



CAPITOLATO TECNICO

per l'affidamento del

SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA

del Presidio Ospedaliero di Villa D'Agri

destinato ai degenti e ai dipendenti



Art. 1. - Oggetto

Il presente capitolato disciplina la gestione del servizio di ristorazione (Cucina/Mensa/Dispensa) per i degenti del Presidio Ospedaliero di Villa D'Agri, nonché per i dipendenti che usufruiscono del servizio mensa.

In particolare, l'appalto di cui trattasi 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;
- Il servizio di mensa per i dipendenti e per le persone autorizzate;
- La somministrazione del cestino per i pazienti emodializzati presso la U.O. Nefrologia e Dialisi e per i donatori di sangue presso la U.O. Centro Trasfusionale.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a:

- Preparare il vitto presso i locali cucina interna del Presidio Ospedaliero.
- Coordinamento e direzione del servizio, attraverso l'inserimento di un proprio responsabile;
- Acquisto, conservazione e lavorazione delle derrate alimentari di prima qualità, aventi le caratteristiche igienico-sanitarie richieste dalle norme di legge vigenti in materia, e di ogni genere di consumo alimentare necessario alla fornitura del servizio;
- Fornitura di attrezzature, di macchinari, di stoviglie, pentolame, coltelleria, contenitori termici – pluriuso – e quant'altro necessario per la somministrazione e consumazione dei pasti da parte dei degenti e dei dipendenti, necessarie per l'espletamento del servizio, ad integrazione di quelle messe a disposizione dell'Azienda Sanitaria, ovvero in sostituzione per obsolescenza;
- Approvvigionamento di ogni genere di prodotti monouso o pluriuso (vassoio personalizzato, tovagliette, posate, tovaglioli, bicchieri, contenitori per liquidi ecc.) necessari per la consumazione dei pasti, delle colazioni e delle merende da parte dei degenti, e dei dipendenti;
- Approvvigionamento di ogni genere di abbigliamento mono e pluriuso necessario per l'espletamento delle attività da parte del personale utilizzato;
- Preparazione, cottura, porzionamento, delle diete – sia ordinarie che speciali - da somministrare ai pazienti ricoverati nelle UU.OO. del Presidio, secondo quanto previsto dal vigente dietetico ospedaliero, che prevede la somministrazione dei pasti (pranzo e cena) mediante:
 - a. la consegna di tutto il vitto, comprese le colazioni, direttamente ai singoli degenti nei reparti di degenza sotto la supervisione del personale della U.O.
Per quanto riguarda la colazione, essa dovrà essere consegnata alle singole UU.OO di degenza con l'impiego di apposite attrezzature per la distribuzione, nonché di materiali monouso o pluriuso di alta qualità tecnica ed estetica in grado di conservare le temperature al di sopra dei minimi previsti dalle vigenti norme di legge;
 - b. ritiro dei vassoi e delle stoviglie dai reparti e lavaggio presso i locali appositamente attrezzati nei pressi della cucina, da effettuarsi dopo ogni pasto;
 - c. la preparazione, il confezionamento e la consegna di pasti sostitutivi per i dipendenti che per motivi di servizio non possono accedere alla mensa;
- Preparazione, confezionamento e consegna dei cestini per i pazienti emodializzati e per i donatori di sangue presso la U.O. Centro Trasfusionale;
- pulizia, sanificazione, sia ordinaria che straordinaria, di tutti i locali utilizzati (cucina, dispensa, mensa, depositi annessi, locali di servizio, spogliatoi, servizi igienici, etc.), da effettuarsi con frequenza almeno bi giornaliera, e ogni qual volta si renda necessario a giudizio della Direzione Sanitaria;
- lavaggio delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate per le attività di preparazione e distribuzione dei pasti, esclusi i materiali monouso, da effettuarsi con frequenza almeno bigiornaliera, e ogni qual volta si renda necessario a giudizio della Direzione Sanitaria;
- Lavaggio meccanico dei piatti, dei bicchieri, delle posate, delle stoviglie e del materiale strumentale, nonché di quello di cucina utilizzato per la preparazione, il confezionamento e il trasporto (attrezzature, stoviglie, pentolame, carrelli, vassoi, ecc.);
- effettuazione di regolari ed adeguati controlli qualitativi (da trasmettere poi alla Direzione Sanitaria del Presidio) sulle materie prime, sui processi produttivi e sui prodotti finiti;
- applicazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) agli alimenti, alle attrezzature, ai locali e al personale, con assunzione delle relative responsabilità, ai sensi di quanto espressamente previsto dalla normativa portata dal D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, concernente *"Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"*;
- adeguamento della propria organizzazione lavorativa a quanto previsto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.;

PER ACCETTAZIONE: IL RAPPRESENTANTE LEGALE /PROCURATORE



- fornitura di tutte le attrezzature e materiali di consumo necessari per le operazioni di pulizia, conformi alle disposizioni normative vigenti.
- raccolta differenziata dei rifiuti secondo le modalità previste dal vigente regolamento comunale, e dalle disposizioni operative emanate dalla Direzione Sanitaria del Presidio, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, ed il conferimento diretto degli stessi presso l'apposito punto di raccolta ubicato nell'area esterna del Presidio ospedaliero;
- la messa in atto di quanto offerto come miglioria in sede di gara.

Il servizio dovrà garantire, inoltre:

- preparazione, cottura e confezione dei pasti per i dipendenti, nella stessa composizione quali-quantitativa indicativamente rappresentata nei menù tipo, prevedendo, inoltre, il riordino dei tavoli per consentire il plurimo utilizzo durante il turno di mensa;
- costante rifornimento della quantità necessaria su ogni tavolo, in confezioni monoporzione, di olio, aceto, sale, pepe e stuzzicadenti;

Il contratto d'appalto è relativo a tutte le operazioni e prestazioni, anche se non di seguito esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio.

L'erogazione del servizio dovrà essere assicurata tutti i giorni dell'anno, festività incluse.

Art. 2.- Normative di applicazione

Il servizio oggetto del presente capitolato è sottoposto alle seguenti normative:

1. Direttiva U.E. 92/50 e ss.mm.ii.;
2. D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.;
3. Norme CEI ed UNI;
4. D.Lgs.81/2008;
5. D.Lgs 193/2007;
6. Norme igienico-sanitarie sugli alimenti;
7. C.C.N.L. di categoria comprese le contrattazioni decentrate;
8. Ogni altra legge o altra fonte normativa che venga promulgata in sostituzione od integrazione delle fonti succitate nel corso di esecuzione del contratto;
9. Norme riportate nel Capitolato speciale di appalto, nel presente capitolato tecnico e relativi allegati.

Art. 3. - Rischi da interferenze: attuazione dell'art. 26 del D.Lgs n. 81/2008

In osservanza dell'art. 26 del D.Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81 e s.m.i., l'Azienda Sanitaria fornisce alla DA puntuali informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui la stessa è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività; queste informazioni sono contenute nel documento unico di valutazione dei rischi interferenti (**Rif. allegato 10e**).

Art. 4.-Qualificazione del servizio

A tutti gli effetti il servizio oggetto del presente capitolato è da considerarsi quale "*servizio di pubblica utilità*" ai sensi dell'art. 340 CP. La DA pertanto, con l'assunzione del servizio, si impegna a garantire la fornitura dei pasti indipendentemente da eventuali agitazioni sindacali e di categoria, nonché da qualsiasi altro evento che possa influire sulla normale attività.

La DA per nessuna ragione può sopprimerlo o non eseguirlo in tutto o in parte.

Qualora ciò si verificasse, l'Azienda Sanitaria può procedere alla risoluzione del contratto in danno della DA.

L'interruzione ingiustificata del servizio, comporta responsabilità penale in capo alla DA, ai sensi dell'art. 355 del Codice Penale, ed è qualificata come possibile causa di risoluzione contrattuale.

Le mancate prestazioni contrattuali saranno, quindi, quantificate dall'Azienda Sanitaria, che provvederà alla conseguente rideterminazione del primo corrispettivo in scadenza.

Qualora in caso di sciopero o di altro impedimento, il complesso delle attività oggetto dell'appalto non possa essere, anche se solo in parte, soddisfatto le stoviglie in porcellana da fornirsi agli utenti, saranno sostituite in via del tutto eccezionale, da stoviglie monouso compatibili con i carrelli termici di trasporto del vitto e conformi alla normativa in vigore.

Art.5.- Autocontrollo – Sistema HACCP

La DA, responsabile della sicurezza alimentare, dovrà adottare le soluzioni tecniche più adeguate, predisporre e attuare procedure operative predefinite basate sui principi dell'HACCP di cui dovrà verificare l'efficacia mediante controlli e monitoraggi, in applicazione del D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e s.m.i., riguardante l'attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, e del Regolamento CE 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Dovrà produrre idonea documentazione da cui risulti l'elaborazione di un piano di autocontrollo che preveda:

- a) l'analisi del processo aziendale;
- b) l'individuazione dei punti critici per l'igiene degli alimenti;
- c) la definizione delle azioni correttive da adottare;
- d) le procedure di controllo e sorveglianza dei punti critici individuati;
- e) l'effettuazione di controlli generali periodici.

