

**PROCEDURA NEGOZIATA PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE DEI PRESIDI ESTERNI DELL'AZIENDA
OSPEDALIERA CARLO POMA (ASOLA, BOZZOLO, OPG,
STRUTTURE PSICHIATRICHE RESIDENZIALI)
CON ADEGUAMENTO TECNOLOGICO ATTREZZATURE**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

- ART. 1 OGGETTO**
- ART. 2 ATTIVITA' PREVISTE**
- ART. 3 MODALITA' INIZIO SERVIZIO**
- ART. 4 QUANTITA' EROGAZIONI PREVISTE**
- ART. 5 DETERMINAZIONE DEL MENU'**
- ART. 6 ACQUISTO ED IMPIEGO DELLE DERRATE**
- ART. 7 GESTIONE PASTI DEGENTI**
- ART. 8 GESTIONE MENSA PERSONALE**
- ART. 9 COMPOSIZIONE PASTI**
- ART. 10 SERVIZI ACCESSORI**
- ART. 11 CONSEGNA E SOMMINISTRAZIONE**
- ART. 12 ONERI FORMALI DELL'AGGIUDICATARIA**
- ART. 13 MODALITA' DI PRENOTAZIONE, CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO PASTI**
- ART. 14 TABELLE DIETETICHE**
- ART. 15 DERRATE**
- ART. 16 IGIENE DELLA PRODUZIONE**
- ART. 17 TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**
- ART. 18 GENERI ALIMENTARI PER SPACCIO INTERNO DELL'OPG**
- ART. 19 SISTEMA DI AUTOCONTROLLO**
- ART. 20 CONTROLLO DI QUALITA'**
- ART. 21 LOCALI**
- ART. 22 ACCESSO AI LOCALI**
- ART. 23 PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**
- ART. 24 MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI**
- ART. 25 MANUTENZIONE STRAORDINARIA DEI LOCALI**
- ART. 26 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE**
- ART. 27 RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE ALLA CESSAZIONE
DEL CONTRATTO**
- ART. 28 RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI**
- ART. 29 ONERI A CARICO DELL'AZIENDA APPALTANTE**
- ART. 30 PERIODI DI PROVA**
- ART. 31 PERSONALE**
- ART. 32 ASSUNZIONE PERSONALE GIA' IMPIEGATO NEL PRECEDENTE APPALTO**
- ART. 33 ORARIO DI LAVORO**
- ART. 34 PENALITA'**

ART. 1 OGGETTO

L'azienda Ospedaliera Carlo Poma di Mantova, più avanti denominata per brevità "Azienda Ospedaliera", indice una procedura negoziata, per la gestione del servizio di ristorazione per l'utenza esterna ed interna dei Presidi Ospedalieri di:

- a) Asola;
- b) Bozzolo,
- c) OPG
- d) Strutture Psichiatriche terapeutiche territoriali (CRA Quistello, Centro Diurno Ostiglia, Centro Diurno di Suzzara, Loghino Marzole di Suzzara, CRA Castelgoffredo, Comunità "Piccola Opera" di Castiglione d/Stiviere, Spdc di Castiglione d/Stiviere e Centro Diurno di Castelgoffredo).

Oltre al servizio di ristorazione l'appalto comprende anche la fornitura delle derrate alimentari destinate al cosiddetto "spaccio" dell'Ospedale Psichiatrico Giudiziario (OPG), successivamente descritte in un apposito articolo del presente Capitolato Speciale di Gara.

ART. 2 DURATA DEL CONTRATTO D'APPALTO

La durata del contratto di fornitura è di mesi 54 (cinquantaquattro), con decorrenza dalla data fissata nel provvedimento di aggiudicazione del servizio e, comunque, dalla data di stipulazione del contratto.

Al termine del periodo di validità contrattuale, nel caso in cui la nuova procedura concorsuale di scelta del privato contraente cui affidare il servizio in esame non fosse stata ancora definita, l'operatore economico sarà comunque tenuto a prorogare il contratto e a proseguire la prestazione, su richiesta dell' Azienda Ospedaliera alle medesime condizioni tecnico-economiche e normative in essere a tale data, fino ad un massimo di ulteriori 180 giorni.

