 in brodo), ad esempio: riso in bianco, semolino in brodo, etc.
- un secondo (a scelta fra 3 alternative del giorno a base di carne rossa/bianca, pesce, uova, affettato, formaggio);
- un contorno (a scelta fra uno crudo e due cotti);

- un panino (in confezione singola a scelta fra bianco o integrale).
in sostituzione del panino: 2 pacchetti di grissini;
- un frutto di stagione
in sostituzione del frutto di stagione: 1 frutto cotto oppure 1 mousse di frutta oppure 1 yogurt;
- acqua minerale liscia o gassata nelle modalità previste all'art. 6, lettera b.

A richiesta l'appaltatore dovrà fornire diete personalizzate, pasti semiliquidi e, per i neo-ricoverati, pasti di emergenza (per i quali si intende anche quelli al di fuori dell'orario predefinito o post-prenotazione per chi viene trasferito o arriva tardi in reparto, pasti che devono essere forniti in condizioni organolettiche e di temperatura adeguate) senza che ciò comporti prezzi diversi da quelli pattuiti.

34.2. Dieta speciale degenti.

Le richieste di dieta speciale saranno inoltrate dal reparto. Le direttive e la composizione quali-quantitativa delle diete speciali verranno stabilite dalla Direzione della Stazione Appaltante. Quando possibile, queste diete vengono allestite a partire dal menu del giorno con piccole modifiche.

A titolo esemplificativo l'appaltatore dovrà fornire le seguenti diete standard destinate a soggetti con patologie specifiche per le quali sono indicate modificazioni dietetiche, ma che non richiedono formulazioni dietetiche individuali.

- 1) dieta iposodica;
- 2) diete ipocaloriche a tre livelli (1200-1500-1800 calorie);
- 3) dieta ipoproteica;
- 4) dieta senza glutine;
- 5) dieta a ridotto apporto di fibre;
- 6) dieta di consistenza modificata (semiliquida e semisolida omogeneizzata arricchita);
- 7) dieta ad alta densità nutrizionale;
- 8) diete di rialimentazione:
- 9) dieta antidiabetica (con riduzione di carboidrati);
- 10) dieta idropinica (in presenza di calcoli renali e/o vescicali e/o renella).

Le diete che richiedono formulazioni dietetiche individuali (*ad personam*) vengono prescritte dal Medico curante e preparate dall'Appaltatore che metterà a disposizione un proprio dietista per la definizione di grammature, alimenti e modalità di preparazioni specifiche.

34.2.1 Dieta iposodica

Indicazioni: la dieta IPOSODICA è indicata nella terapia dell'ipertensione essenziale, dell'insufficienza epatica con ascite, delle cardiopatie con scompenso, degli edemi.

Caratteristiche nutrizionali

A questo scopo è da prevedere la fornitura di cloruro di sodio pari a 1 grammo (0 a 400 mg di sodio) modulando la dieta iposodica a vari livelli di restrizione.

34.2.2. Dieta ipocalorica

La dieta ipocalorica prevede la riduzione dell'apporto energetico giornaliero garantendo il fabbisogno di proteine, vitamine e minerali. Le diete ipocaloriche sono indicate nei pazienti con malattie metaboliche (obesità, sovrappeso, diabete e dislipidemie).

Caratteristiche nutrizionali

Le diete ipocaloriche sono bilanciate poiché mantengono la fisiologica ripartizione calorica tra proteine, lipidi, e glucidi e garantiscono i fabbisogni in proteine, vitamine e minerali. Sono previsti tre livelli di restrizione calorica: 1200 Kcal- 1500 Kcal- 1800 Kcal. Queste diete sono caratterizzate, oltre che dal contenuto calorico ridotto, da una riduzione dell'apporto di zuccheri semplici.

34.2.3. Dieta ipoproteica

La dieta ipoproteica è indicata per i pazienti affetti da insufficienza renale cronica e nelle fasi di scompenso acuto delle epatopatie con encefalopatia. Nell'insufficienza renale cronica è anche necessaria la restrizione dell'apporto in fosforo.

Caratteristiche nutrizionali

La dieta normo-calorica con contenuto proteico e fosforico ridotto prevede la presenza di 40 gr. di proteine e fosforo inferiore a 700 mg.

34.2.4. Dieta senza glutine

Il glutine è una proteina presente nei seguenti cereali: frumento, orzo, segale, avena. Non contengono glutine: mais, riso, tapioca e le farine derivate da questi cereali. I derivati del frumento possono essere utilizzati come addensanti in molti cibi industriali, che possono quindi contenere glutine. È necessario garantire che i cibi utilizzati nella dieta senza glutine ne siano assolutamente privi. Si richiede all'appaltatore di utilizzare il prontuario dell'Associazione Italiana celiachia, costantemente aggiornato per la scelta dei prodotti comuni che possono contenere glutine (salumi, yogurt, fiocchi di patate, ecc.) La dieta senza glutine è indicata per i pazienti affetti da morbo celiaco e per paziente con dermatite erpetiforme o altre patologie croniche causate dall'intolleranza al glutine.