Tale piano, riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio, dovrà essere predisposto ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 del 29/04/2004 e successiva rettifica sull'igiene dei prodotti alimentari, tenendo conto anche dei manuali di corretta prassi igienica. La DA dovrà comunicare alla Direzione Sanitaria il nome del responsabile del piano di autocontrollo

Copia aggiornata del suddetto piano di autocontrollo dovrà essere depositata presso la cucina ospedaliera, e dovrà essere rispettato da tutto il personale che a qualunque titolo sia coinvolto nel processo di produzione.

Dovranno essere trasmessi alla Direzione Sanitaria del Presidio i certificati riguardanti l'avvenuto rispetto delle procedure HACCP, per quanto riguarda, in particolare:

- l'approvvigionamento delle materie prime;
- lo stoccaggio e la trasformazione degli alimenti;
- i processi di lavorazione;
- cottura e conservazione, trasporto e distribuzione;
- gestione prodotti non conformi.

La documentazione che comprovi la natura, la frequenza e i risultati della procedura HACCP adottata dovrà essere sempre a disposizione per i controlli che saranno compiuti dall'Autorità Sanitaria competente e dai Servizi tecnici dell'Azienda Sanitaria.

Inoltre le procedure in materia di rintracciabilità dovranno consentire di individuare:

- 1) i fornitori, sia delle materie prime, sia dei prodotti da sottoporre a ulteriore trasformazione;
- 2) i prodotti utilizzati.

L'eventuale esito negativo di tali controlli o il mancato adeguamento alle disposizioni di cui al D.Lgs. 155/97 e s.m.i., e alla normativa corrente, comporterà per la DA, oltre all'applicazione delle sanzioni amministrative e penali previste per legge, anche l'immediata risoluzione del contratto, con ogni conseguente danno o spesa a carico della DA inadempiente, e l'incameramento, da parte dell'Azienda Sanitaria, dell'intero deposito cauzionale.

Si puntualizzano le responsabilità penali, riconosciute ex lege, a carico della Ditta, qui elencate in modo indicato e non esaustivo, per:

- Detenzione di sostanze alimentari in stato di alterazione;
- Detenzione di alimenti in confezioni originali sprovvisti delle indicazioni previste dalla legge (mancanza di peso, data di scadenza, ingredienti, ecc.);
- Intossicazione alimentare per cause imputabili alla gestione;
- Effettuazione di operazioni per cui non si è autorizzati (congelamento di alimenti freschi);
- Inosservanza delle temperature di conservazione degli alimenti anche in relazione alle loro modalità di trasporto;
- Omessa denuncia all'autorità sanitaria di personale affetto di malattie infettive o contagiose.

Durante la durata dell'appalto la procedura di autocontrollo dovrà essere facilmente accessibile alle verifiche del Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

Eventuali aggiornamenti del manuale delle procedure HACCP devono essere consegnati alla Direzione Sanitaria del Presidio.

Art. 6.- Numero pasti presunti da somministrare annualmente

La quantità dei pasti è variabile in base all'effettivo bisogno del Presidio, in relazione al numero dei pazienti ricoverati, e dei dipendenti che utilizzano la mensa.

A titolo meramente orientativo, possono essere indicate le seguenti quantità annue di riferimento (2011):

Tipologia pasti	Numero annuo
1. Pasti degenti	55.000
2. Pasti pazienti in O.B.I. presso il pronto Soccorso	1.500
3. Pasti dipendenti	10.000
Totale Generale (1 + 2 + 3)	67.200
4. Cestini emodializzati	13.000
5. Cestini donatori di sangue presso il Centro Trasfusionale	2.500

6.1 Elenco UU.OO. di degenza e posti letto

Si evidenziano di seguito le UU.OO. di degenza e day hospital, il loro numero di posti letto e il relativo tasso occupazionale riferiti all'anno 2011:

RICOVERI ORDINARI

UNITA' OPERATIVA	POSTI LETTO	% OCC. P.L.
CHIRURGIA GENERALE	15	51,00
MEDICINA GENERALE	27	60,00
ORTOPEDIA E TRAUMATOLOGIA	14	38,00
OSTETRICIA E GINECOLOGIA	14	31,00
PEDIATRIA	7	38,00
PNEUMOLOGIA	11	93,00
SERVIZIO PSICHIATRICO	6 *	99,00
CARDIOLOGIA-UTIC	9	68,00

*dall'01.01.2012 il numero dei posti letto è stato elevato a 9

RICOVERI DAY HOSPITAL

UNITA' OPERATIVA	POSTI LETTO
CHIRURGIA GENERALE	4
MEDICINA GENERALE	1
ORTOPEDIA E TRAUMATOLOGIA	2
OSTETRICIA E GINECOLOGIA	2
PEDIATRIA	1
PNEUMOLOGIA	1
SERVIZIO PSICHIATRICO	1

L'Azienda Sanitaria si riserva la facoltà, nel corso del periodo contrattuale, di:

- estendere i servizi appaltati a favore di nuovi Presidi e Servizi, dandone preavviso alla DA con almeno quindici giorni di anticipo;
- sospendere, ridurre o sopprimere i servizi appaltati, dandone comunicazione formale alla DA, a seguito di intervenute modifiche organizzative dell'Azienda Sanitaria.

Le estensioni e le riduzioni di cui sopra, in più o in meno con riferimento alla singola tipologia del servizio considerato, non daranno alcun diritto alla DA di pretendere alcun indennizzo o variazione dei prezzi unitari.

Art.7.- Modalità generali di effettuazione del servizio

7.1. Concessione in uso dei locali e delle attrezzature

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, l'Azienda Sanitaria metterà a disposizione della DA i locali che verranno destinati al servizio: cucina, mensa, dispensa, deposito e annessi locali di servizio, nonché gli impianti di cui sono dotati, e le attrezzature di sua proprietà, macchinari, suppellettili, nello stato, nelle condizioni e nelle quantità in cui si trovano, e che la DA ha potuto verificare nel sopralluogo effettuato per la partecipazione alla gara.

I locali, le attrezzature, i macchinari e le suppellettili, verranno ceduti in comodato d'uso gratuito alla DA per tutta la durata del contratto, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile (Artt. 1803- 1812).

Eventuali modifiche e/o integrazione alle attrezzature e macchinari che la DA dovesse ritenere necessarie – per l'adeguamento alle norme/leggi vigenti emanate successivamente all'affidamento del servizio o anche soltanto per un migliore e più efficiente espletamento delle prestazioni da effettuare, ovvero provvedere alla sostituzione di quelle che nel corso del contratto dovessero rendersi necessarie - sono a completo carico della DA che dovrà prendere



preventivi accordi con la Direzione Sanitaria del Presidio per l'individuazione delle caratteristiche tecniche che le medesime dovranno possedere, avendo cura di apporre sulle attrezzature una targhetta ben visibile recante il nome della DA

In particolare, tutta l'utensileria integrativa fornita dovrà essere facilmente lavabile e disinfettabile.

I brick della colazione, oltre alle caratteristiche anzidette, dovranno possedere sistemi di rubinetteria facilmente lavabili e disinfettabili (ad es. con possibilità di smontaggio e ricomposizione degli stessi).

L'Azienda Sanitaria metterà a disposizione gli arredi, il pentolame, le stoviglie, le posate e l'utensileria varia, esistente al momento della stipula del contratto, ma non necessariamente esauriente per il regolare svolgimento del servizio.

La DA dovrà prevedere, a proprio carico:

- **la sostituzione della macchina lavastoviglie attualmente installata presso il Presidio Ospedaliero, con altra di potenzialità non inferiore a quella attuale;**
- **integrare la dotazione dei carrelli per il trasporto del vitto e della colazione, con carrelli termici per il trasporto a temperatura controllata degli alimenti da distribuire.**

Tutte le apparecchiature e attrezzature che verranno a contatto con gli alimenti dovranno rispondere ai requisiti della normativa vigente applicabile sia per gli aspetti igienici che per quelli di sicurezza, dovranno essere idonee all'uso previsto e dovranno rispettare le norme tecniche ad esse applicabili.

Tutto quanto costituisca dismissione dei beni di proprietà dell'Azienda Sanitaria dovrà essere preventivamente concordato con la Direzione Sanitaria.

Le attrezzature, macchinari e suppellettili attualmente in dotazione al Servizio di cucina, mensa e magazzino sono quelle risultanti dall'elenco allegato (Rif. Allegato 10a).

