

## Fondazione Istituto G. Giglio di Cefalù

### GARA APERTA PER L'APPALTO DELLA GESTIONE DELLA CUCINA PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEGENTI E RISTORAZIONE PER SOGGETTI TERZI.

#### CAPITOLATO SPECIALE

#### TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

##### **Art. 1 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione, da parte della Fondazione Istituto G. Giglio di Cefalù (nel seguito denominata "committente" o "Fondazione" o "Fondazione"), del servizio di ristorazione degenti e ristorazione soggetti terzi che sarà assicurato presso il l'Ospedale di Cefalù utilizzando le cucine presenti in sede.

##### **Art. 2- Sistema produttivo dei pasti**

Il sistema produttivo prescelto per la gestione dei pasti in oggetto dovrà essere realizzato con modalità espressa.

Con modalità espressa le pietanze dovranno essere preparate il giorno stesso della distribuzione e mantenute alle temperature di sicurezza per eventuali tempi di attesa.

L'Impresa dovrà indicare per ogni fase di processo, tempi, temperature, caratteristiche delle preparazioni, caratteristiche dei contenitori, dei vassoi, dei carrelli e caratteristiche delle attrezzature con le relative specifiche tecniche, i controlli, ed eventuali piani di emergenza.

Per i vari servizi (ristorazione degenti e ristorazione soggetti terzi) l'Impresa aggiudicataria dovrà indicare le modalità di esecuzione del servizio con un piano dettagliato per ogni servizio, che sarà approvato dalla Direzione se corrispondente o migliorativo rispetto a quanto richiesto dalla Fondazione.

##### **Art. 3 – Utilizzo delle aree, dei beni immobili, mobili ed attrezzature di proprietà della Committente**

Ai fini della gestione del servizio, oggetto principale e perciò qualificante dell'appalto, la committente mette a disposizione dell'impresa appaltatrice per il periodo di effettiva durata del contratto i locali cucina, gli impianti (compresi quelli elettrico, idrico, antincendio, etc.) e le apparecchiature, ubicati presso l'Ospedale di Cefalù, come pure tutte le attrezzature, le stoviglie, gli arredi esistenti in tali locali.

La Fondazione si impegna a mettere a disposizione delle Ditte partecipanti, in occasione di un apposito sopralluogo preventivo obbligatorio, le planimetrie inerenti i locali interessati, con l'elenco delle attrezzature, le stoviglie e gli arredi esistenti, precisando che nel corso dell'appalto l'aggiudicatario dovrà porre in essere ogni attività di gestione necessaria a garantire la perfetta esecuzione del servizio.

In particolare la ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di quanto previsto in materia di:

- Adeguamento alle norme igienico sanitarie dei locali ceduti in uso;
- Adeguamento alle norme antincendio;
- Adeguamento a quanto previsto in materia di sicurezza dei lavoratori;
- Fornitura di eventuali ulteriori attrezzature e dispositivi necessari a garantire il servizio di ristorazione dalla produzione alla consegna;

Per le motivazioni di cui sopra, nel corso del previsto sopralluogo preventivo ai locali cucina, le Ditte concorrenti dovranno assumere tutti gli elementi e le notizie necessari per la presentazione dell'offerta.

Le Ditte offerenti, a tale fine, oltre a quanto riportato nel presente Capitolato e negli atti di gara, potranno avanzare ulteriori proposte migliorative nella documentazione tecnica prodotta in sede di gara, assumendo l'onere di provvedere alle stesse.

L'Aggiudicatario assume la responsabilità anche di tutte le attrezzature già installate necessarie per l'erogazione del servizio concesse in uso.

L'integrazione della dotazione, sia dei carrelli termici attivi, che d'ogni altra attrezzatura necessaria per l'espletamento dell'appalto, è a carico dell'Aggiudicatario.

Ulteriori interventi di adeguamento di apparecchiature ed impianti ritenuti dall'aggiudicatario necessari a garantire la potenzialità produttiva, saranno a totale carico dell'Aggiudicatario.

Tutti gli interventi previsti o che si dovessero rendere necessari durante l'espletamento del servizio, saranno a totale carico dell'aggiudicatario, così come le eventuali modifiche a locali e attrezzature ritenute necessarie, che dovranno essere esclusivamente migliorative, non previste dal presente Capitolato, dovranno in ogni caso essere sottoposte preventivamente al benessere preventivo della Fondazione e s'intenderanno a carico della Ditta senza alcun onere a carico della Fondazione.

Qualora l'aggiudicataria provvedesse di propria iniziativa ad effettuare lavori edili o d'impiantistica, qualunque ne sia il motivo o l'entità, senza il preventivo consenso scritto della Fondazione, sarà onere dell'aggiudicataria provvedere a sua cura e spese alla rimessa in pristino di quanto modificato, entro il termine prescritto dalla Fondazione stessa.

Scaduto inutilmente tale termine, la Fondazione effettuerà direttamente i lavori per la rimessione in pristino, trattenendo l'importo relativo alla spesa sostenuta da quanto dovuto all'Aggiudicatario per qualsiasi titolo o ragione.

Resta comunque inteso che, ove la committente ritenesse di non dare luogo ai ripristini, i lavori eseguiti resteranno di proprietà della Fondazione, senza riconoscimento alcuno per le spese sostenute dalla ditta aggiudicataria.

#### **Art.4 - Durata del contratto e criterio di aggiudicazione**

Il contratto avrà una durata di mesi 24 (ventiquattro) a partire dalla data di inizio effettivo. L'aggiudicazione verrà effettuata secondo quanto previsto dall'art. 82 del D.lgs 163/2006 (Criterio del prezzo più basso).

#### **Art. 5 - Modalità di esecuzione del servizio**

Il servizio richiesto prevede le seguenti prestazioni:

- la preparazione, la cottura, il confezionamento dei pasti, ed ogni ulteriore operazione/attività connessa al servizio da svolgersi presso la cucina, messa a disposizione della Fondazione;
- la preparazione dei menù per diete ordinarie, particolari e speciali nonché la preparazione di menù per particolari casi clinici in base alle indicazioni del reparto, prevedendo la somministrazione dei pasti (colazione, pranzo e cena) mediante il sistema del "vassoio personalizzato";
- la consegna dei pasti, al personale della Fondazione, che provvederà al ritiro e riconsegna presso le cucine, nei vassoi termici personalizzati, con carrelli idonei, termorefrigerati;
- l'approvvigionamento di ogni genere di consumo alimentare, nonché di ogni e qualunque attrezzatura, apparecchiatura, mezzi e personale, necessari alla fornitura del servizio oggetto d'appalto;

- la raccolta differenziata dei rifiuti, e il corretto smaltimento degli stessi, compresi i rifiuti derivanti dal pasto consumato dai degenti;
- il lavaggio dei carrelli e dei vassoi riconsegnati dal personale della Fondazione;
- l'effettuazione di regolari ed adeguati controlli qualitativi sulle materie prime, sui processi produttivi e sui prodotti finiti;
- la dotazione da parte dell'aggiudicatario del manuale di Autocontrollo HACCP. Il manuale dovrà contemplare i rischi, le criticità delle attività e le azioni correttive adottate trascrivendole su apposite schede;
- il coordinamento e la direzione del servizio in appalto attraverso l'inserimento di propri responsabili;
- la fornitura di adeguati sistemi informatizzati e di dispositivi mobili per la prenotazione dei pasti, come meglio descritto infra all'art. 40.
- l'erogazione, la distribuzione a self-service di pranzo e cena destinati ai soggetti terzi e riordino dei tavoli per il loro immediato riutilizzo;
- il riordino della sala mensa a fine servizio;
- tutte le operazioni e le prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio in appalto a partire dall'acquisto delle derrate fino alla consegna nei reparti dei pasti.