L'Azienda Ospedaliera, inoltre, si riserva la facoltà di procedere, in forma espressa, alla rinnovazione del contratto, conformemente alla normativa vigente, per un periodo massimo di ulteriori 54 mesi (cinquantaquattro), previa verifica della qualità del servizio reso oltre che della sussistenza delle condizioni di convenienza economica, alla luce dei vigenti prezzi di mercato.

ART. 3 ATTIVITA' PREVISTE

L'attività in questione comprende la gestione delle Cucine ubicate presso i Presidi Ospedalieri di Bozzolo e dell'Ospedale Psichiatrico Giudiziario (O.P.G.).

Sarà cura della ditta aggiudicataria individuare, altresì, il centro di produzione pasti più idoneo e funzionale per la fornitura e "veicolazione" dei pasti anche presso il Presidio Ospedaliero di Asola e le varie Comunità terapeutiche sopra indicate.

La ditta aggiudicataria per la fornitura del servizio dovrà provvedere a:

- a) la gestione delle Cucine ubicate presso i Presidi Ospedalieri di Castiglione delle Stiviere (OPG) e Bozzolo;
- b) gestione delle mense e somministrazione dei pasti per gli utenti interni (dipendenti)/esterni(degenti) di Bozzolo, Asola ed Opg;

- c) la preparazione, la cottura, il porzionamento (pranzo e cena) e confezionamento dei pasti per degenti secondo il cosiddetto sistema “ a nastro” per il Presidio Ospedaliero di Bozzolo e secondo il sistema “multi-porzione” per l’Ospedale Psichiatrico Giudiziario, richiesti per numero e quantità tutti i giorni dell’anno, compresi i festivi ;
- d) confezionamento dei pasti e personalizzazione dei vassoi destinati ai degenti del Presidio Ospedaliero di Asola;
- e) la preparazione delle colazioni e delle merende richiesti per numero e quantità tutti i giorni dell’anno, compresi i festivi, e destinati ai degenti;
- f) predisposizione di diete speciali in accordo con il Servizio Dietistico e le varie Strutture sanitarie;
- g) la fornitura e consegna di appositi cestini agli utenti emodializzati;
- h) l’allestimento di un punto di ristoro per gli utenti donatori di sangue nei vari Presidi Ospedalieri;
- i) la consegna presso tutti i reparti ad un responsabile (caposala, infermiere, etc.) di carrelli portanti i contenitori dei pasti per tutti i degenti dei PP.OO., nonché il ritiro al reparto dei carrelli, lo sbarazzo ed il lavaggio dei medesimi;
- j) fornitura di un adeguato sistema di prenotazione dei pasti;
- k) veicolazione mediante automezzi abilitati dei pasti verso il Presidio Ospedaliero di Asola e le varie Strutture Psichiatriche; il trasporto e la consegna dei pasti deve avvenire attraverso l’uso di contenitori termici, come previsto dalla vigente normativa;
- l) lavaggio e stivaggio delle stoviglie ed attrezzature utilizzate per la preparazione e la consumazione dei pasti dei degenti e dei commensali della mensa del personale e pulizia della cucina e locali di refezione mensa, nonché di tutti i locali riguardanti le cucine medesime, ivi compresi i magazzini, dispense ed altri;
- m) l’approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate alimentari e di quanto attinente il servizio;
- n) reintegro a proprie spese della posateria, della stoviglieria in ceramica, vetro e in acciaio inox ed accessori (es. porta cartellini in acciaio, oliera) che durante il normale utilizzo da parte del personale venisse rotto o si rendesse in qualsiasi modo inutilizzabile **rispettando la qualità delle stoviglie fornite al momento dell’inizio del contratto;**
- o) fornitura di piatti, bicchieri e posate monouso qualora si verificassero guasti alle macchine per il lavaggio delle stoviglie, o al verificarsi di qualsiasi altra causa che comporti l’impossibilità all’utilizzo delle stoviglie stesse;
- p) manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e apparecchiature delle cucine utilizzate in esecuzione del servizio con l’esclusione dell’impianto elettrico, a vapore e di riscaldamento che rimane in carico a questa Azienda Ospedaliera;
- q) periodiche disinfezioni e disinfestazioni da insetti, etc.;
- r) acquisto dei detergenti per la pulizia delle stoviglie, (per le macchine adibite al lavaggio dovranno essere utilizzati prodotti liquidi) carrelli ed altri eventualmente occorrenti, in dotazione ai reparti di degenza ed alla mensa del personale;
- s) fornitura settimanale presso il Magazzino Economale dell’OPG dei generi alimentari necessari al cosiddetto “spaccio” dedicato alla degenza; il quantitativo annuo presunto è descritto nell’allegato n.5;
- t) integrazione delle attrezzature e degli arredi ritenuti vetusti ad inizio dell’attività contrattuale, sulla scorta dell’elenco completo di quanto esistente (allegato n.4);