Caratteristiche nutrizionali

Dieta normo-calorica, normo-proteica, equilibrata che prevede l'uso di alimenti naturali senza glutine e di alimenti dietetici speciali privi di glutine. Le procedure di preparazione e di cottura del cibo devono seguire procedure specifiche, atte ad evitare contaminazioni anche minime tracce di glutine.

Il menu deve prevedere tutte le scelte dell'alimentazione comune con l'impiego di alimenti privi di glutine in sostituzione di alimenti che lo contengono (es. pane, pasta, prodotti da forno).

34.2.5. Dieta a ridotto apporto in fibre

La dieta con ridotto apporto in fibre è indicata in alcuni casi di diarrea acuta, di riacutizzazione di diverticolite intestinale, nella preparazione di alcune indagini diagnostiche sull'apparato digerente, nella fase di preparazione alla chirurgia colica.

Caratteristiche nutrizionali

La dieta normo-calorica normo-proteica prevede un contenuto ridotto in fibra e lattosio ed è da utilizzare per brevi periodi.

34.2.6. Dieta di consistenza modificate

Prevede cibi di consistenza morbida ed omogenea, che devono essere facilmente masticabili e deglutibili. Devono essere previste modalità di preparazione e di cottura tali da evitare che i cibi rilascino piccoli pezzi che potrebbero perdersi nella bocca con rischio di aspirazione nelle vie aeree in caso di disfagia. È indicata nei pazienti con deficit di masticazione (es. anziani, anoressici) e in pazienti che presentino problemi meccanici o funzionale di deglutizione di grado lieve.

Caratteristiche nutrizionali

La dieta normo-calorica, equilibrata con consistenza del cibo SEMILIQUIDA e Dieta SEMISOLIDA OMOGENEIZZATA ARRICCHITA di volume ridotto articolata sul menu settimanale.

34.2.7. Dieta ad alta densità nutrizionale

Lo scopo di questa dieta è quello di facilitare il mantenimento di un buon stato nutrizionale e/o prevenire la malnutrizione nei soggetti con scarso appetito o sazietà precoce. La sua caratteristica è di fornire molte calorie e proteine in un volume ridotto. La dieta è indicata per i pazienti inappetenti che non presentino difficoltà di masticazione e di deglutizione.

Caratteristiche nutrizionali

Dieta normo-calorica normo-proteica, con pasti caratterizzati dal piccolo volume. I piatti principali, a pranzo e cena, devono essere arricchiti in proteine e calorie per fornire più di 300 Kcal ognuno; l'apporto calorico di un dessert deve essere di almeno 300 Kcal; l'alimentazione deve essere frazionata durante la giornata: gli spuntini disponibili almeno due volte al giorno, devono fornire almeno 120 kcal ognuno.

34.2.8. Diete di rialimentazione

Dopo un digiuno prolungato è opportuno iniziare l'alimentazione con gradualità, utilizzando alimenti semplici da deglutire e di facile digeribilità, confezionati limitando gli alimenti ricchi di fibra e di lattosio. L'alimentazione deve essere di piccolo volume e frazionata.

Caratteristiche nutrizionali

Devono essere previsti almeno 3 livelli di quote caloriche e proteiche gradualmente aumentate. Nei livelli 1 e 2, è utile che le proteine del pasto siano rappresentate prevalentemente da derivati animali, per il loro maggiore valore biologico. L'apporto di lattosio deve essere inizialmente ridotto.

Il pasto per i dipendenti e gli altri utenti autorizzati all'accesso in mensa, deve essere composto da:

un primo piatto (a scelta fra 4 alternative del giorno di cui 1 in bianco ed 1 in brodo), ad es.: riso in bianco, semolino in brodo, etc.

un secondo (a scelta fra 3 alternative del giorno a base di carne rossa/bianca, pesce, uova, affettato, formaggio);

un contorno (a scelta fra uno crudo e due cotti);

un panino (in confezione singola a scelta fra bianco o integrale).

in sostituzione del panino: 2 pacchetti di grissini;

- un frutto di stagione

in sostituzione del frutto di stagione: 1 frutto cotto oppure 1 mousse di frutta oppure 1 yogurt;

- acqua minerale liscia o gassata nelle modalità previste all'art. 6, lettera b.

La scelta del menu, sia per i degenti sia per i dipendenti e gli altri utenti autorizzati, verrà concordata con la Direzione Sanitaria e il Servizio di Igiene e Alimenti dell'ASL di competenza.

35) Rinvio

Per tutto quanto non esplicitamente disciplinato nel presente Capitolato, si rimanda a quanto previsto dal Disciplinare di gara e nello Schema di Contratto.