Il servizio di ristorazione deve obbligatoriamente garantire ed essere organizzato nel rispetto di:

- composizione accurata del piatto, gradevolezza al palato e giusta temperatura di servizio;
- impiego dei generi alimentari di prima qualità o di prima scelta;
- sicurezza dal punto di vista microbiologico e igienico secondo la normativa vigente;
- mantenimento igienico-ambientale di tutte le aree, depositi e locali di servizio utilizzati per l'espletamento del servizio;
- manipolazione e preparazione degli alimenti al fine di garantire la sicurezza degli apporti nutrizionali;
- rispetto delle indicazioni dietetiche;
- gestione delle situazioni di emergenza:
  - la ditta aggiudicataria dovrà assicurare il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione, per la quale dovrà avere pronto un piano di emergenza, che dovrà essere dettagliatamente descritto nel progetto richiesto all' art. 2 del presente capitolato;
  - L'impresa dovrà assicurare la continuità nell'erogazione dei pasti ai degenti anche in caso di interruzione temporanea per qualsiasi causa del servizio cucina, a mezzo pasti preconfezionati preparati nel centro pasti che sarà indicato in offerta, con indicazione della distanza che non potrà essere superiore a 50 km e comunque a non più di un'ora di viaggio e che abbia una capacità produttiva almeno pari a quanto richiesto per l'appalto in parola.

L'Impresa si farà carico di osservare le disposizioni previste dal D. Lgs. 155/97 e dovranno essere applicate, mantenute e verificate le metodiche di autocontrollo (HACCP) e dovrà essere garantita la specifica formazione del personale. Ricadranno pertanto sull'Impresa tutte le responsabilità amministrative e penali previste dalle norme citate, nonché dalle altre normative specifiche del settore alimentare (Legge 283/62, DPR 327/80 e successive, D. Lgs. 81/08 e successive modifiche).

### **Art. 6 - Prezzi del servizio**

I prezzi offerti per il servizio di ristorazione degenti verranno applicati dal giorno di inizio della gestione.

Il corrispettivo del servizio di ristorazione pazienti è dato dalla somma derivante dal numero di colazioni, pranzi e cene mensili, per i rispettivi prezzi indicati.

Sui prezzi offerti verranno applicate per le diete di cui al dietetico ospedaliero, le seguenti riduzioni:

- riduzione del 50% per "Rialimentazione post operatoria" (cod. 3), "Diarroici in fase acuta" (cod. 2), "Semiliquida" (cod. 28), "Semiliquida per disfagia" (cod. 30), "Semisolida per disfagia" (cod. 31)".
- riduzione del 70% per la dieta liquida (cod. 27) e per la dieta (cod. 38), pastina in bianco/in brodo di carne/in brodo vegetale e frutta cotta.
- Riduzione del 100% del costo della bottiglia dell'acqua somministrata ai pazienti che non si alimentano.

I suddetti prezzi, fissati al momento dell'aggiudicazione, resteranno fissi e invariati per tutta la durata del servizio.

L'importo posto a base d'asta è di €. 12,44 (euro dodici/44) I.V.A. esclusa, per giornata alimentare (distinto per colazione, pranzo e cena).

Non saranno ammesse offerte uguali o superiori a tale importo.

Il prezzo del pasto per i soggetti terzi è uguale al costo del pranzo dei degenti (come meglio precisato nel disciplinare di gara); all'interno del costo del pasto completo per i soggetti terzi, la Ditta detaglierà la suddivisione del prezzo per il primo piatto, per il 2° piatto, per il contorno, per frutta o dessert, acqua e pane. Non è prevista alcuna revisione prezzi. La Fondazione si riserva la facoltà di stabilire menù personalizzati per i degenti in solvenza.

### **Art. 7 – Modalità di fatturazione e pagamenti**

Il pagamento relativo alla fornitura/servizio avverrà, in conformità e nei limiti della normativa vigente in merito e salvi i casi di contestazione per inadempienze contrattuali del fornitore e comunque dopo i relativi riscontri, acquisizione delle relative attestazioni di avvenuta fornitura e di espletamento del servizio, a cura del Responsabile dell'esecuzione del contratto.

Il pagamento dei corrispettivi, dedotte le eventuali penalità in cui è incorsa l'Impresa, viene effettuato a 60 giorni fine mese data fattura, intestata a "Fondazione Istituto G.Giglio di Cefalù", C.da Pietrapollastra – Pisciotto - 90015 Cefalù, la quale verrà emessa dalla ditta con cadenza mensile per ristorazione degenti e riportante il numero dei pasti distinti per tipologia (colazioni, pranzi o cene) effettivamente erogati nel mese di competenza, con indicazione dei relativi prezzi.

La ditta appaltatrice allegnerà a ciascuna fattura i buoni di consegna (si veda infra art. 46) e tutta la documentazione, eventualmente richiesta dal Responsabile dell'esecuzione del contratto perchè possa apporre il visto di regolare esecuzione del servizio, condizione indispensabile ai fini della liquidazione.

### **Art. 8 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza è composta da:

- Degenti;
- Dipendenti e Collaboratori della Fondazione;

- Familiari e/o Accompagnatori degenti;
- Persone autorizzate dalla Fondazione.

### **Art. 9 - Dimensione presumibile di giornate alimentari degenti**

La dimensione presumibile dei pasti consumati dai degenti è di seguito indicata.

- n. 200 posti letto complessivi, tenendo conto dei pazienti con accesso al Pronto Soccorso ai quali si dovrà garantire laddove richiesto dai sanitari, un sacchetto con panino imbottito, acqua e succo di frutta, al costo unitario della prima colazione.

Poiché il presente appalto ha ad oggetto un servizio da effettuarsi presso una struttura sanitaria è possibile che durante il periodo di esecuzione si verifichino variazioni in aumento o diminuzione dei dati statistici sopra forniti e quindi della quantità di pasti, tipologia di utenti, dimensionamento della struttura sanitaria e amministrativa, che potranno determinare una variazione del valore del servizio reso; ciò a causa di fattori assolutamente imprevedibili e non valutabili nell'impostazione del presente appalto, legati al tasso di incidenza delle patologie, al numero di pazienti ricoverati, alla durata del loro ricovero, alle variazioni dei posti letto e delle Unità Operative.

Pertanto, qualora nel corso dell'esecuzione del servizio, si verificasse un incremento o una diminuzione della quantità richiesta, fino a più o meno 20% annuo, la ditta fin d'ora si impegna a svolgere il servizio di ristorazione alle stesse condizioni economiche di aggiudicazione e con le stesse modalità tecnico/organizzative descritte nel progetto offerto senza pretendere per questo altre indennità o compensi aggiuntivi di sorta.

### **Art. 10 – Orari di erogazione del servizio**

L'Impresa si impegna a fornire il servizio nelle seguenti fasce orarie:

#### **Servizio ristorazione degenti**

- ❖ Colazione ore 7.30 / 8.30
- ❖ Pranzo ore 12.50 / 13.20
- ❖ Cena ore 19.00 / 19.30

Il Committente si riserva di apportare modificazioni agli orari di svolgimento del servizio in considerazione di proprie esigenze senza che l'Impresa possa sollevare eccezione alcuna o pretendere compenso alcuno.

Tali orari potranno variare su indicazione della Direzione Sanitaria, in relazione alle necessità organizzative.

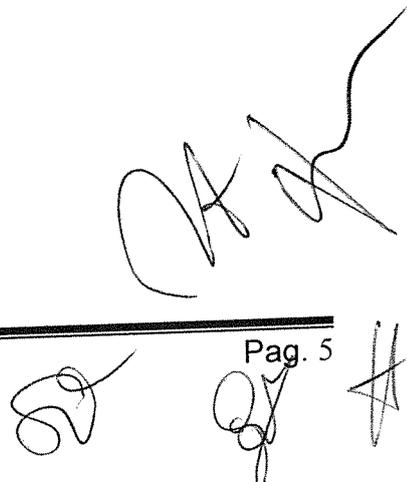
Gli orari di consegna devono essere rispettati in modo tassativo; non è ammesso alcun ritardo, eccezion fatta per i casi di forza maggiore.