La DA è ritenuta responsabile della custodia delle chiavi dei locali affidategli, nonché della chiusura giornaliera degli stessi, al termine del servizio. Una copia delle chiavi sarà depositata presso la Direzione Sanitaria del Presidio Ospedaliero per eventuali emergenze.

I locali, gli impianti e le attrezzature dovranno essere accessibili in qualunque momento ai rappresentanti e funzionari autorizzati dall'Azienda Sanitaria per i controlli del caso o per l'esecuzione di interventi di emergenza. Durante il periodo contrattuale l'Azienda Sanitaria si riserva di effettuare la verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che la DA sopperirà, entro i 30 giorni successivi, alle eventuali mancanze riscontrate.

Al presente capitolato si allegano, altresì, le planimetrie (Rif. Allegato 10b), relative ai locali attualmente adibiti a cucina-mensa presso il Presidio Ospedaliero.

7.2. Verbale di consegna

All'inizio del servizio verrà redatto, in contraddittorio tra le parti, un verbale di consegna dei locali cucina, mensa e locali annessi, delle attrezzature, macchinari, suppellettili, dati in gestione dall'Azienda Sanitaria e di cui la DA sarà garante.

In detto verbale dovrà essere descritto il loro stato

All'atto della riconsegna la DA dovrà restituire all'Azienda Sanitaria le attrezzature ed i locali, nelle stesse condizioni di cui alla consegna, tenuto conto del normale deterioramento dovuto al corretto uso (fatte salve le sostituzioni e agli adeguamenti approvati dall'Azienda Sanitaria); in caso contrario si provvederà al relativo addebito, defalcando l'importo accertato dalla cauzione definitiva versata a suo tempo e, eventualmente, dalle competenze ancora spettanti.

7.3. Criteri di utilizzo della cucina

La cucina interna e i locali annessi sono riservati all'utilizzo esclusivo del Presidio ospedaliero; non è ammessa la preparazione di pasti destinati a strutture estranee, fatte salve le ipotesi di estensione del servizio espressamente richieste e autorizzate dall'Azienda Sanitaria.

Qualora si verificassero situazioni tali da impedire l'utilizzo della suddetta cucina, il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti dovrà essere garantito dal Centro di cottura esterno indicato in sede di gara per tutto il tempo necessario al ripristino della funzionalità e/o agibilità della cucina interna del Presidio, senza che tale circostanza determini ulteriori e diverse pretese in ordine alle condizioni economiche pattuite.

7.3.1 Caratteristiche minime del centro di cottura esterno

Il Centro di cottura alternativa per la gestione delle emergenze dovrà essere in possesso dei requisiti e autorizzazioni prescritte dalla normativa vigente, e della segnalazione certificata di inizio attività (S.C.I.A.).

L'appalto costituisce per l'ospedale un servizio essenziale di pubblica utilità, pertanto la DA dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso d'interruzione forzata della produzione presso la cucina del Presidio.

Dovrà, quindi, sopperire ad eventuali cause di forza maggiore producendo quotidianamente i pasti con le stesse caratteristiche e modalità previste dal presente capitolato, presso una struttura produttiva alternativa.

La Ditta dovrà, quindi sviluppare nel progetto tecnico un piano di emergenza che preveda e descriva le seguenti attività.

- a) Le modalità di esecuzione del servizio in situazione di emergenza;
- b) L'ubicazione e la denominazione della sede produttiva alternativa individuata;
- c) La distanza dalla sede d'emergenza alla sede del Presidio, che non dovrà essere superiore a 10 km per poter garantire un servizio tempestivo;
- d) La disponibilità di tale struttura per tutta la durata contrattuale.

Lo stoccaggio delle materie prime e le preparazioni devono essere eseguiti in ambienti igienicamente idonei, a temperature e con modalità di gestione corrette, in relazione al processo produttivo adottato, al tipo di derrata, ai tempi di lavorazione, ad eventuali tempi di attesa. Le procedure, di cottura o di preparazione dei cibi non soggetti a cottura, devono essere tali da garantire la sicurezza degli alimenti per l'utenza ospedaliera.

Lo stoccaggio dei prodotti finiti deve essere effettuato in celle opportunamente dimensionate.

La temperatura delle celle deve essere monitorata in continuo e protetta con sistemi alternativi all'alimentazione principale.

7.3.2. Divieti

La DA dovrà vietare l'accesso ai locali della cucina ed annessi ai non addetti al servizio, tranne che al personale dell'Azienda Sanitaria incaricato del servizio di vigilanza e ispezione, e al personale espressamente comandato dalla stessa Azienda Sanitaria, per lo svolgimento di mansioni da effettuarsi nei locali medesimi. Tra il personale incaricato dall'Azienda Sanitaria rientra, anche, il personale comandato dal Direttore Sanitario, dal Direttore dell'U.O.C. Attività Tecniche e Gestione del Patrimonio e dal Direttore della U.O.C. Economato.

La DA, tramite il proprio personale, dovrà interdire l'accesso al banco e ai tavoli della mensa al personale in divisa da lavoro.

7.4. Linee generali per la manutenzione e pulizia delle attrezzature e dei locali

La DA dovrà assicurare in ogni momento il perfetto stato d'uso delle attrezzature di Cucina di sua proprietà mediante la revisione periodica delle stesse, con interventi di manutenzione (ordinaria e straordinaria).

La DA dovrà garantire la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti, nonché tutte le operazioni di pulizia e sanificazione ordinaria, periodica e straordinaria dei locali di produzione, delle attrezzature, degli arredi, di lavaggio delle stoviglie, dei piatti, dei contenitori e dei carrelli, la preparazione ed il trasporto delle colazioni e dei pasti.

La DA dovrà, in particolare, garantire accurata e totale sanificazione quotidiana e, ove occorresse, più volte al giorno, l'accurata pulizia di ogni ambiente e di ogni spazio, compresi gli infissi ed i vetri, senza escludere i passaggi, i corridoi e qualsiasi altro locale utilizzato per lo stoccaggio e il trattamento delle derrate e la preparazione del pasto.

Le operazioni di pulizia presso i sopra citati locali dovranno interessare pavimenti, rivestimenti pareti, mobili, dispense, attrezzature varie, lavelli, griglie di scarico, cappe, celle, locali di stoccaggio, elettrodomestici, tavoli e sedie, servizi igienici, spogliatoi, eventuali uffici per il disbrigo delle pratiche amministrative.

Durante le predette operazioni di pulizia e riordino, la DA dovrà effettuare la raccolta dei rifiuti e procedere all'allontanamento degli stessi come da disposizioni della Direzione Sanitaria.

Per ogni tipologia di rifiuti dovranno essere seguite le disposizioni vigenti in base alle prescrizioni normative nazionali e/o locali in materia, e in base alle disposizioni della Direzione Sanitaria.

Qualora tali operazioni venissero svolte in maniera difforme a quanto prescritto, verranno applicate le penali indicate nel capitolato speciale, oltre alle sanzioni eventualmente comminate dalle autorità competenti per il mancato rispetto della normativa in materia.

La DA dovrà provvedere, inoltre:

- all'accurata pulizia di tutte le apparecchiature, all'interno ed all'esterno, quali, a solo titolo esemplificativo, sottocatene e motori di distribuzione, lavastoviglie, forni, cucine, celle frigorifere, frigoriferi, congelatori, carrelli

PER ACCETTAZIONE: IL RAPPRESENTANTE LEGALE /PROCURATORE



porta vassoio, vassoi e quant'altro insista nei locali utilizzati per l'immagazzinamento, per la preparazione dei pasti e per il trasporto di questi ultimi, compresi gli ascensori di servizio interni a dispense e cucina.

- Impegnarsi a sostituire tempestivamente le stoviglie e/o attrezzature di lavoro che presentino segni di usura o che non corrispondano ai requisiti igienici.

In merito a quanto sopra, la DA dovrà predisporre un piano particolareggiato per tutti gli interventi di pulizia e sanificazione.

Il piano dovrà essere ispirato a principi di alta qualità igienica, con indicazione delle frequenze e delle scelte di materiali e prodotti tali da garantire ogni igienicità delle lavorazioni, utilizzando i prodotti descritti nel progetto offerta presentato in fase di gara.

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

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

I materiali e le sostanze da impiegarsi per la pulizia dovranno avere caratteristiche conformi a quanto stabilito dalle leggi, dai regolamenti e dal presente Capitolato.

A salvaguardia della salute pubblica e del rispetto dell'ambiente i prodotti per la pulizia dei quali la DA prevede l'uso, non dovranno recare danno a persone e a cose, agli impianti ed ai locali in cui verranno impiegati.

In particolare, i prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle prescrizioni di cui alla vigente normativa. I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Alla DA sarà fatto obbligo di presentare le schede tecniche di sicurezza di tutti i prodotti e, ove richiesto dalla Direzione Sanitaria, le campionature.