u) eventuale fornitura all'Azienda alle stesse condizioni previste dal presente Capitolato Speciale, di ulteriori pasti, fino al massimo della capacità produttiva degli impianti.

Sarà consentito, inoltre, utilizzare gli impianti e gli ambienti posti all'interno degli Ospedali, per confezionamento e **preparazione di pasti destinati all'esterno per conto di terzi**, previa esplicita autorizzazione scritta dell'Azienda Ospedaliera, con riconoscimento di royalties, pari a 0,25 eur. (Iva esclusa) per singolo pasto prodotto a favore della stessa Azienda Ospedaliera e previo nulla osta della competente ASL del territorio.

ART. 4 MODALITA' INIZIO SERVIZIO

Prima dell'inizio del servizio verrà redatto un verbale in contraddittorio, di consegna dei locali e delle attrezzature, e del loro stato d'uso, nel quale verrà elencato tutto quanto consegnato.

Alla scadenza del contratto, i locali e le attrezzature messi a disposizione dall'Azienda dovranno essere riconsegnati all'Azienda medesima nello stato in cui si trovavano il giorno della consegna, salva la normale usura. L'Aggiudicataria dovrà altresì consegnare le attrezzature ed il materiale vario acquistato dallo stesso durante il periodo contrattuale **che diverrà di proprietà dell'Azienda.**

Il materiale acquistato durante il periodo contrattuale dovrà essere debitamente documentato con apposita bolla, da consegnare - al momento dell'entrata in funzione del materiale stesso - in copia all'ufficio economale del presidio ospedaliero interessato.

Al momento della riconsegna, al termine del contratto, verrà redatto nuovo verbale in contraddittorio, sulla quantità dei beni presenti nonché il loro stato d'uso valutato alla presenza di Personale dell'Area dedicata agli approvvigionamenti ed il Delegato dell'Aggiudicataria uscente. Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna, formeranno oggetto di valutazione economica, e i relativi importi saranno addebitati alla Ditta Aggiudicataria.

ART. 5 QUANTITA' EROGAZIONI PREVISTE

I volumi di produzione che saranno erogati si fondano sul principio della supposizione, in quanto non esattamente prevedibili e subordinati a fattori collegati alla particolare natura dell'attività sanitaria, conseguentemente sia i dati dell'attività che quelli dei consumi più oltre riportati **rivestono natura meramente indicativa.**

Ciò premesso il numero dei pasti erogati nel 1° semestre dell'esercizio economico finanziario 2013 è il seguente:

PRESIDIO OSPEDALIERO DI ASOLA

VALORI INDICATIVI:

Unità Operative	Numero Posti letto
Unità Operative sanitarie (Chirurgia, Medicina Generale, Ostetricia e Ginecologia, Spdc- sede Castiglione delle Stiviere e Pediatria)	66
Day Hospital/Day Surgery (Chirurgia)	11

Generale, Medicina Generale, Oculistica, Ortopedia, Ostetricia e Ginecologia)	
Macro Attività Ambulatoriale Complessa-Mac (Medicina Generale e Pediatria)	5
Attività ambulatoriale chirurgica a bassa complessità BOCA (Chirurgia Generale e Pediatria)	5