#### **Ristorazione soggetti terzi**

(Tenuto conto che la sala mensa può ospitare 60 posti ai tavoli)

- ❖ Pranzo ore 13.00 / 15.00
- ❖ Cena ore 19.00 / 21.00

### **Art. 11 - Giornate di erogazione del servizio**



L'Impresa si impegna ad erogare il servizio di ristorazione dal lunedì alla domenica e per tutti i giorni dell'anno. In occasione di particolari ricorrenze quali il S.S. Natale, Capodanno, S. Pasqua, S. Stefano, Festa del S. Patrono e Festa del Malato, l'Impresa deve garantire, senza oneri aggiuntivi per la Committente, la preparazione di un pranzo speciale la cui composizione e grammature saranno concordate con il Direttore Sanitario o suo delegato.

#### **Art. 12 - Inizio della fornitura del servizio**

L'appalto costituisce "servizio di pubblica utilità" e pertanto l'Impresa si impegna ad iniziare il servizio senza soluzione di continuità con quello reso dall'attuale ditta, secondo modalità che saranno definite nel contratto di affidamento e comunque con la supervisione degli uffici della Fondazione.

L'eventuale mancata attivazione parziale o totale del servizio di ristorazione per motivi derivanti dalla Fondazione non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

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

#### **Art. 13 - Spese inerenti il servizio**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, compresi i reintegri delle stoviglie, vassoi termici, carrelli, la pulizia, la sanificazione e disinfestazione dei locali, lo smaltimento dei rifiuti, la fornitura e il lavaggio delle divise al personale, ecc. sono interamente a carico dell'Impresa; la Committente resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto, oltre al canone ed altre spese di telefonia, luce, tasse di smaltimento rifiuti, acqua e gas, come meglio precisato all'art. 23.

#### **Art. 14 - Spese accessorie**

Le eventuali spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto, sono a completo carico dell'Impresa.

#### **Art. 15 - Assicurazioni**

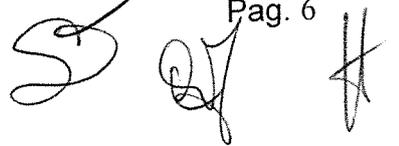
L'Impresa si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti, intossicazioni, tossinfezioni e qualunque ulteriore danno alla salute conseguenti all'ingestione, da parte dei fruitori, di cibi contaminati, avariati, adulterati e comunque in condizioni di insalubrità, tali da determinare conseguenze sulla salute del consumatore, forniti dalla stessa.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero alla Fondazione o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'Impresa dovrà stipulare una polizza di assicurazione presso una primaria Compagnia di Assicurazione che copra:

- tutti i rischi di danno per incendio, scoppio allagamenti, o altri eventi calamitosi con un massimale pari a € 5.000.000,00.
- i rischi R.C.T. compresi eventuali rischi di avvelenamento intossicazioni e tossinfezione alimentare e qualunque ulteriore danno alla salute per gli utenti del servizio nell'ambito della gestione del servizio di ristorazione, con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 per singolo evento.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Fondazione entro la data di inizio del servizio.



La Fondazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale diretto dall'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

#### **Art. 16 - Autorizzazioni e licenze**

La Fondazione consegnerà all'Impresa aggiudicataria i locali cucine e le attrezzature idonee per l'uso a cui sono destinate. E' a carico della ditta aggiudicataria l'onere dell'acquisizione di ogni altra necessaria autorizzazione per l'esercizio ristorazione degenti e mensa.

#### **Art. 17 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie**

L'impresa nella conduzione dei locali e delle attrezzature, al fine dell'espletamento del servizio, userà la normale diligenza.

Sono a carico dell'Impresa gli oneri delle manutenzioni ordinarie relative alle aree, ai beni immobili, mobili ed alle attrezzature di proprietà della Committente, indicati all'art. 3 del presente capitolato, sotto il controllo dell'Ufficio Tecnico e Servizio di Prevenzione e Protezione della Fondazione, per le rispettive competenze.

L'Impresa aggiudicataria dovrà presentare il Piano di manutenzione ordinaria per i locali, gli impianti e le attrezzature presenti presso la cucina e sala mensa dell'Ospedale; tale piano verrà valutato e, se corrispondente o migliorativo rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, approvato dall'Ufficio Tecnico della Fondazione e sarà utilizzato per i controlli di competenza.

Tale manutenzione ordinaria dovrà avvenire almeno con cadenza semestrale osservando in ogni caso le indicazioni in tema di manutenzione previste dai manuali d'uso delle attrezzature presenti.

Le manutenzioni devono essere eseguite con le scadenze previste nel cronoprogramma delle manutenzioni, annotando su apposito registro gli interventi eseguiti.

I registri delle manutenzioni devono essere custoditi dalla ditta aggiudicataria, identificando il responsabile della custodia ed aggiornamento degli stessi; inoltre dovranno essere messi a disposizione della Fondazione.

La Fondazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi eseguiti sono riportati sul registro di manutenzione.

Ogni eventuale intervento straordinario alle strutture o agli impianti per riparazioni, adeguamenti o aggiornamenti necessari all'espletamento del servizio appaltato, sarà a carico dell'aggiudicataria, e dovrà essere concordato dall'Impresa con l'Ufficio Tecnico della Fondazione e/o RSPP e riportare l'autorizzazione della Fondazione stessa.

Resta a carico della ditta, la redazione del DVR oltre che alla produzione del documento di valutazione dei rischi di spinta e traino e l'osservanza di tutti gli adempimenti di cui all'art. 26 D.lgs 81/2008 relativi all'obbligo di informazione reciproca tra datori di lavoro.

#### **Art. 18 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa**

Qualora l'Impresa interrompesse illegittimamente il rapporto prima della scadenza convenuta, la Fondazione acquisirà immediatamente la piena disponibilità dell'immobile e delle attrezzature fisse e mobili.

La ditta non avrà diritto ad ottenere il pagamento del valore delle opere eventualmente eseguite, degli impianti installati e dei beni forniti. Essa sarà tenuta a rimborsare il maggior onere che dovesse derivare alla Committente dalla instaurazione di un nuovo contratto di appalto ed al risarcimento dei danni conseguenti al recesso.

### **Art. 19 - Obblighi normativi**

L'Impresa dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali agli obblighi previdenziali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

### **Art. 20 – Utenze**

Le utenze a carico della Ditta aggiudicataria sono:

- gas (computato a seguito delle fatture relative al contatore dedicato);
- energia elettrica (verrà addebitato il costo dei KW/h rilevati da contatore dedicato, valorizzati al prezzo medio del KW/ora annuo praticato dal gestore; a tale costo verrà aggiunta la quota dei costi fissi sostenuta dalla fondazione per il servizio, che verrà ribaltata alla ditta sulla base del criterio del consumo dell'energia [KW/h]);
- il consumo idrico sarà computato secondo il criterio del costo €/mq calcolato sulla superficie occupata (spesa complessiva sostenuta per il servizio, diviso superficie complessiva spazi coperti, per mq occupati dai locali cucina e mensa).
- telefono (verrà addebitato il costo dei secondi di conversazione rilevati da sistema di gestione della telefonia, valorizzati seconda tariffa praticata dal gestore; a tale costo verrà aggiunta la quota dei costi fissi sostenuta dalla fondazione per il servizio, che verrà ribaltata alla ditta sulla base del criterio del secondi di conversazione);
- TARSU (è a carico della Ditta aggiudicataria secondo un ribaltamento del costo per mq, sulla base dei mq complessivi occupati dai locali concessi in uso);

## **TITOLO III: RESPONSABILITA' A CARICO DELLA FONDAZIONE**

### **Art. 21 - Cause di forza maggiore**

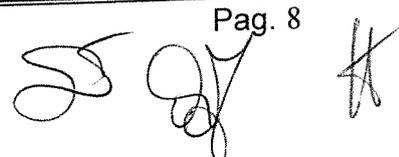
Restano a carico della Committente tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore.