I materiali di pulizia, detersivi, detergenti (obbligatori quelli biodegradabili), disinfettanti, disincrostanti ed in genere gli insetticidi eventualmente usati, dovranno essere comunque di ottima qualità.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito, chiuso a chiave e/o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

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

Detti prodotti, al momento del loro utilizzo, dovranno essere riposti su un carrello apposito.

NOTA: Alla manutenzione, sia ordinaria, sia straordinaria di impianti, attrezzature e macchinari di proprietà dell'Azienda Sanitaria, provvederà l'Azienda stessa in virtù di apposito contratto in corso.

7.5. Giornata alimentare

La DA dovrà adottare il menu previsto dall'Azienda Sanitaria, e le eventuali modifiche dovranno essere preventivamente concordate tra le parti.

I menu, sia per i degenti sia per i dipendenti, sono articolati su due settimane e suddivisi in menu estivo (indicativamente 01/05- 30/09) ed invernale (01/10- 30/04).

La giornata alimentare dei degenti deve prevedere almeno tre pasti principali: colazione, pranzo e cena, consegnati alle UU.OO. di degenza ad orari prefissati e composti dai piatti precisati nei menu.

I pasti dovranno essere conformi alle tabelle dietetiche contenute e dettagliate nell'allegato **10c)** al presente capitolato, rubricato "**Ristorazione e Dietetico ospedaliero**".

L'Azienda Sanitaria si riserva la facoltà di apportare le eventuali variazioni che riterranno opportune, comportanti costi equivalenti, per quanto riguarda grammature, tipologie, derrate, composizione menù, ecc.

Le diete previste nelle tabelle dietetiche, potranno subire variazioni sulla base di necessità approvate dalla Direzione Sanitaria.

Tali variazioni al menù, sempre nel rispetto del dietetico, da comunicarsi in forma scritta alla DA, dovranno tenere debitamente conto dell'apporto calorico dei cibi oggetto di variazione.

Qualora la Ditta per motivi indipendenti dalla propria volontà, difficoltà di approvvigionamento, carenze di determinate derrate o similari, intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle proposte in sede di offerta, deve inoltrare alla Direzione Sanitaria apposita richiesta scritta e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

Le nuove pietanze proposte, se accettate, devono possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito.

7.6. Prenotazione dei pasti per i degenti e per il servizio mensa

Le prenotazioni dei pasti previsti per il menù ospedaliero verranno effettuate dal personale delle singole UU.OO. di degenza del Presidio e comunicate alla DA entro le ore 9.30 del giorno di riferimento, su apposita modulistica predisposta dalla DA.

Eventuali variazioni e disdette alle prenotazioni effettuate, riguardanti nuovi ingressi, modifiche di menù e dimissioni, saranno comunicate dal Caposala entro le ore 10.30 per il pranzo e non oltre le ore 15.30 per la cena.

Dopo tali orari dovrà, in ogni caso, essere garantito il pasto (sotto forma di piatto del giorno o pasto leggero) per i pazienti ricoverati sino alle ore 18,00.

La prenotazione dei pasti per i dipendenti, avverrà nella stessa giornata di fruizione, in seguito ad opportuna prenotazione entro le ore 10:00 della mattina di riferimento, apposita modulistica predisposta dalla DA, che sarà ritirata presso la hall -portineria dal personale di cucina.

Resta fermo quanto previsto negli accordi con le OO.SS. per la gestione del servizio di mensa interno del Presidio ospedaliero.

7.7. Giorni e orari di erogazione del servizio

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana, festivi compresi. L'orario di distribuzione dei pasti dovrà essere indicativamente il seguente:

PASTI	ORARIO
Colazione	Ore 8:00
Pranzo	Ore 12:00
Cena	Ore 18:00
Mensa dipendenti/autorizzati	Dalle ore 13:30 alle ore 14,30 dal lunedì al sabato
Distribuzione latte e thè alle UU.OO. di degenza, in contenitori termici	Dopo le ore 18:00
Cestini emodializzati e donatori di sangue	Da concordare

Eventuali modifiche agli orari saranno concordate tra la DA e la Direzione Sanitaria del Presidio.

La DA si impegna, in accordo con la Direzione Sanitaria ad erogare in orari diversi da quelli sopra indicati:

- alcune prestazioni con carattere di specialità e collegate ad esigenze di regime dietetico specifico segnalato dai medici;
- pasti freddi, la cui composizione sarà definita una tantum, per la dialisi, per i ricoverati, i dipendenti e gli autorizzati dopo gli orari utili per la prenotazione.

7.8. Acquisto delle derrate

La DA provvederà direttamente, e a proprie spese, all'acquisto delle derrate, scegliendo a propria discrezione i fornitori delle merci (**preferibilmente aziende certificate**), nel rispetto del piano di approvvigionamento descritto in offerta tecnica.

La Direzione Sanitaria potrà procedere, tramite proprio personale, al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno risultare selezionate e di prima qualità, o di prima scelta.

Nel corso dell'appalto la DA dovrà integrare le derrate alimentari occorrenti per il servizio, secondo le necessità rappresentate dalla Direzione Sanitaria, con l'inserimento d'ulteriori voci le cui caratteristiche dovranno essere concordate fra le parti.

Il giudizio della Direzione Sanitaria sulla qualità ed accettabilità delle derrate, purché verificate alla presenza di personale dell'affidatario, sarà inappellabile.

Nell'eventualità di rifiuto da parte della Direzione Sanitaria della merce acquistata, la DA dovrà provvedere immediatamente, a propria cura e spese, al ritiro delle partite contestate ed alla loro sostituzione.

La DA è direttamente responsabile della buona conservazione delle derrate immagazzinate e dei cibi preparati per il confezionamento dei pasti.

Qualsiasi conseguenza dannosa derivante da comportamenti non conformi alle prescrizioni di legge (cattiva conservazione, merce avariata, prodotti scaduti, ecc.) fa carico direttamente alla DA. In particolare, la merce deve essere stoccata in ambiente idoneo ad assicurarne la conservazione, confezionata ed imballata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie che disciplinano la materia. La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

Altre specificazioni da osservare sono incluse nell'allegato concernente le caratteristiche merceologiche degli alimenti da utilizzare.

PER ACCETTAZIONE: IL RAPPRESENTANTE LEGALE /PROCURATORE



Per quanto riguarda le grammature e le modalità di preparazione dei pasti si rimanda alle condizioni di cui all'allegato dietetico.

NOTA: Le derrate alimentari acquistate dall'Azienda Sanitaria che, all'atto dell'avvio del servizio sono giacenti nel magazzino del Presidio ospedaliero, saranno trasferite alla DA, previa inventariazione e valorizzazione sulla base dei prezzi di acquisto risultanti dalla procedura di gara per l'acquisto di tali prodotti.

A fronte di detto trasferimento, l'Azienda Sanitaria emetterà nota fuori campo Iva ai sensi degli artt. 1 e 4 del D.p.R. 26/10/1972, n. 633 di importo pari alla corrispondente valutazione, che sarà portata in detrazione in occasione del primo pagamento utile del corrispettivo spettante alla DA.

7.9. Caratteristiche morfologiche ed organolettiche delle principali derrate

Le derrate alimentari e le bevande da utilizzare nell'espletamento del servizio, devono essere conformi a tutte le normative legislative e regolamentari vigenti in materia, che qui si intendono tutte richiamate, ed avere altresì le caratteristiche minime indicate nel relativo allegato **"10d – Caratteristiche merceologiche dei prodotti da utilizzare"**.

Devono, comunque, essere rispettate tutte le seguenti norme generali:

- Tutte le confezioni degli alimenti devono riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti in materia di etichettatura.
- **Etichettatura delle derrate alimentari:** Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti, in particolare devono rispettare il D.lgs. 109/1992 e successive modifiche ed integrazioni, il D.Lgs. 77/1993, il D.lgs. 111/1992, il D.M. 9/4/2009 n. 82.
Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.
- **Garanzia di qualità delle materie prime:** La Ditta deve acquisire dai propri fornitori di fiducia e rendere disponibili all'Azienda Sanitaria, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.
- Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture delle confezioni, presenza di umidità, ecc., riscontrabili attraverso l'ispezione organolettica.
- Nel rifornimento delle derrate non deperibili si dovranno evitare stoccaggi prolungati della merce.
Per i prodotti facilmente deperibili, si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- La frutta, di prima qualità, deve essere scelta tra quella di stagione.

7.10. Responsabile del servizio

La DA deve notificare all'Azienda Sanitaria prima dell'inizio delle prestazioni affidate, il nominativo del Responsabile di servizio; detto Responsabile, con funzioni di supervisione e controllo, deve avere la facoltà ed i mezzi per intervenire nell'adempimento degli oneri contrattuali.

Il Responsabile di servizio ha il compito di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all'accertamento di eventuali danni.