Servizi di ristorazione	Numero
Totale pranzi + cene	14.000
Totale colazioni	7.600
Totale merende	7.300
Totale ristori dialisi	800
Totale ristori donatori di sangue	300
Totale pasti dipendenti/altri	5.100

PRESIDIO OSPEDALIERO DI BOZZOLO

Unità Operative	Numero posti letto
Unità Operative sanitarie (Riabilitazione Neuromotoria e Cure Subacute)	70
Macro Attività Ambulatoriale Complessa-Mac (Riabilitazione Neuromotoria)	8
Totale degenze	

Servizi di ristorazione	Numero
Totale pranzi + cene	22.500
Totale colazioni	11.000
Totale merende	11.200
Totale ristori donatori di sangue	650
Totale pasti dipendenti/altri	4.500

Ospedale Psichiatrico Giudiziario (Opg)

Numero Ospiti
296

Servizi di ristorazione	Numero
Totale pranzi + cene	110.000
Totale colazioni	55.000
Totale pasti dipendenti/altri	5.500
Totale ristori donatori di sangue	350

AREE PSICHIATRICHE AFFERENTI L'AZIENDA

Comunità/Strutture Sanitarie	Numero posti letto
CRA Quistello	13 residenziali – 3 semiresidenziali
Loghino Marzole	9 residenziali- 6semiresidenziali
Centro Diurno Suzzara	10
Centro Diurno	10
CRA Castelgoffredo	12 residenziali- 4 semiresidenziali
Spdc (Castiglione d/Stiviere)	9

Comunità	Totale pranzi + cene	Totale colazioni
CRA Quistello	4.200	2.100
Loghino Marzole	3.400	1.700
Centro Diurno Suzzara	1.000	0,00
Centro Diurno Ostiglia	1.000	500
CRA Castelgoffredo	3.600	1.800
Centro Diurno Castelgoffredo	1.600	0,00
Comunità Piccola Opera	4.800	2.400

Struttura Sanitaria	Totale pranzi + cene	Totale colazioni
Spdc (Castiglione d/Stiviere)	2.800	1.400

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 oltre il limite contrattuale; 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, a novità legislative nazionali/regionali, etc. Pertanto, qualora nel corso dell'esecuzione del servizio, si verificasse un incremento o una diminuzione della quantità richiesta, 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 causare disservizio alcuno all'Azienda Ospedaliera, o pretendere per questo altre indennità o compensi di sorta. Infine i reparti dovranno comunicare, onde evitare inutili sprechi, entro le ore nove dello stesso giorno di somministrazione per il pranzo e entro le ore quattordici per la cena eventuali dimissioni e/o nuovi ricoveri.

In particolare, per effetto della Legge n.9 del 17 febbraio 2012 “Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 22 dicembre 2011, n. 211, recante interventi urgenti per il contrasto della tensione detentiva determinata dal sovraffollamento delle carceri” dall’01-04-2014 gli Ospedali Psichiatrici Giudiziari verranno riqualificati in residenze psichiatriche. L’ipotesi ri-organizzativa ad oggi prevede l’esistenza di n.6 residenze psichiatriche da 20 posti letto ognuna, a cui si

deve aggiungere la comunità Sliev, anch'essa formata da un minimo di 20 posti letto.

ART. 6 DETERMINAZIONE DEL MENU'

I menù saranno periodicamente concordati tra l'impresa appaltatrice e l'Azienda Ospedaliera, tenendo conto dei criteri di stagionalità, rotazione, alternanza, al fine di consentire una larga scelta da parte degli utenti (dipendenti/degenti), sia in regime normale che in regime dietetico speciale.

La preparazione delle vivande deve essere eseguita da un capo cuoco responsabile di cucina con diploma di scuola alberghiera ed una significativa esperienza di lavoro nella ristorazione collettiva, presente in ogni cucina.

L'Aggiudicataria dovrà garantire la composizione bromatologica dei singoli piatti nelle misure previste dalle allegate tabelle dietetiche (all. 2 e 3).