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

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

### **Art. 22 - Personale**

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



Il piano di formazione sarà parte integrante del piano dettagliato richiesto all'art.2 del presente capitolato che verrà prodotto dalla ditta aggiudicataria, e dovrà esserne documentata regolarmente l'effettiva attuazione.

### **Art. 23 - Applicazioni contrattuali**

Il personale tutto dell'impresa, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa, la quale dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono 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 svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Quanto sopra dovrà essere applicato anche ai soci delle cooperative.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei citati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario, ancorché non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla sua natura artigiana o industriale, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni sua qualificazione giuridica, ivi compresa la forma cooperativa. L'aggiudicatario è inoltre tenuto al rispetto ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti di dipendenti e soci.

L'impresa dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi.

La ditta e il suo personale dovranno inoltre uniformarsi a tutte le norme e disposizioni di servizio emanate dalla Fondazione e dovranno osservare le norme regolamentari in vigore presso la Fondazione.

Inoltre, l'Impresa dovrà garantire la scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia di lotta alla delinquenza mafiosa, nonché di qualsiasi altra norma che dovesse comunque avere attinenza con il rapporto giuridico di che trattasi.

### **Art. 24 – Organico**

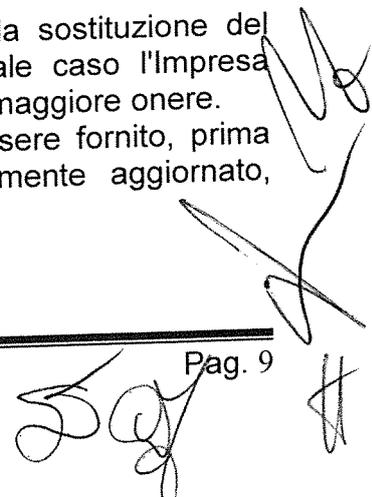
Per lo svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato Tecnico, la ditta aggiudicataria dovrà garantire l'impiego di idoneo personale, che dovrà essere alle sue dipendenze e sotto la sua esclusiva responsabilità, professionalmente idoneo alle mansioni assegnate e nel numero necessario per la prestazione dei servizi stessi, garantendo la presenza costante delle unità lavorative e provvedendo in caso di eventuali assenze a sostituzioni con personale avente pari requisiti e adeguata formazione specifica.

Nell'offerta deve essere indicato, altresì, il numero di personale minimo sempre presente durante la giornata lavorativa.

La Committente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Dei dipendenti della ditta operanti all'interno dell'Ospedale, dovrà essere fornito, prima dell'inizio del servizio, un elenco nominativo da tenere costantemente aggiornato, corredato delle fotografie dei dipendenti stessi.

Il personale impiegato nel servizio è tenuto a:



- tenere un comportamento discreto, decoroso e irreprensibile secondo quelle che sono le regole di buona educazione nei confronti degli altri operatori e verso l'utenza;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività assistenziale;
- evitare di trattenersi col personale dipendente della Fondazione durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- mantenere riservatezza su quanto verrà loro a conoscenza, per ragioni di servizio o durante l'espletamento delle mansioni ad esso correlate, in relazione ad atti, documenti, fatti o notizie riguardante la Fondazione le UU.OO., i degenti;
- rifiutare compensi o regalie varie da parte di qualsiasi soggetto e a qualsiasi titolo.

La Fondazione si riserva il diritto di chiedere alla ditta l'immediato allontanamento del personale che a suo insindacabile giudizio, ritenga non possedere i requisiti tecnici e morali necessari per l'espletamento del servizio.

L'Impresa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti ed eventualmente soci, se cooperativa, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni degli imprenditori e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, al momento della stipula e per tutta la vigenza del contratto.

#### **Art. 25 - Variazioni del personale**

Devono essere preventivamente comunicate per l'approvazione formale da parte della Committente, la variazione della consistenza numerica del personale e la sua qualifica. In mancanza di tale approvazione non si potrà procedere ad alcuna variazione.

#### **Art. 26 - Direzione del servizio**

L'Impresa dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto dalla Committente.

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti dalla Committente per il controllo dell'andamento del servizio, garantendo una reperibilità telefonica oltre l'orario di servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Committente al direttore designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o impedimento del direttore (ferie - malattia - etc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altro di gradimento della Committente.

#### **Art. 27 - Formazione**

L'Impresa deve informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto d'appalto in oggetto e deve prevedere l'aggiornamento obbligatorio e facoltativo per il personale impiegato nello svolgimento del servizio previsto nel presente appalto, finalizzato al mantenimento e al miglioramento della qualità del servizio e delle professionalità degli operatori impiegati. La ditta aggiudicataria è tenuta a presentare un piano annuale di previsione di eventi formativi che devono essere attivati a favore del personale, tale attività dovrà riguardare in particolare:

- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- conservazione degli alimenti;

- salute e sicurezza sul lavoro;
- igiene e profilassi sul lavoro.

#### **Art. 28 – Vestiario**

Il personale impiegato dovrà essere dotato di specifiche divise, il cui colore e caratteristiche dovranno essere concordate con la Fondazione nel momento della definizione del contratto, comprendenti indumenti, calzature e cuffie per contenere la capigliatura, differenti dalle divise utilizzate dal personale della Fondazione e di quelle indossate dal personale di altre ditte appaltatrici operanti all'interno della struttura ospedaliera.

Il personale dovrà essere munito di apposito tesserino di riconoscimento conforme ai dettati dell'art. 6 della Legge 123/07.

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire al personale impiegato tutti i DPI necessari per il corretto svolgimento del servizio.

Il personale della ditta dedicato al ciclo della ristorazione dovrà indossare divise di colore diverso da quello di personale adibito ad altre mansioni.

#### **Art. 29 - Igiene personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento deve curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani ed in particolare durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti ed orologi e non deve avere smalto sulle unghie, che devono essere sempre corte al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

A tale scopo, i lavelli del personale dovranno essere dotati di idonei detergenti e spazzolini per le unghie.

#### **Art. 30 - Idoneità sanitaria**

Tutto il personale addetto al servizio deve essere munito delle certificazioni sanitarie previste dalle leggi vigenti. Tutte le spese inerenti il rilascio e il rinnovo di tali documenti sono a carico dell'Impresa.

#### **Art. 31 - Controlli sulla salute degli addetti**

La Committente si riserva la facoltà della ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti risultati positivi saranno allontanati per tutto il periodo di bonifica. Qualora il personale rifiuti di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio ed essere sostituito integralmente.

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

#### **Art. 32 - Tabelle Merceologiche**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate alimentari conservate nei frigoriferi, nelle celle frigorifere e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche redatte dalla Committente e allegate al presente capitolato a formarne parte integrante e sostanziale.

#### **Art. 33 - Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti: Decreto Legislativo del 27/01/1992, n. 109 e D. Lgs. 110/92 e successive modificazioni ed integrazioni e D. Lgs. 111/92.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

### **Art. 34 - Garanzie di qualità**

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori, e rendere disponibili alla Committente, idonee certificazioni di qualità o dichiarazione di conformità delle derrate alimentari di cui alle Tabelle Merceologiche. La Fondazione si riserva il diritto di effettuare controlli, anche con cadenza giornaliera, sulla qualità del servizio inteso nella sua globalità (alimenti, sistemi di cottura, metodi di conservazione e distribuzione, pulizie etc..). Il responsabile di tali controlli è il Direttore Sanitario che potrà incaricare un suo delegato.