Pertanto, tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempienza rivolte in contraddittorio con il Responsabile di servizio si intendono automaticamente rivolte direttamente alla DA stessa.

Il Responsabile di servizio deve mantenere un contatto continuo con i referenti indicati dalla Direzione Sanitaria del Presidio per il controllo dell'andamento del servizio.

Lo stesso Responsabile deve essere comunque facilmente rintracciabile dalle ore 7.00 alle ore 18.00 di ogni giorno nel quale viene svolto il servizio, quanto meno mediante recapito telefonico.

In ogni caso di assenza o impedimento del Responsabile la DA deve preventivamente comunicare il nominativo di un sostituto con le stesse funzioni.

7.11. Responsabilità antinfortunistiche

Nell'espletamento del servizio, il personale utilizzato dovrà disporre delle necessarie misure di sicurezza, al fine di poter operare secondo ogni precauzione nel rispetto delle vigenti norme di prevenzione infortuni.

La DA si assume responsabilità esclusiva, che tutte le prestazioni vengano eseguite, dal personale nel pieno rispetto delle vigenti norme igieniche ed antinfortunistiche, sollevando l'Azienda Sanitaria da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza dei servizi oggetto del presente capitolato.



La DA con la partecipazione alla gara, dichiara di essere a conoscenza e informata di quanto disposto dalla attuale legislazione relativamente al miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, in materia di prevenzione infortunistica, e delle norme generali di igiene del lavoro.

7.12. Rispondenza a normative vigenti

La DA dovrà rispettare scrupolosamente tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia.

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

Previo accordo con la Direzione Sanitaria, la DA procederà all'eventuale installazione di apparecchiature ed attrezzature che ritenesse necessarie per l'espletamento del servizio e presentando in tal caso l'ulteriore documentazione riguardante la perfetta rispondenza degli impianti ed apparecchiature proposti alle normative vigenti.

In tal caso, la Direzione Sanitaria potrà richiedere, prima, durante o dopo l'installazione, che siano effettuate tutte le prove, verifiche o misure previste della normativa vigente.

Le spese relative saranno a carico della DA.

Art. 8. Organizzazione del servizio

L'organizzazione dell'intero servizio, dalla prenotazione alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti è a totale carico della DA, in ossequio alle prescrizioni di seguito indicate.

Tutte le fasi in cui si articola l'organizzazione del servizio devono essere impostate nel pieno rispetto delle misure di cui all'HACCP, la cui costante osservanza deve essere adeguatamente certificata.

La dieta è suscettibile di modifica in qualsiasi momento, su richiesta della Direzione Sanitaria, senza ulteriori costi per l'Azienda Sanitaria.

Ciascuna U.O. prenoterà i pasti alla Cucina sulla base del dietetico in vigore.

Relativamente ai pazienti ricoverati presso la U.O. di Pediatria, sarà cura del personale della U.O. prenotare il pasto per i genitori dei pazienti, annotandolo a fianco del corrispondente numero di letto.

Eventuali variazioni in aumento del numero dei pasti che non trovino riscontro nelle prenotazioni non saranno riconosciute tra le prestazioni da remunerare.

La prima colazione deve essere composta secondo le indicazioni esplicitate nell'allegato "Ristorazione e dietetico ospedaliero".

Il pranzo e la cena si compongono sempre, nel rispetto nell'allegato a questo capitolato tecnico "Ristorazione e dietetico ospedaliero", di:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- una porzione di frutta;
- pane.

Dovrà essere prevista la distribuzione di una bottiglietta di acqua oligominerale da 500 ml limitatamente a quei pazienti che, per particolari patologie e su indicazione dei medici che li hanno in cura, se ne ravvisi la necessità terapeutica.

A tutti i pazienti che saranno ricoverati dopo le ore 10.00 per il pranzo e dopo le ore 16.00 per la cena dovrà essere garantito e fornito il pasto completo, come menù d'ingresso o dieta speciale, specificatamente prevista e prescritta dal medico.

Il numero dei pasti consegnati dovrà essere attestato da apposita distinta, sottoscritta dal caposala del reparto ricevente (o suo delegato).

Detto documento costituisce titolo alla remunerazione del relativo corrispettivo.

La DA fornirà anche ogni materiale, strumento e prodotto per la somministrazione.

In particolare, ad ogni degente con il pranzo e con la cena saranno serviti e posizionati sui vassoi:

- una tovaglia di carta monouso;
- un bicchiere a perdere;
- piatti in porcellana bianca;
- set di posate monouso in plastica rigida, composto da: cucchiaio, forchetta, coltello e due tovaglioli;
- per la colazione: una tazza di porcellana, posate opportune ed un tovagliolo di carta monouso.



I pasti dovranno essere consegnati direttamente alle UU.OO. di degenza e, sotto la supervisione del coordinatore infermieristico o di un suo delegato, distribuiti al letto del degente.

Nel corso della giornata possono verificarsi dei bisogni di alimenti fuori pasto complementari o aggiuntivi a quelli programmati. In questi casi la DA deve soddisfare le necessità e fornire prontamente gli alimenti richiesti.

La DA, con cadenza mensile, addebiterà all'Azienda Sanitaria le spese relative agli alimenti forniti, sulla base dei prezzi unitari indicati nell'offerta economica.

MENU' FESTIVI

In occasione delle festività di Natale, Capodanno, Epifania, Pasqua, Ferragosto, la Ditta dovrà fornire un menù particolare, che sarà preventivamente concordato con la Direzione Sanitaria, che dovrà comprendere senza oneri aggiuntivi di spesa, pietanze orientate al rispetto delle tradizioni e degli usi locali, comprensivo di antipasto, panettone o colomba o altro dolce, fatte salve le diete speciali.

I dipendenti dell'Azienda Sanitaria usufruiranno presso il locale mensa di un adeguato pasto costituito almeno da:

- un primo a scelta tra almeno due alternative diverse per i diversi giorni della settimana;
- un secondo a scelta tra almeno due alternative diverse per i diversi giorni della settimana;
- un contorno tra almeno due alternative diverse per i diversi giorni della settimana;
- una porzione di frutta;
- una bottiglietta di acqua oligominerale da 500 ml
- pane.

Ad ogni dipendente che usufruisce della mensa, dovrà essere fornito con il pranzo un set così composto:

- una tovaglietta di carta monouso;
- un bicchiere a perdere;
- piatti in porcellana;
- un kit di posate monouso in plastica rigida, composto da: cucchiaino, forchetta, coltello e due tovaglioli.

Art. 9. Preparazione dei pasti

9.1 Igiene della produzione

L'intero processo di produzione deve garantire il rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie, come previsto dalla legge 30/04/1962, n. 283, dal Regolamento di esecuzione 26/03/1980, n. 327, dal D.Lgs n. 155/1997 e dal Regolamento CE n. 853/2004.

Il personale addetto alla preparazione di pasti deve fare uso di adeguati sistemi di protezione e di prevenzione dalle contaminazioni dei cibi.

Durante tutte le operazioni di produzione le porte devono rimanere chiuse; al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate dei prodotti alimentari in lavorazione, il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente; durante le varie operazioni gli addetti dovranno indossare idoneo abbigliamento.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei cibi, è tassativamente vietato tenere nelle zone "preparazione e cottura", detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Non dovrà essere portato in cucina alcun elemento inquinante.

La conservazione delle derrate alimentari avverrà presso il magazzino e la cucina del Presidio.

9.2 Criteri operativi –linee generali

La preparazione dei pasti dovrà essere eseguita da personale dotato di adeguata e certificata qualifica e specifica esperienza (cuochi e aiuto cuochi), coadiuvato da altro personale di cucina con precedente esperienza nel ramo della ristorazione collettiva.

Gli standard qualitativi igienici della produzione saranno quelli indicati nell'offerta tecnica dalla DA, come standard qualitativi del servizio.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti deve fare uso di idonei DPI.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

I pasti devono essere preparati con sistemi tradizionali, e esclusivamente con impiego di prodotti alimentari cucinati direttamente nella Cucina del Presidio.

La DA, in ogni caso, garantisce la rispondenza alle vigenti leggi, regolamenti e disposizioni in materia.

I pasti devono essere confezionati con modalità e tempi tali da assicurare che, all'atto della consegna ai degenti e ai dipendenti, i cibi cotti non abbiano una temperatura inferiore ai 65°C.

9.3 Manipolazioni e cottura

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

Art. 10. Confezionamento dei pasti

10.1 Criteri generali

Il confezionamento e la distribuzione dei pasti deve avvenire con il metodo a "catena calda/catena fredda", utilizzando la tipologia di attrezzature idonee, che saranno poste a carico della DA laddove non già presenti nei locali messi a disposizione dall'Azienda Sanitaria.