Ad ogni eventuale controllo, dovranno essere riscontrate le quantità di protidi, lipidi, glucidi e conseguentemente, le calorie sulle tabelle dietetiche indicate.

Nel corso dell'appalto la Ditta potrà integrare, secondo le necessità dell'Azienda, la composizione dei pasti con l'inserimento di ulteriori voci le cui caratteristiche dovranno essere concordate tra le parti, senza alcun onere aggiuntivo.

ART. 7 ACQUISTO ED IMPIEGO DELLE DERRATE

I pasti da somministrare verranno tutti preparati col sistema della cucina tradizionale, che prevede esclusivamente l'impiego di prodotti alimentari freschi, cucinati direttamente sul luogo, in nessuna circostanza verrà fatto uso di pasti precotti.

Su specifica autorizzazione potrà essere consentito l'uso di prodotti surgelati (pesce ed alcuni tipi di verdure), per la preparazione di particolari pietanze.

L'Aggiudicataria garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico sanitarie, previste dalle vigenti leggi.

L'Aggiudicataria provvederà, all'acquisto delle derrate ed avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle stesse, fornendo, comunque - su richiesta - all'Azienda l'elenco aggiornato dei fornitori.

L'Azienda procederà, con proprio personale, al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e di prima qualità.

Nell'eventualità di rifiuto da parte dell'Azienda, delle derrate acquistate, l'Aggiudicataria dovrà provvedere immediatamente, a propria cura e spese, al ritiro delle partite contestate ed alla loro sostituzione.

La buona conservazione delle derrate, depositate o preparate, è a carico dell'Aggiudicataria, alla quale sarà imputato ogni caso di alterazione.

ART. 8 GESTIONE PASTI DEGENTI

BOZZOLO/OPG/ASOLA: l'Aggiudicataria dovrà provvedere all'approntamento dei pasti per degenti, nonché al trasporto, alla consegna ed al successivo ritiro degli stessi, al personale delle divisioni di cura e servizi, che provvederà alla distribuzione ai piani e nelle camere di degenza degli ospedali od in altri locali. Per il solo Presidio Ospedaliero di Asola i pasti saranno veicolati presso il Presidio stesso e successivamente trasportati ai piani di degenza con le specifiche modalità proposte dal concorrente.

Prenotazione ogni struttura sanitaria provvederà, un giorno per l'altro, ad indicare il numero dei pasti necessari, al rappresentante dell'Aggiudicataria presente presso la cucina di riferimento.

La Prenotazione dovrà essere effettuata a cura del Personale Ospedaliero, utilizzando il metodo e lo strumento fornito dalla Ditta aggiudicataria del servizio.

Presso ogni reparto di cura il personale dell'Azienda provvederà ad indicare il numero dei degenti a dieta ordinaria e a dieta speciale, al rappresentante dell'Aggiudicataria presente in cucina.

Dopo la consumazione del pasto, l'Aggiudicataria provvederà al ritiro dei carrelli, delle attrezzature e delle stoviglie per il lavaggio, nonché al riassetto per il successivo allestimento.

Per le diete speciali e diete per sonda, le direttive e la composizione qualitativa e quantitativa verranno stabilite dalla Direzione Sanitaria di Presidio.

AREE PSICHIATRICHE AFFERENTI L'AZIENDA l'Aggiudicataria dovrà preparare i pasti presso la Cucina individuata e ritenuta più funzionale dalla Ditta stessa, trasportarli con mezzo idoneo ed in appositi contenitori termici (forniti dalla Ditta) alle sedi sopraddette (art.5).

Prenotazione ogni centro provvederà, un giorno per l'altro, ad indicare il numero dei pasti necessari al rappresentante dell'Aggiudicataria presente presso la cucina di riferimento.

ART. 9 GESTIONE MENSA PERSONALE

Il servizio comprenderà tutte le operazioni necessarie per il funzionamento della mensa, dall'apertura fino alla chiusura, dal lunedì al venerdì e solo a pranzo.