## **TITOLO VI: MENU'**

### **Art. 35 - Menù**

Per la realizzazione dei menù dovranno essere utilizzate le derrate contemplate nelle Tabelle Merceologiche allegate al presente capitolato.

### **Art. 36 - Struttura di tutti i menù DEGENTI**

PER LE SPECIFICHE DEI MENU VEDERE IL DIETETICO OSPEDALIERO ALLEGATO

### **Art. 37 - Variazione del menù**

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione del Direttore Sanitario o suo delegato.

## **TITOLO VII: IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **Art. 38 - Norme igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30 Aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e al D. L.gs. 155/97, più le integrazioni di seguito riportate ed eventuale Regolamento Regionale e/o Comunale.

## **TITOLO VIII: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

### **Art. 39 – Criteri di sicurezza nella manipolazione degli alimenti**

L'impresa dovrà indicare dettagliatamente in sede di offerta i criteri di sicurezza relativi alla manipolazione degli alimenti nell'ambito dell'offerta presentata.  
I criteri così esposti saranno valutati singolarmente nella valutazione della gestione del servizio.

## **TITOLO IX: SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE**

### **Art. 40 - Prenotazione pasti**

Per tutti i pasti destinati ai degenti dell'Ospedale, la prenotazione dei pasti viene rispettivamente effettuata dai Coordinatori Infermieristici o loro delegati e comunicata al direttore del servizio incaricato dall'Impresa.

La prenotazione dei pasti viene gestita mediante il sistema informatizzato messo a disposizione dall'Impresa e verrà effettuata quotidianamente, con l'utilizzo di terminali palmari, o altra tecnologia più evoluta in numero sufficiente a garantire la presenza in ogni unità operativa, al Pronto Soccorso dell'Ospedale ed altri servizi, il giorno precedente a quello di erogazione.

Il personale del reparto potrà effettuare nella giornata di consegna dei pasti, variazioni e disdette delle prenotazioni:

- entro le ore 10.30 per il pranzo;

- entro le ore 16.30 per la cena.

La ditta partecipante alla gara dovrà mettere a disposizione, installare e rendere correttamente funzionante un sistema di prenotazione informatizzato dei pasti e di contabilizzazione e controllo delle prestazioni erogate.

Gli oneri afferenti alla predisposizione e all'installazione delle attrezzature hardware e software occorrenti per un'efficiente organizzazione del sistema dovranno essere a carico della ditta aggiudicataria, compresa l'assistenza tecnica, gli aggiornamenti del software e le eventuali soluzioni alternative in caso di mal funzionamento del sistema che determinino l'interruzione del servizio e s'intendono compresi nei prezzi unitari senza alcuna possibilità di rivalsa nei confronti della Fondazione.

Il sistema di prenotazione dovrà:

- prevedere una dotazione di palmari digitali, o altro dispositivo mobile, di minimo sedici unità e comunque in numero sufficiente a garantire la presenza in ogni unità operativa, al Pronto Soccorso dell'Ospedale ed altri servizi;
- consentire la prenotazione giornaliera dei piatti scelti in base al menù;
- consentire la prenotazione dei pasti incompleti;
- individuare e rilevare il numero dei degenti ed il loro regime alimentare (dieta ordinaria, speciale, ecc.);

- presentare sufficienti caratteristiche di flessibilità;

- fornire al Coordinatore del reparto informazioni giornaliere circa il numero e il tipo dei pasti prenotati nonché la prenotazione effettuata per ogni singolo paziente, allo scopo di eseguire un riscontro tra i pasti prenotati e quelli erogati.

- consentire l'acquisizione delle prenotazioni anche in modalità "offline" con sincronizzazione automatica in presenza di connettività;

Il sistema dovrà, altresì, consentire l'effettuazione di prenotazioni personalizzate con elaborazione ed invio automatizzato degli ordini effettuati presso la cucina con stampa per visualizzazione immediata delle scelte digitate da parte del personale della Committente (Coordinatore Infermieristico o suo delegato) a tale compito dedicato, di menù ordinari su scelta plurima nonché di menù su diete speciali a scelta plurima, come previsto dal Dietetico Ospedaliero.

Potranno inoltre essere richiesti pasti aggiuntivi, per necessità contingenti ed urgenti, che non appaiono nelle prenotazioni ordinarie.

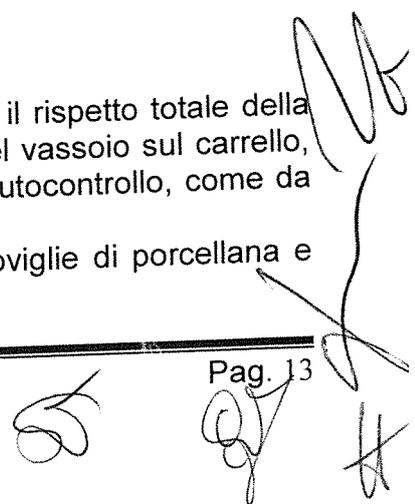
#### **Art. 41 - Modalità di confezionamento vassoio**

I pasti per i degenti dell'Ospedale, verranno confezionati in vassoio unico personalizzato in conformità con quanto prenotato e come prescritto dalle indicazioni dietetiche. Ogni vassoio dovrà contenere un'etichetta con la chiara indicazione di:

- Unità Operativa,
- Cognome e nome del paziente,
- Tipologia del pasto (colazione, pranzo, cena)
- Pasto completo ovvero incompleto
- Giorno della settimana
- Tipologia di dieta assegnata (codice identificativo).

La composizione del vassoio dovrà, sempre e comunque garantire il rispetto totale della prenotazione e, in ogni fase del confezionamento e caricamento del vassoio sul carrello, dovranno essere rispettate tutte le indicazioni in tema di igiene e autocontrollo, come da normativa vigente in materia.

Le colazioni, pranzi e cene dovranno essere servite in tazze e stoviglie di porcellana e posate e bicchieri monouso.



Le pietanze dovranno essere idoneamente protette durante il trasporto ai reparti, che dovrà avvenire, a cura del personale della Fondazione, tramite appositi carrelli termorefrigerati a vassoio unico (carrelli termici attivi, con reparto caldo e reparto refrigerato), che l'azienda aggiudicataria dovrà reintegrare, a sua cura e spese, fino ad un massimo di sedici carrelli.

I pasti dovranno essere serviti utilizzando vassoi e stoviglie monouso nel caso di degenti con patologie infettive a trasmissione orofecale certificate dal personale medico dell'U.O. di appartenenza.

La composizione del vassoio dovrà essere curata nei minimi particolari sia nella dimensione volumetrica che estetica al fine di rendere la preparazione complessiva del vassoio stesso particolarmente gradevole; a tal fine:

- Le posate devono essere in materiale idoneo al contatto con alimenti, monouso e robuste, il bicchiere in plastica trasparente;
- Il tovagliolo di carta, il set di posate monouso e il bicchiere devono essere presentati in busta sigillata;
- I piatti dovranno essere in porcellana e adeguatamente coperti in modo da garantire il mantenimento della temperatura e un'adeguata tenuta che impedisca la fuoriuscita di liquidi.

Ogni vassoio da consegnare ai degenti dovrà essere completo di tutti gli accessori necessari. È vietato il deposito di scorte di acqua presso i reparti.

La consegna della stessa deve essere eseguita giornalmente e contestualmente alla colazione.