La DA deve eseguire il trasporto con contenitori termici idonei che consentano la conservazione ad una temperatura superiore ai +65°C per gli alimenti cotti da consumarsi caldi, e ad una temperatura non superiore a +10°C per gli alimenti cotti da consumarsi freddi, il tutto in ottemperanza alla normativa vigente.

Il trasporto di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idoneo a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi, deve essere effettuato con uso di contenitori e imballaggi idonei e atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca.

La consegna ed il ritiro dei carrelli, dei vassoi e delle stoviglie utilizzati per la consegna di tutti i pasti ai dipendenti dell'Azienda Sanitaria dovrà essere effettuata a cura del personale della DA.

In particolare, il ritiro deve avvenire a seguito della consumazione dei pasti da parte dei degenti, senza arrecare alcun disturbo allo svolgimento delle attività di reparto, come previsto dal presente Capitolato.

10.2 Procedure di lavorazione, preparazione e confezionamento dei pasti

Il servizio dovrà essere articolato nelle seguenti prestazioni:

prima colazione

- Preparazione delle colazioni presso a cucina del Presidio;
- Preparazione dei carrelli per le colazioni per le varie UU.OO. di degenza;
- Distribuzione delle colazioni alle singole UU.OO. di degenza,
- Ritiro dei carrelli a fine colazione

pranzo e cena

- Preparazione e cottura dei pasti per il pranzo e per la cena presso a cucina del Presidio;
- Porzionamento degli stessi e composizione dei vassoi personalizzati presso la cucina del Presidio;
- Sistemazione dei vassoi personalizzati nei carrelli e trasporto degli stessi alle singole UU.OO. di degenza;
- Ritiro dei carrelli dalle UU.OO. di degenza;
- Lavaggio carrelli, stoviglie, vassoi, etc. presso il locale dedicato della cucina del Presidio.

Sono, inoltre, comprese nel servizio le seguenti attività:

- Preparazione del thé e del latte per la sera;
- Preparazione e confezionamento di un cestino per i pazienti emodializzati e per i donatori di sangue presso la U.O. Centro Trasfusionale,
- Tutte le attività accessorie al servizio di ristorazione, costituite dal trasporto dei carrelli, dalla pulizia dei piani di lavoro, delle attrezzature, dei macchinari, delle stoviglie, dei locali, e di ogni altra operazione collegata e connessa alla buona e corretta esecuzione del servizio.
- L'arrivo dei pasti presso le UU.OO., deve avvenire al massimo un quarto d'ora prima della distribuzione.

10.3 Operazioni preliminari

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

- i legumi secchi in ammollo;
- i prodotti surgelati e confezionati devono essere scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C;
- tutti i prodotti congelati o surgelati, prima di essere cotti, dovranno essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle patate precotte e delle verdure surgelate;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nel breve termine rispetto al consumo;
- la carne tritata deve essere macinata nel breve termine rispetto al consumo;
- il formaggio parmigiano reggiano per condire deve essere grattugiato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura deve essere effettuato nel breve termine rispetto al consumo;

- le operazioni di impanatura devono essere eseguite subito prima della cottura,
- la porzionatura dei salumi e dei formaggi deve essere effettuata nel termine antecedente la distribuzione,
- tutte le pietanze devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;

10.4 Condimenti

Per la cottura degli alimenti e per il condimento delle insalate e altre verdure, deve essere utilizzato olio extra vergine d'oliva.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano o altro formaggio tipico in funzione del piatto servito, che sarà aggiunto al momento della consumazione del pasto.

10.5 Confezionamento vassoio personalizzato

Il vassoio personalizzato deve essere confezionato su apposita linea di porzionamento allestita nei locali della cucina; esso dovrà riportare un cartoncino con l'indicazione della camera e del numero del letto del paziente cui è destinato; dovrà altresì essere dotato di stoviglie in porcellana bianca, con copertura, curate nella loro dimensione volumetrica ed estetica.

Le posate dovranno essere esclusivamente monouso, confezionate in apposte buste sigillate, con bicchiere in plastica rigida monouso.

Il kit di posate monouso di alta qualità e di misura standard (cucchiaino, forchetta, coltello e due tovaglioli monouso), deve essere contenuto in una bustina di polietilene trasparente e sigillata, ed avere le caratteristiche minime più avanti indicate

Il bicchiere deve essere presentato al paziente in busta di protezione monouso sigillata.

Il materiale utilizzato per la distribuzione deve essere lavato a regola d'arte e sostituito quanto vengono a mancare le caratteristiche di colore, lucidità ed integrità.

10.6 Confezionamento e distribuzione della prima colazione

La prima colazione deve essere distribuita utilizzando il seguente materiale di servizio: vassoio rettangolare in poliestere antiscivolo cm. 37x27 circa;

- coprivassoio;
- tazza da cc. 200 in porcellana bianca;
- cucchiaino monouso;
- tovagliolo monouso.

Il trasporto nelle UU.OO. dei vassoi per il pranzo, la cena e la colazione, delle stoviglie nonché degli altri alimenti anche confezionati per porzione, deve avvenire utilizzando idonei carrelli termici.

10.7 Confezionamento del pasto

Deve avvenire mediante utilizzo di vassoio a tenuta termica, che dovrà contenere:

- piatto fondo in porcellana per minestra Ø cm. 18,5 ca. con coperchio;
- piatto piano in porcellana per pietanze Ø cm. 21 ca. con coperchio;
- bolo /piatto piccolo in porcellana per contorni Ø cm.13 ca.;
- piatti ovale in porcellana per frutta Ø cm 15,5 x 9,5 ca.;
- kit posate monouso di alta qualità e di misura standard (coltello, forchetta, cucchiaino e due tovaglioli);
- bicchieri monouso;

10.8 Metodologia del servizio.

L'impiattamento delle minestre, delle pietanze e dei contorni deve avvenire immediatamente prima della distribuzione dei pasti nelle UU.OO. di degenza.

Il carrello termico contenente i vassoi, appena completato, deve essere immediatamente portato a destinazione per la distribuzione dei vassoi ai degenti.

Il servizio di piccola colazione deve essere allestito la sera antecedente il consumo, mentre i componenti liquidi verranno preparati la mattina della distribuzione.

La mancanza, in fase di ritiro del vassoio, di stoviglie deve essere immediatamente segnalata da parte del dipendente della DA addetto al ritiro e dal coordinatore di U.O. ai rispettivi superiori.

La sorveglianza sul servizio di ristorazione è a cura della Direzione Sanitaria.

Il servizio deve prevedere, altresì, la fornitura di generi di conforto (prodotti alimentari per la prima colazione e alimenti di complemento, tra cui: confettura di marmellata monoporzione, crema di nocciola monoporzione, acqua, formaggio grana grattugiato, limoni, olio, aceto, sale, burro, thè e camomilla) e di “generi alimentari extra” (richiesti non in sostituzione ma in aggiunta al pasto, per particolari esigenze del paziente e/o su prescrizione del personale medico; a titolo esemplificativo: omogeneizzati, salumi affettati, formaggio grana, succhi di frutta, etc.).

10.9 Modalità di consegna e ritiro

I pasti destinati ai reparti di degenza dovranno essere consegnati ai degenti ad opera del personale della DA, sotto la supervisione del personale della U.O., entro gli orari precedentemente specificati, tenendo presente la criticità dei percorsi ospedalieri.

Il tempo consentito per la consegna dei pasti presso le UU.OO. di degenza, non potrà superare il limite massimo dei 15 minuti dal momento del confezionamento dei pasti, e non potrà essere anticipato o posticipato di oltre 15 minuti rispetto agli orari stabiliti.

Il ritiro dei vassoi, delle stoviglie e di tutti gli avanzi verrà effettuato ad opera del personale della DA non oltre i 60 minuti dall'orario di consegna.

L'Azienda Sanitaria, onde consentire il trasporto dei contenitori carrellabili dalla Cucina all'ingresso di ciascuna UU.OO. di degenza, concede l'uso dei montacarichi /ascensori, secondo i percorsi individuati dalla Direzione Sanitaria del Presidio.

I predetti impianti elevatori devono essere utilizzati dalla DA, coerentemente con gli orari di distribuzione dei pasti e del ritiro vassoi, per il lasso di tempo necessario allo svolgimento di tali attività.

Nel caso di avaria agli impianti elevatori, la DA non potrà sollevare eccezioni per eventuale disservizio nella distribuzione dei pasti e, comunque, dovrà garantire la consegna e il ritiro ai piani nel rispetto degli orari previsti.

10.10 Diete particolari

La DA dovrà garantire, all'interno dei locali della cucina uno spazio ed attrezzature idonee per la preparazione di pasti specifici per particolari tipologie di pazienti (es. celiaci).