Per la sola giornata di sabato il personale che ne farà formale richiesta avrà garantito un servizio di pasto freddo (cosiddetto cestino), formato da:

- n.1 panino da 50 gr. circa, imbustato singolarmente,
- n.1 confezione di formaggio spalmabile da 62 gr.,
- n.1 confezione di prosciutto crudo da 60 gr circa (sostituito da n.2 confezioni da 20 gr. di parmigiano Reggiano per i fruitori di diete vegetariane),
- Acqua minerale da ½ litro gassata o naturale
- n. 1 frutto di stagione o dessert

La stesura del menù mensile, dovrà essere predisposta dall'Aggiudicataria, 15 giorni prima della decorrenza iniziale e dovrà essere avallato, dalla Direzione Sanitaria di Presidio.

Lo stesso dovrà essere formulato in linea con l'allegato n.3.

I menù dovranno essere diversificati tra estivo (da maggio a settembre) ed invernale (da ottobre ad aprile).

La composizione del menù, dovrà essere tale da assicurare un'ampia varietà di scelta per i dipendenti al fine di evitare la riproposta, delle stesse voci nel breve periodo. Lo stesso dovrà essere esposto nei locali mensa e negli spazi immediatamente adiacenti.

L'Azienda si riserva, comunque, di apportare le eventuali variazioni che riterrà opportune, comportanti costi equivalenti, per quanto riguarda grammature, tipologia, derrate, composizione menu', etc..

I commensali dovranno essere assistiti da personale tecnico e qualificato durante il prelievo dei vari componenti del pasto, nel rispetto delle norme igieniche e in modo tale da non creare disagi nelle scelte delle razioni ed evitare la formazione di file di attesa. Sui appositi tavolini a disposizione dei commensali, dovrà essere quotidianamente assicurata, con spesa a carico dell'Aggiudicataria, la presenza in quantità sufficiente di olio, aceto, sale, pepe, stuzzicadenti, tovaglioli, tovaglette monouso per vassoio, bicchieri in plastica debitamente protetti.

I tavolini e le sedie delle sale mensa, dovranno essere tenute idoneamente puliti durante l'orario di apertura e funzionamento della mensa stessa.

Il servizio mensa dovrà essere attivo per la distribuzione del pranzo, indicativamente dalle ore 12.15 alle ore 14.15, e comunque in orario armonizzato con le restanti mense dei vari Presidi Aziendali. Viene garantito un servizio di pasto "freddo" (cosiddetto "cestino") qualora il personale interessato – impossibilitato ad usufruire del servizio normale per motivate ragioni lavorative – avverta per tempo il personale preposto.

ART. 10 COMPOSIZIONE PASTI

Ogni pasto dovrà prevedere:

- Primo piatto,
- Secondo piatto,
- Contorno,
- Pane/grissini,
- Frutta o dessert,
- Acqua.

I vari menù avranno valenza settimanale e dovranno essere diversificati tra estivo (da maggio a settembre) ed invernale (da ottobre ad aprile).

Le varie tipologie di menù dovranno essere distinte come segue:

- DIETA ORDINARIA
- DIETA SPECIALE
- DIPENDENTI
- OSPITI OPG

La composizione degli stessi dovrà essere conforme a quanto sotto indicato:

DEGENTI a dieta ordinaria (per i Presidi Ospedalieri di Asola e Bozzolo)

DEGENTI (Aree psichiatriche afferenti l'AZIENDA)

COLAZIONE costituita da latte, caffè d'orzo, tè deteinato o camomilla con zucchero, limone, biscotti o fette biscottate o pane;

MERENDA tè deteinato o camomilla con zucchero, limone;

PRANZO/CENA costituiti da:

a)Primo piatto: a scelta fra un minimo di due preparazioni, in aggiunta a riso o pasta in bianco e minestrina, che dovranno essere sempre disponibili.

b)Secondo piatto: a scelta fra un minimo di due preparazioni a base di carne o pesce. In alternativa il secondo piatto potrà essere costituito da una razione di formaggio (a scelta fra almeno tre tipi), di salume (a scelta tra almeno tre tipi), carne ai ferri.