#### **Art. 42 - Composizione del pasto**

Sono allegate al presente capitolato, diventandone parte integrante e vincolante, i seguenti allegati, approvati dalla Direzione Sanitaria della Fondazione:

1. Dietetico ospedaliero 2015;
2. Menu mensa 2015, comprese le tabelle indicative delle grammature;
3. Caratteristiche merceologiche degli alimenti;

#### **Art. 43 - Modalità di consegna e distribuzione dei pasti veicolati**

La veicolazione ai reparti dei pasti confezionati in vassoi termici personalizzati deve avvenire per mezzo del personale della Fondazione che provvederà al ritiro dei carrelli e dei vassoi ed alla relativa riconsegna presso i locali cucina.

I pasti devono essere consegnati entro dieci minuti dal confezionamento. Tale confezionamento deve garantire il mantenimento, nelle pietanze calde, di una temperatura non inferiore a + 60°C al cuore del prodotto, fino alla consegna. Il sistema deve inoltre garantire il mantenimento della temperatura prevista dalla legge per le pietanze da servire fredde.

La distribuzione nei reparti, dei pasti in vassoi confezionati dall'Impresa, è a carico della Fondazione che provvede al ritiro ed alla riconsegna dei carrelli,

I pasti per i degenti verranno confezionati in vassoi personalizzati in conformità con quanto prenotato o quanto prescritto dalle indicazioni dietetiche.

I vassoi delle diete cosiddette "speciali" dovranno essere di colore diverso rispetto a quelli della dieta cosiddetta "comune", in modo da consentirne una immediata identificazione al personale addetto alla distribuzione.

I vassoi saranno particolarmente curati nella loro dimensione estetica ed ergonomica e la preparazione complessiva del vassoio dovrà essere particolarmente gradevole e pratica, evitando sovrapposizione di oggetti sul vassoio, e conseguenti cadute a terra dei medesimi.



I pasti consegnati a ciascuna U.O. dovranno essere accompagnati da un buono consegna in duplice copia che il personale dell'azienda responsabile della consegna firmerà, trascrivendo l'ora di consegna.

## **TITOLO X: PULIZIA E IGIENE**

### **Art. 44 – Piano degli interventi**

L'Impresa aggiudicataria predisporrà un piano particolareggiato per tutti gli interventi di pulizia e sanificazione, e per tutte le operazioni ordinarie e straordinarie che intende effettuare durante il periodo di gestione, secondo le normative vigenti in materia. Il piano dovrà essere dettagliato sui seguenti punti:

- 1) Elenco degli interventi ordinari e straordinari di pulizia e sanificazione dei locali ed attrezzature con specifica delle frequenze degli interventi, dei prodotti utilizzati e delle modalità operative, distinti per ogni singolo ambiente.
- 2) Modalità di stoccaggio e di allontanamento dei rifiuti, con eventuali riferimenti alla raccolta differenziata (indifferenziata, carta, plastica, vetro e umido).
- 3) Piano di pulizie, disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione con particolare riferimento agli interventi, descritti per ogni ambiente, e con distinzione tra:
  - interventi di bonifica dei locali prima dell'inizio della gestione;
  - interventi ordinari e straordinari.

Tale piano sarà sottoposto all'approvazione della Direzione Sanitaria.

La verifica del piano verrà effettuata sia in conformità col piano di autocontrollo, che tramite ispezioni da parte di personale addetto della Committente.

Il piano sarà ispirato a principi di alta qualità igienica con indicazione delle frequenze e di scelta di materiali e prodotti tali da garantire ogni igienicità delle lavorazioni e contenere le Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti.

L'Impresa si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori e dei carrelli, dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

### **Art. 45 - Interventi ordinari e straordinari**

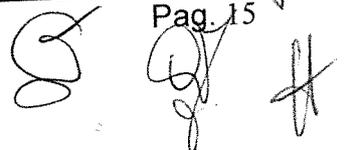
Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, l'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale dei locali adibiti alla conservazione e alla lavorazione degli alimenti, all'inizio del servizio. Tale operazione dovrà essere ripetuta al bisogno ed almeno ad ogni semestre o a richiesta della Committente o dagli Uffici d'Igiene.

### **Art. 46 - Operazioni di lavaggio e pulizia**

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 indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

### **Art. 47 - Custodia dei detersivi**

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



**Art. 48- Modalità di utilizzo dei detersivi**

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione e cottura, durante lo svolgimento di tali operazioni. Detti prodotti dovranno essere riposti su un carrello apposito.

**Art. 49- Detergenti - Sanificanti**

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti. I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Di tutti i prodotti, l'Impresa aggiudicataria deve trasmettere alla Fondazione le schede tecniche di sicurezza.

Ove disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

**Art. 50 - Pulizie esterne e vetrate**

Le pulizie delle aree e delle vetrate esterne di pertinenza dei locali di produzione e mensa, sono a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

**Art. 51 - Divieto di scarico**

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

**Art. 52 - Rifiuti**

Circa la produzione dei rifiuti urbani e assimilabili agli urbani, la ditta assume a suo carico tutte le responsabilità previste a carico del produttore, in merito alla corretta gestione per lo smaltimento dei rifiuti differenziati (indifferenziata, carta, plastica, vetro e umido).

I rifiuti solidi urbani prodotti durante le fasi di allestimento delle vivande dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Le operazioni di svuotamento dei residui alimentari successivi al consumo dei pasti dovranno avvenire immediatamente con appositi sacchi e convogliati nei contenitori per la raccolta differenziata.

Gli oli usati di cucina e le altre sostanze grasse dovranno essere gestiti a carico della ditta, ai sensi del D.Lgs. 22/97 e successive modificazioni ed integrazioni. Tale ditta, in quanto gestrice dell'impianto, assume tutti gli oneri derivanti dal D.Lgs. citato, previsti in carico al produttore, esonerando la Committente da tali responsabilità.

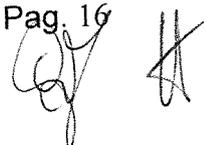
Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'Impresa. L'Impresa dovrà rispettare ed adeguarsi ai Regolamenti comunali in materia di rifiuti solidi urbani o assimilati.

**Art. 53 - Servizi igienici**

I servizi igienici annessi alle cucine, così come quelli adiacenti il locale adibito a mensa, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere e /o asciugamani elettrici.

**TITOLO XI : NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA**

**Art. 54 - Norme in materia di sicurezza e prevenzione**



E' fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dal Testo Unico sulla sicurezza D.Lgs 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, nonché alle "Schede di sicurezza dei prodotti detergenti e sanificanti".

L'impresa aggiudicataria deve redigere e consegnare alla Fondazione il proprio DVR e il P.O.S. (Piano Operativo di Sicurezza), che si integreranno con il documento di valutazione dei rischi della Fondazione.

**Art. 55 - Impiego di energia**

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

**Art. 56 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'Impresa, conformemente alle normative vigenti, deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

**Art. 57 - Norme generali per l'igiene del lavoro**

L'Impresa ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303.

**Art. 58 - Piano di evacuazione**

L'Impresa aggiudicataria deve predisporre un piano di Emergenza ed Evacuazione. A tal fine l'Impresa aggiudicataria dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente. Copia di detto piano dovrà essere trasmesso al Servizio di Prevenzione e Protezione di questa Fondazione.

**Art. 59 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

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

**Art. 60 - Pulizia attrezzature e impianti**

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di indirizzare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori del quadro generale, dovranno essere disinseriti. La pulizia dovrà avvenire solo con apposito materiale.

**TITOLO XII: CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

**Art. 61 - Diritto di controllo della Committente**

E' facoltà della Fondazione effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia e la rispondenza tra il sistema operativo di autocontrollo e la procedura

documentale di autocontrollo realizzata dall'Impresa aggiudicataria e presentata al Committente.