10.11 Personale specializzato

La DA dovrà mettere a disposizione personale specializzato dietista per l'applicazione di quanto previsto dall'allegato A) *“ristorazione e dietetico ospedaliero”*

10.12 Modalità di verifica del pasto destinato ai degenti

Il controllo sarà effettuato direttamente dal Responsabile U.O. o suo delegato, al momento della somministrazione del pasto all'utente, con la seguente modalità:

- a. il Responsabile dell'U.O. o suo delegato, verifica la non conformità riguardo al pasto in relazione a:
 - mancato rispetto del menu previsto
 - mancato rispetto della dieta speciale prevista
 - mancata consegna di alimenti o di pasti
 - alimenti alterati e/o comunque non consumabili
 - inadeguata igiene di attrezzature, utensili, stoviglie
 - utilizzo di prodotti scaduti
 - temperature dei pasti non conformi
 - inversione delle temperature dei vassoi personalizzati
 - altre non conformità puntualmente codificabili
- b. contatta il responsabile del servizio per conto della Ditta per:
 - segnalare la difformità riscontrata
 - stabilire la misura correttiva
 - il responsabile del servizio per conto della Ditta provvede ad attuare la misura correttiva che dovrà essere totalmente a carico della stessa Ditta.
 - In caso di consegne integrative o sostitutive la ditta dovrà provvedere con propri operatori alla consegna diretta all'U.O. richiedente.

Se il problema non viene risolto con la modalità sopraindicata, saranno applicate le penali previste dal capitolato speciale di appalto.

Le non conformità, per le quali è applicabile direttamente una penale sono le seguenti:

- Rinvenimento di corpo estraneo nei pasti.
- Orari di consegna non rispettati.

In tal caso, il Responsabile dell'U.O. o suo delegato comunicherà la non conformità e la trasmetterà al Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

10.13 Organizzazione del servizio mensa dipendenti

Il servizio di distribuzione dei pasti da parte del personale della DA dovrà essere effettuato mediante sistema self service, tutti i giorni feriali dal lunedì al sabato, e dalle ore 13.30 alle ore 14.30.

La DA si impegna a destinare stabilmente al servizio della mensa il personale in numero tale da garantire che la distribuzione si svolga in maniera rapida, e in modo che i commensali non sostino in attesa prima della linea di distribuzione.

Sarà inoltre compito della DA verificare il diritto del commensale alla consumazione del pasto e provvedere alla rilevazione dei pasti erogati, mediante presentazione da parte del dipendente del buono pasto, il quale dovrà essere ritirato a cura del personale addetto alla mensa.

Dovrà essere quotidianamente assicurata ai commensali la presenza, in quantità sufficiente, di olio extravergine d'oliva, aceto, sale, pepe, stuzzicadenti (in confezioni singole).

Art. 11. - Aspetti igienico sanitari

11.1 - Interventi di pulizia –Linee generali

Gli interventi di pulizia presso i locali e le aree di competenza sono a carico della DA.

Il lavaggio delle stoviglie, utensili e vasellame dovrà essere effettuato con lavastoviglie industriali. La DA dovrà fornire tutto il materiale necessario al corretto svolgimento degli interventi di pulizia.

In fase di offerta, la Ditta dovrà esporre il piano relativo agli interventi di cui sopra.

Il suddetto piano dovrà dettagliare:

- la differenziazione delle aree in funzione delle attività svolte;
- i tipi di intervento per singolo locale e area;
- la frequenza degli interventi (giornaliera, settimanale, mensile, trimestrale, semestrale, annuale) per locale e area;
- i prodotti impiegati per ogni area e relativa scheda tecnica e di sicurezza;

Durante tutta la durata dell'appalto, il piano di pulizia dovrà essere facilmente accessibile agli operatori e alle verifiche svolte dall'Azienda Sanitaria.

Nel caso in cui nel corso dell'appalto il piano di pulizia subisca modifiche rispetto a quello presentato in fase di offerta, la DA è tenuta a presentare il nuovo piano, che potrà essere attuato solo dopo autorizzazione dell'Direzione Sanitaria.

Per le pulizie dei locali la DA deve utilizzare prodotti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.p.R. 06/02/2009, n. 21) e, nel caso di utilizzo di prodotti disinfettanti o disinfestanti, devono essere conformi al D.Lgs 25/02/2000, n. 174 sui biocidi e al D.p.R. 06/10/1998, n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Nell'offerta tecnica il concorrente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

11.2. Sanificazione

La DA dovrà provvedere ad assicurare, in ogni momento, il perfetto stato di pulizia e sanificazione dei locali, degli arredi, delle attrezzature, del pentolame, dei vassoi, dei carrelli, delle stoviglie e della posateria, nonché delle aree adibite al carico/scarico delle derrate, utilizzati per l'adempimento delle prestazioni contrattuali.

La DA sarà tenuta a rispondere di tutti i danni materiali provocati dall'utilizzo dei prodotti difettosi o dal loro uso erroneo o improprio o non conforme alla normativa anti inquinamento.

11.3. Pulizia dei locali e delle attrezzature

Oltre quanto indicato negli altri articoli relativamente agli oneri di pulizia e lavaggio, la DA dovrà rispettare il programma di intervento di pulizia relativo a tutte le superfici interessate dalla gestione del servizio affidate alla sua responsabilità diretta.

La DA dovrà, in ogni caso, provvedere a:

- pulizia quotidiana e periodica, con prodotti detergenti, dei locali cucina, celle frigorifere, mensa, spogliatoi, magazzino derrate, servizi igienici, etc.
Il lavaggio dei pavimenti dei locali del servizio di cucina e mensa aziendale, deve essere effettuato previa sgrassatura degli stessi.
- pulizia, lavaggio e disinfezione delle macchine e di tutte le attrezzature mobili e delle stoviglie utilizzate per la preparazione dei pasti;
- fornitura di tutti prodotti occorrenti per la manutenzione e per la pulizia, che dovranno essere idonei all'uso specifico e non dovranno lasciare alcun residuo tossico negli alimenti (In caso d'accertata presenza di prodotti tossici saranno escluse dal consumo le vivande preparate e gli importi relativi saranno addebitati alla DA, fatto salvo il diritto di rivalsa per l'eventuale maggiore danno subito);

Con periodicità mensile la DA deve provvedere al lavaggio, sgrassaggio del controsoffitto della cucina, con esclusione del controsoffitto aspirante che verrà effettuata dalla Ditta che ha in gestione la manutenzione degli impianti.

Tutto il materiale, i prodotti, gli attrezzi illustrati in sede di gara, potranno essere cambiati, nel corso della durata dell'appalto, solo su precisa autorizzazione della Direzione Sanitaria, che si riserva la facoltà di vietare l'impiego di prodotti che, a suo insindacabile giudizio, fossero ritenuti non idonei.

Alle procedure di disinfestazione e derattizzazione da effettuarsi nei locali interessati dal servizio, provvederà direttamente l'Azienda Sanitaria, in base ad apposito contratto in essere per le medesime prestazioni effettuate per l'intero Presidio ospedaliero.

11.4. Lavaggio carrelli per i degenti ed attrezzature per le mense del personale

Il servizio di lavaggio dei carrelli e delle attrezzature necessarie dovrà svolgersi tutti i giorni, feriali e festivi, con le seguenti modalità:

- I carrelli termici dovranno essere svuotati, puliti, lavati con apposito detergente e brillantante, asciugati.
- Si dovrà procedere al lavaggio a fondo dei carrelli vari, lavapentole (avendo cura di pulire i paraspruzzi, griglie, filtri, ecc.) e di tutte le attrezzature ed utensileria utilizzate nell'espletamento del servizio.

Sarà cura del personale della DA controllare attentamente che i cicli di lavaggio siano conformi alle esigenze del servizio.

I carrelli ed i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno presentarsi puliti, senza residui di cibo, calcare e/o cattivi odori.

11.5. Gestione dei rifiuti

I rifiuti solidi prodotti nel corso dell'erogazione del servizio (rifiuti organici, vetro, lattine, cartone, etc.), dovranno essere posti in idonei contenitori, muniti di coperchio con apertura a pedale. I rifiuti devono essere raccolti con modalità che tengano conto dell'attuale regolamentazione comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti, devono essere allontanati dalla cucina più volte al giorno, evitando la giacenza degli stessi, soprattutto alla chiusura dei locali e devono essere posti nelle aree e nei contenitori adibito allo scopo. Il deposito temporaneo dei rifiuti, dovrà avvenire con la piena osservanza delle indicazioni fornite dalla Direzione Sanitaria del Presidio, nel rispetto dei percorsi sporco-pulito.

I sacchi per rifiuti saranno forniti dall'Azienda Sanitaria.

Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in linea con le attuali procedure metodologiche in essere presso il Presidio Ospedaliero, secondo i seguenti criteri:

- Formazione del personale al corretto smaltimento dei rifiuti
- Differenziazione del materiale
- Tempestività dello smaltimento
- Allontanamento sistematico e controllato verso i punti di raccolta previsti attraverso l'individuazione di percorsi definibili "sporchi".
- Pulizia regolare di tutti i bidoni dei rifiuti.