- c)Contorno:** A scelta fra un minimo di tre preparazioni, di cui una sempre di verdura cruda e una di verdura cotta (patate, pure e finocchio cotto dovranno essere sempre disponibili)
- d)Frutta /Dessert :** A scelta, tra almeno due frutti di stagione, budini, yogurt e frutta cotta che dovrà essere sempre disponibile.
- e)Acqua minerale** da ½ litro gassata o naturale.
- f)Pane/grissini/fette biscottate**

DEGENTI a dieta speciale (Presidi Ospedalieri di Asola e Bozzolo):

Sulla base del menù segnalato dalla Direzione Sanitaria ed in base alla richiesta dei vari reparti/dietiste

MENSA DIPENDENTI DI OGNI STRUTTURA (funzionante 5 giorni su 7):

SOLO PRANZO costituito da:

- a)Primo piatto:** a scelta fra un minimo di due preparazioni, in aggiunta a riso o pasta in bianco e minestrina, che dovranno essere sempre disponibili.
- b)Secondo piatto:**a scelta fra un minimo di due preparazioni a base di carne o pesce. In alternativa il secondo piatto potrà essere costituito da una razione di formaggio (a scelta fra almeno tre tipi), di salume (a scelta tra almeno tre tipi), pesce in scatola.
- c)Contorno:** a scelta fra un minimo di tre preparazioni, di cui una sempre di verdura cruda e una di verdura cotta.
- d)Frutta :** A scelta, tra almeno due frutti di stagione, frutta conservata, frutta cotta.
- e)Acqua minerale** gassata o naturale (50 cl.).
- f) Pane/grissini/fette biscottate.**

DEGENTI in dialisi (Presidio di Asola):

COLAZIONE costituita da latte, caffè d'orzo, tè deteinato o camomilla con zucchero, limone, biscotti o fette biscottate o pane;

MERENDA tè deteinato o camomilla con zucchero, limone;

RISTORO costituito da:

- a)Panino imbottito** con bistecca di vitello o petto di pollo o pesce o affettati (prosciutto cotto), in alternativa merendine e yogurt
- b)Frutta** fresca
- c)Bevande:** acqua minerale da 50 cl. gassata o naturale

DONATORI SANGUE Presidio di Bozzolo (da preparare entro le ore 7.30 del mattino di ogni sabato), Presidio di Asola (in giornate da definire) ed Opg (1° ed ultimo sabato del mese – da consegnare entro le ore 06.40):

RISTORO costituito da:

- a) **Bevanda calda** (caffè/tè/cappuccino)
- b) **Panino imbottito** con affettati (prosciutto cotto, crudo o coppa), in alternativa merendine/brioches
- c) **Frutta** fresca
- d) **Bevande:** acqua minerale da 50 cl. gassata o naturale.

OSPITI OSPEDALE PSICHIATRICO GIUDIZIARIO

COLAZIONE costituita da latte, caffè d'orzo, tè deteinato o camomilla con zucchero, limone, succo di frutta in cartoncino, biscotti o fette biscottate o pane;

MERENDA tè deteinato o camomilla con zucchero, limone, merendine e yogurt;

PRANZO/CENA costituiti da:

- a) **Primo piatto:** una preparazione, in aggiunta a riso o pasta in bianco e minestrina, che dovranno essere sempre disponibili.
- b) **Secondo piatto:** una preparazione a base di carne o pesce. In alternativa il secondo piatto potrà essere costituito da una razione di formaggio (a scelta fra almeno tre tipi), di salume (a scelta tra almeno tre tipi), pesce in scatola.
- c) **Contorno:** almeno due preparazioni, di cui una sempre di verdura cruda e una di verdura cotta (patate, pure e finocchio cotto dovranno essere sempre disponibili)
- d) **Frutta/Dessert :** A scelta, tra almeno due frutti di stagione, frutta conservata, frutta cotta ovvero un **dessert** a scelta fra budini, creme o prodotti da forno.
- e) **Bevande:**acqua minerale gassata o naturale (50 cl.)
- f) **Pane/grissini/fette biscottate**

In occasione di particolari ricorrenze quali il S.S. Natale, Capodanno, S. Pasqua, S.Stefano, Festa del S. Patrono, l' Impresa aggiudicataria deve garantire, senza oneri aggiuntivi per l'Azienda Ospedaliera , la preparazione di un pranzo speciale la cui composizione e grammature saranno concordate con i servizi dietetici e/o i responsabili di ogni struttura.