**Art. 62 - Organismi preposti al controllo di qualità**

Gli organismi preposti al controllo sono, oltre le Autorità Istituzionali previste dalle normative vigenti, i seguenti organi interni: la Direzione Sanitaria della Fondazione nonché eventuali altri organi interni ed esterni incaricati dalla Committente.

**Art. 63 - Abbigliamento dei tecnici membri degli organismi di controllo**

I membri dell'organismo di controllo devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo, messo a disposizione della ditta.

**Art. 64 - Metodologia del controllo qualità**

I tecnici degli organismi della committente effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea nel rispetto delle norme vigenti.

Le modalità di controllo potranno prevedere:

- 1) Verifica delle condizioni operative al momento dell'ispezione, in base ai principi igienici nel rispetto della normativa vigente;
- 2) Verifica degli standard qualitativi del servizio in base alle check list appositamente predisposte;
- 3) Verifica dell'applicazione del piano di autocontrollo così come presentato;
- 4) Verifica dello stato igienico delle derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, ambienti e personale, mediante analisi microbiologiche, chimiche, merceologiche, tamponi ambientali, tamponi sul personale;
- 5) Verifica di quanto espresso in offerta per quanto riguarda le presenze del personale minimo.

Le verifiche potranno essere effettuate anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi di laboratorio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime di Legge e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, alla Committente, per le quantità di campioni prelevati. All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile dell'Impresa.

**Art. 65 - Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate", in caso di dubbio sulla salubrità dell'alimento.

La Committente provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa, qualora i referti diano esito positivo.

All'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

In caso di esito positivo l'Impresa risponderà altresì per quanto riguarda gli obblighi e le sanzioni previste dalle norme del settore.

**Art. 66 - Contestazioni**

La Fondazione farà pervenire per iscritto all'Impresa, le osservazioni e 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 otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Impresa sarà tenuta a presentare le

proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel presente Capitolato.

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

#### **Art. 67 - Autocontrollo di qualità da parte dell'Impresa**

L'Impresa aggiudicataria dovrà presentare il piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP che metterà in atto durante la gestione del servizio.

La ditta dovrà provvedere a nominare un proprio responsabile della corretta applicazione del piano e provvedere a comunicarne tempestivamente il nominativo alla Fondazione.

La ditta si impegna a far rispettare il piano di autocontrollo al proprio personale e a quello che a qualunque titolo sia coinvolto nel processo di produzione.

Presso il centro di produzione deve essere depositata copia aggiornata del piano di autocontrollo ivi applicata.

Una copia del piano di autocontrollo, e successive variazioni e aggiornamenti, devono essere forniti in copia datata e firmata, alla Direzione Sanitaria della Fondazione.

Il piano di autocontrollo da presentare dovrà essere opportunamente circostanziato e dovrà riportare:

- la descrizione delle procedure adottate;
- i metodi di verifica sull'esatta applicazione delle procedure proposte;
- i metodi di rilevazione scritta delle difformità, riscontrate in corso d'opera;
- le azioni correttive adottate.

Il piano di autocontrollo dovrà inoltre prevedere le procedure di monitoraggio indicate dalle normative anche in merito a:

- approvvigionamento materie prime;
- stoccaggio e trasformazione alimenti;
- processi di lavorazione, cottura, conservazione, trasporto e distribuzione;
- gestione prodotti non conformi;
- rintracciabilità degli alimenti.

Le risultanze del sistema di autocontrollo devono essere scritte, trasparenti e visionabili in ogni momento dal personale incaricato del controllo.

### **TITOLO XIII : SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI – PENALI**

#### **Art. 68 - Penali**

Salvo più gravi e diverse sanzioni previste dalle norme di legge, la Fondazione si riserva all'esito dei controlli interni, di applicare una penale sui corrispettivi dovuti, fino ad un massimo di € 5.000 (cinquemila), per ogni caso di violazione ed inadempimento degli obblighi contrattuali previsti nel presente capitolato, non eliminati in seguito a diffida formale della Fondazione e più in particolare per:

- a) violazione di quanto previsto dai menù;
- b) violazione di quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche;
- c) in caso di mancato rispetto delle grammature verificate su almeno tre pesate cotto/crudo dello stesso alimento;
- d) mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla Legge in materia;

- e) mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, e piano di autocontrollo;
- f) analisi microbiologica giudicata negativa rispetto a quanto previsto nei limiti di contaminazione microbica;
- g) ritardo nella consegna oltre 10 minuti dall'orario previsto.

**Art. 69 - Penalità in caso di ritardato inizio del servizio a seguito di affidamento definitivo del contratto**

Per ogni giorno naturale successivo e consecutivo di ritardo, oltre il termine indicato nel presente capitolato per l'attivazione del servizio sarà applicata una penale di € 5.000 (cinquemila), salvo casi di forza maggiore.

**TITOLO XIV: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

**Art. 70 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono clausole risolutive del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) fallimento o apertura di una procedura prevista dalla Legge fallimentare a carico dell'Impresa;
- b) cessione dell'attività ad altri con conseguente mutamento del rapporto;
- c) inosservanza grave o reiterata delle norme igienico-sanitarie comportanti l'applicazione di sanzioni amministrative e/o penali;
- d) casi di intossicazione alimentare imputabili a dolo o colpa del Gestore ;
- e) utilizzo per più di tre volte di derrate non previste dal contratto e non autorizzate;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi, dopo la terza contestazione;
- g) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà della Committente;
- h) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- i) non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni della Committente in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- j) interruzione non motivata del servizio;
- k) mancato inizio della gestione del servizio trascorsi venti giorni dalla consegna delle cucine.

Al verificarsi di uno degli eventi di cui sopra, l'Amministrazione Committente potrà risolvere il contratto d'appalto, dando un preavviso di almeno 30 gg. con lettera raccomandata A.R., restando a carico dell'Impresa il risarcimento di eventuali danni ed il rimborso di eventuali spese derivanti al Committente a questo riguardo.

### **Art. 71**

L'Amministrazione Committente si riserva la facoltà di risolvere il contratto a seguito della terza contestazione scritta per violazione degli obblighi imposti alla ditta che non ha provveduto ad eliminarli nel termine assegnato, applicando altresì una ulteriore penale di € 200.000,00.

### **TITOLO XV:**

#### **Art. 72 - Richiamo alla Legge e altre norme**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

### **TITOLO XVI: IMMOBILI**

#### **Art. 73- Struttura**

La Fondazione mette a disposizione dell'Impresa, per tutta la durata contrattuale, i locali cucina, gli impianti (compresi quelli elettrico, idrico, antincendio, etc.) e le apparecchiature, ubicati presso l'Ospedale di Cefalù, così come dettagliato nelle specifiche planimetrie di cui all'art. 3, e tutte le attrezzature, le stoviglie, gli arredi esistenti.

L'Impresa accetta i locali cucina, la struttura e gli impianti nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, impegnandosi a mantenerli in buono stato, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione della Fondazione, se non per adeguamenti a specifiche norme di legge o richieste a disposizioni degli organi di vigilanza in materia.

L'esecuzione di tutte le eventuali opere di adeguamento dovranno essere preventivamente autorizzate dalla Fondazione e realizzate sotto la piena responsabilità civile e penale dell'Impresa aggiudicataria, che viene individuata come "Responsabile dei Lavori" ai sensi e per gli effetti di cui al D.Lgs. 81/08

#### **Art. 74 - Consegna all'Impresa degli immobili, degli impianti e delle attrezzature.**

La Fondazione consegnerà all'aggiudicataria gli impianti, le apparecchiature e gli arredi esistenti funzionali all'appalto ed i relativi locali nello stato di fatto in cui si trovano.