Per quanto riguarda la gestione ed il rifornimento dei sacchi, modalità di raccolta, allontanamento, deposito temporaneo, la DA dovrà prendere accordi con la Direzione Sanitaria.

Art. 12. Norme di sicurezza sul lavoro

La DA dovrà osservare le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro dettate dal D.Lgs. 81/2008, nonché le norme in materia di igiene del lavoro di cui al D.P.R. 19.03.1956, n. 3030, e al D.Lgs 15.08.1991, n. 277, nonché le indicazioni riportate nelle "Schede di sicurezza dei prodotti detergenti e sanificanti".

La DA deve dotare il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

Per l'osservanza di tutte le norme di igiene e sicurezza del lavoro la DA deve far capo al Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda Sanitaria, che nel merito riveste le funzioni di controllo e coordinamento.

In particolare, il predetto Servizio procede a valutare il piano di sicurezza e/o di lavoro prodotto dalla DA, richiedendone, laddove ritenuto necessario a suo insindacabile giudizio, integrazioni ed adeguamenti. Il piano di sicurezza e/o di lavoro è considerato elemento vincolante relativamente alle attività lavorative da svolgere, per la individuazione delle responsabilità e per l'assunzione degli impegni facenti capo alla tutela della salute di tutti gli operatori impegnati nell'esecuzione dei lavori.

Conformemente a quanto previsto nel D.Lgs. 81/2008, la DA deve fornire indicazioni dei rischi specifici presenti nella struttura Presidio, nelle varie fasi dell'attività affidatagli in appalto.

La DA deve poter dimostrare che il proprio personale è stato adeguatamente formato ed informato sui fattori di rischio presenti e sulle modalità preventive legate allo svolgimento dell'attività in ambito ospedaliero.

Le attrezzature utilizzate devono essere conformi ai requisiti di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

Per l'impiego di energia elettrica, gas e vapore da parte della DA, è necessaria la presenza di suo personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica; ogni responsabilità connessa è a carico della DA.

La DA, conformemente alle normative vigenti e, previa intesa con la Direzione Sanitaria, deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli illustranti le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

Art. 13. Verifica igienico-sanitaria

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, verificherà il rispetto delle regole igienico-sanitarie nell'espletamento del servizio, destinato sia ai degenti e sia ai dipendenti.

Tale controllo sarà effettuato in qualsiasi momento del processo lavorativo presso i locali destinati al servizio di competenza della Ditta.

In particolare, sarà effettuata la verifica igienico sanitaria e dietetica degli alimenti, nonché la corretta sanificazione degli ambienti, delle apparecchiature, attrezzature, utensili ed accessori e la corretta applicazione delle norme igieniche nell'utilizzo dell'abbigliamento e dell'igiene personale da parte degli operatori addetti, della reale applicazione del piano di sanificazione e della modalità di smaltimento dei rifiuti.

Le verifiche potranno essere effettuate alla presenza del responsabile del servizio per conto della Ditta.

Eventuali non conformità rilevate dal Direttore dell'esecuzione del contratto durante il controllo, saranno oggetto di apposito verbale, che unitamente alle eventuali controdeduzioni della Ditta, verrà trasmesso all'U.O. Provveditorato-Economato per l'applicazione delle relative penali.

Art. 14. Materiale di consumo

La DA provvederà all'acquisto di tutto il materiale di consumo, sia esso per i degenti, per la mensa dipendenti, da utilizzare per la preparazione e conservazione degli alimenti, per la cucina, per la pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature e per lo smaltimento dei rifiuti, ecc..

Nella composizione dei pasti, dovranno essere fornite, incluse nel prezzo:

- acqua minerale naturale e/o gasata, sia per i degenti che per i dipendenti,
- Materiale di consumo monouso, per i degenti: bicchiere monouso, set di posate monouso con due tovaglioli e tovaglietta (se consentita dal vassoio).
Per la mensa: bicchiere monouso, set di posate monouso con due tovaglioli, tovagliette coprivassoio;
- Per la mensa dovranno essere predisposte "isole" di servizio, con olio, aceto, sale, pepe ed eventuali spezie, stuzzicadenti in singole confezioni, tovaglioli monouso.

Il materiale monouso deve essere di ottima qualità e resistenza, privo di qualsiasi difetto, e avere i requisiti minimi di

seguito specificati:

A. TRIS DI POSATE MONOUSO CON DUE TOVAGLIOLI, IN BUSTINE SINGOLE SIGILLATE

il kit richiesto deve contenere:

- n. 1 forchetta in polistirolo bianco, dim. indicative mm. 170, peso minimo gr. 5 c.a.
- n. 1 cucchiaio in polistirolo bianco, dim. indicative mm. 165, peso minimo gr. 5 c.a.;
- n. 1 coltello in polistirolo bianco, dim. indicative mm. 165, peso gr. minimo 5 c.a.;
- n. 2 tovaglioli monouso colore bianco a due veli, dim. cm 30 x 30, impasto fibroso tipo B, peso indicativo 18 gr./m² per velo pari a 36 gr./m²
- Tolleranza grammatura: $\pm 5\%$

Il tutto deve essere contenuto in busta sigillata termosaldada igienicamente garantita e confezionata nel rispetto delle norme vigenti, e conforme al D.M. 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti.

B. BICCHIERI MONOUSO DA 200 CC, PER DISTRIBUZIONE MANUALE

Gli articoli da fornire devono avere i seguenti requisiti qualitativi minimi

- materiale: polistirolo
- peso unitario non inferiore a gr. 2,80 \approx
- Diametro bocca mm. 70 \approx
- Altezza mm. 80 \approx
- Spessore: 500 μ \approx
- capacità 200 cc
- colore bianco
- essere rigidi, resistenti
- confezioni da 50/100 pz
- Tolleranza grammatura: $\pm 5\%$

Prodotto idoneo al contatto con sostanze alimentari, e conforme al D.M. 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti.

C. TOVAGLIETTE MONOUSO

Gli articoli da fornire devono avere i seguenti requisiti qualitativi minimi

- impasto fibroso tipo "B"
- grado di bianco: 85%
- grammatura: 40-50 gr /m²
- finitura: goffrata
- dimensioni: cm. 30 x 40
- finitura: goffrata
- colore della carta: bianco
- idoneità al contatto con gli alimenti ai sensi della normativa vigente.

E' fatta salva la facoltà, per l'Azienda Sanitaria, di richiederne la sostituzione, qualora presentasse difetti e risultasse di qualità non conforme alle aspettative.

Art.15. -Verifiche del servizio e valutazioni degli standard qualitativi

Al fine di consentire lo svolgimento di detto servizio nel modo più efficace, efficiente ed economico possibile, saranno svolte costanti verifiche, al fine di accertarne la regolare esecuzione.

I controlli si riferiranno agli standard qualitativi e quantitativi, e saranno diretti ad accertare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni sia stabiliti nel contratto e negli altri documenti contrattuali (capitolato speciale di appalto, capitolato tecnico, etc), sia dichiarati dalla DA in sede di presentazione dell'offerta per la partecipazione alla gara di appalto.

La Direzione Sanitaria del Presidio disporrà verifiche periodiche in corso di esecuzione del contratto per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dalla DA e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati agli impegni assunti nel contratto di appalto, nonché di riservarsi la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.

Qualora emergano oggettive responsabilità della DA si potrà procedere alla ufficiale contestazione dei fatti e all'eventuale applicazione della penale.

Sarà, inoltre, cura della Direzione Sanitaria di predisporre di appositi questionari, in base ai quali potranno



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

essere determinati gli standard qualitativi ed organizzativi in riferimento a quanto previsto dalla procedura di appalto e dall'offerta presentata dalla DA.

Allegati:

Allegato 10a) ELENCO MACCHINARI E ATTREZZATURE DI PROPRIETA' DELL'AZIENDA SANITARIA

Allegato 10b) PLANIMETRIE

Allegato 10c) RISTORAZIONE E DIETETICO OSPEDALIERO

Allegato 10d) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI DA UTILIZZARE

Allegato 10e) DUVRI

Il soggetto partecipante alla procedura di gara _____ dichiara di aver esaminato tutte le clausole contenute nel presente capitolato tecnico costituito da n. 20 pagine numerate dal n. 1 al n. 20, e di averne compreso la portata e gli effetti, accettando senza riserva alcuna, tutti i termini, le modalità e prescrizioni in essi contenuti, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile.

LOCALITA' E DATA _____

PER ACCETTAZIONE: IL LEGALE RAPPRESENTANTE /PROCURATORE
(INDICARE GENERALITA', QUALIFICA E FIRMA)

PER ACCETTAZIONE: IL RAPPRESENTANTE LEGALE /PROCURATORE