Con verbale di consegna che verrà redatto dall'Ufficio Tecnico, in contraddittorio, per la valutazione dello stato iniziale degli impianti e apparecchiature, l'aggiudicataria prenderà in consegna gli impianti, i locali e le parti di edificio ove detti impianti si trovano, assumendo tutte le responsabilità del caso.

L'Aggiudicatario prenderà, inoltre, in consegna, con le stesse modalità, tutti i mobili e le attrezzature, ove esistenti, nei locali compresi nella consegna.

Con la firma del verbale di consegna l'Aggiudicatario assume comunque l'impegno di fornire tutte le prestazioni, i servizi e le attività descritte negli atti di gara senza che possa trovare giustificazione alcuna per la mancata o incompleta documentazione sugli impianti e apparecchiature o per qualsiasi altro motivo.

L'Impresa aggiudicataria deve indicare gli impianti, le attrezzature e gli utensili di proprietà della Committente che intende utilizzare e quelli che intende installare ex novo, con oneri, comunque, a proprio carico.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in perfetto stato, pertanto la Fondazione resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di

esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

**Art. 75 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti della Cucina centralizzata**

In qualunque momento, su richiesta della Fondazione ed in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto installato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

**Art. 76- Riconsegna alla Fondazione degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili**

Gli impianti, i loro accessori e le relative parti di edificio indicati nell'art. 76 dovranno essere riconsegnati dall'Aggiudicatario all'Amministrazione Appaltante nello stato di conservazione, di manutenzione e di funzionalità in cui sono stati consegnati, salvo il normale deperimento per l'uso, al termine del rapporto contrattuale.

La riconsegna verrà verbalizzata come per il precedente art. 76.

Qualora risultassero deficienze, mancanze od altro dovute ad inadempienze degli impegni assunti dall'Aggiudicatario, il Committente provvederà a fare eseguire tutti i ripristini, riparazioni o sostituzioni occorrenti, rivalendosi anche sulle somme ancora da liquidare all'Aggiudicatario, ove questo non provveda direttamente nei termini che saranno imposti. Restano impregiudicati i diritti per danni connessi e derivanti da tali inadempienze.

La mancata riconsegna in contraddittorio autorizzerà l'Amministrazione a riprenderne il possesso senza alcuna formalità od ulteriore preavviso, redigendo il verbale di constatazione dello stato di manutenzione delle entità alla presenza di due testimoni e a notificare all'Aggiudicatario eventuali addebiti.

Tutte le attrezzature, gli impianti, le stoviglie, gli arredi esistenti in tali locali, ceduti in uso all'aggiudicatario dovranno essere restituite alla scadenza, alla Fondazione, nella stessa entità quali-quantitativa e pertanto il bene in caso di perimento addebitabile all'appaltatrice ovvero per normale usura, dovrà essere sostituito e/o reintegrato a cura della stessa.

**Art. 77 - Attrezzature**

L'Impresa si impegna ad installare, integralmente a sua totale cura e spese, le attrezzature integrate eventualmente indicate in sede di presentazione dell'offerta.

Dovrà essere chiaramente indicato il lay-out delle attrezzature da installare, sotto la piena responsabilità penale e civile dell'Impresa Aggiudicataria. L'Impresa dovrà garantire, per le attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

In particolare per le nuove attrezzature l'Impresa dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di deplianti illustrativi dai quali dovrà essere possibile evincerne le caratteristiche specifiche.

**TITOLO XVII: NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

**Art. 78 - Normativa di riferimento**

La conduzione dei locali, tutti gli impianti, tutte le apparecchiature che presentino pericoli di qualsiasi natura nel loro normale uso dovranno rispettare tutte le norme e le disposizioni di legge vigenti e in particolare quelle di seguito richiamate comprese loro eventuali integrazioni, aggiornamenti e modifiche:

- ❖ Legge n. 615/66 (ANTISMOG) e relativo regolamento di esecuzione;

- ❖ Normative del Ministero dell'Interno sulla sicurezza delle apparecchiature funzionanti a combustibili liquidi e/o gassosi;
- ❖ Norme UNI-GIG n.39; 5421; 7722; 7723; 8420; 8447;
- ❖ Disposizioni dei Vigili del Fuoco;
- ❖ Norme CEI 64- 8 per impianti elettrici utilizzatori e legge n.791 del 18/10/1977.
- ❖ Norme previste dalla Direttiva macchine e marchio CE;
- ❖ Dlgs 81/08 in attuazione delle direttive 89/391/CEE, 89/654/CEE, 89/655/CEE, 89/656/CEE, 90/269/CEE, 90.270.CEE, 90/394/CEE, 90/679/CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro;
- ❖ Norme previste dal DPR 524/82 in attuazione della direttiva CEE n. 77/576 relative alle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli stati membri in materia di segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro e della direttiva CEE n. 79/640 che modifica gli allegati della direttiva citata;
- ❖ Norme e prescrizioni I.S.P.E.L.S.;
- ❖ Norme di cui al D.P.R 303 del 19/3/1956 relativo alle norme generali per l'igiene del lavoro;
- ❖ Norme di cui al D.P.R. 547 del 27/4/1955 relativo alla prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- ❖ Norme di cui alla Legge n.37/08 relativa alla sicurezza degli impianti;
- ❖ Norme di cui al D.Lgs. n. 81/08 relativa alla sicurezza;
- ❖ Norme di cui al D.P.R. n. 577 del 29/luglio 1982 concernente l'espletamento dei servizi di prevenzione e di vigilanza antincendio;
- ❖ Norme di cui al D.L. 475 del 4/12/1992 in attuazione della direttiva 89/686/CEE del Consiglio del 21.12/1989, in materia di ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative ai dispositivi di protezione individuale;
- ❖ Legge n. 283 del 30/4/1962 e regolamento di attuazione D.P.R. n.327 del 26/3/1980 in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- ❖ Decreto Legislativo 155/97;
- ❖ DPR 14 luglio 1995 - Atti di indirizzo e coordinamento per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande;
- ❖ DPR 20 marzo 2002 n. 57 sugli alimenti dietetici a fini speciali;
- ❖ Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 e smi che stabilisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure sulla sicurezza alimentare;
- ❖ Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e smi sull'igiene dei prodotti alimentari;
- ❖ Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e smi sull'igiene dei prodotti alimentari di origine animale;
- ❖ Regolamento CE n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e smi che norma l'organizzazione dei controlli sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- ❖ Regolamento CE n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e smi che norma gli alimenti per gli animali destinati al consumo umano;
- ❖ D.lvo n. 169 del 21 maggio 2004 in materia di integratori alimentari e AGA;
- ❖ Regolamento CE n. 1925/2006 relativo all'aggiunta di vitamine e minerali negli alimenti;
- ❖ Regolamento CE n. 41/2009 relativo all'intolleranza al glutine;
- ❖ Regolamento CE n. 1170/2009 in materia di integratori;

- ❖ Dlgs n. 193 del 6 novembre 2007 cosiddetto "pacchetto igiene";
- ❖ *Regolamento CE n. 2073 del 15 novembre 2015 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;*
- ❖ Decreto 23 luglio 2015 GURS n.34 del 21.08.2015 Piano regionale di controllo alimenti.
- ❖ Tutta la normativa vigente sui contratti di lavoro e sulle previdenze contributive;
- ❖ Ogni altra norma vigente riguardante la preparazione, conservazione e trasporto degli alimenti e bevande.

Resp. Servizio Infermieristico  
D.ssa Stefania Vara

Ref. Vicario Ufficio Tecnico  
Arch. Antonella Faraone

Il Responsabile del Servizio  
Prevenzione e Protezione  
Ing. Giuseppe Franco

Vice Direttore Sanitario  
Dott. Salvatore Putiri

Direttore Sanitario  
Dott. Giuseppe Ferrara