Eventuali ulteriori modifiche, dopo l'aggiudicazione dell'appalto, potranno essere apportate solo se concordate fra le parti ovvero in forza di disposizioni normative statali/regionali, successivamente deliberate dall'Azienda Ospedaliera.

L'esercizio di tale diritto, dovrà essere comunicato all'Impresa aggiudicataria entro 3 (tre) mesi dalla scadenza del contratto e non costituisce comunque obbligo alcuno per l'Amministrazione.

L'Azienda Ospedaliera si riserva di fare apportare eventuali migliorie alle modalità di espletamento del servizio appaltato, ai fini del raggiungimento di una maggiore efficacia riferita agli aspetti igienici ed organizzativi, sempre che queste non alterino gli oneri ed il contenuto economico delle prestazioni.

ART. 11 SERVIZI ACCESSORI

Su indicazione della Direzione Sanitaria del Presidio, l'Aggiudicataria dovrà essere disponibile all'allestimento ed alla distribuzione con proprio personale, di eventuali coffee - break, colazioni di lavoro, rinfreschi, etc... per l'Azienda o associazioni operanti nel suo interno.

Il servizio verrà prestato, nei termini ed alle condizioni, da concordare di volta in volta, fra l'Azienda e l'Aggiudicataria.

ART. 12 CONSEGNA E SOMMINISTRAZIONE

La consegna delle diete speciali, dovrà essere effettuata, in contenitori forniti dall'Aggiudicataria, che assicurino la conservazione della temperatura del vitto e serviti ai pazienti degenti nei vari reparti.

La consegna dei pasti, dovrà avere luogo in tempo utile per la distribuzione ai degenti, nei seguenti orari indicativi, che potranno subire variazioni a seguito di diversa indicazione dell'Amministrazione.

a) Presidio Ospedaliero di Asola :

Colazione ore 7.00

Pranzo ore 11.30/12.00

Cena ore 18.00

Ristori donatori di sangue entro le ore 7.30 in giorni da concordare

b) Presidio Ospedaliero di Bozzolo:

Colazione ore 7.00

Pranzo ore 11.30/12.00

Merenda ore 16.00 (per sola U.O. Medicina Sub-Acuti)

Cena ore 18.00

Ristori donatori di sangue entro le ore 7.30 di ogni sabato

c) Aree Psichiatriche afferenti l'Azienda:

Pranzo ore 11.30/12.00

Cena ore 18.30 (non prevista per gli ospiti dei centri diurni di Ostiglia, Castelgoffredo e Suzzara)

d) OPG

Colazione ore 7.20

Merenda ore 16.00

Pranzo ore 11.30/12.00

Cena ore 18.30

Gli orari indicati ai punti a), b), c) e d), potranno subire variazioni, in relazione ad eventuali future necessità dell'Azienda.

Per quanto riguarda le bevande calde previste per la merenda, delle stesse dovrà essere fornito unicamente il filtro, confezionato, in quantità proporzionata alla presenza media dei degenti.

ART. 13 ONERI FORMALI DELL'AGGIUDICATARIA

L'Aggiudicataria a sua esclusiva cura e spesa, si munirà di licenze, permessi ed autorizzazioni occorrenti per l'espletamento del servizio nei termini del presente Capitolato

e, comunque, provvederà ad ogni adempimento formale, ove richiesto da qualsiasi disposizione o autorità di polizia comunale o sanitaria.

In caso di inadempienza, sarà responsabile verso l'Azienda di ogni e qualsiasi danno consequenziale, nel senso più ampio.

ART. 14 MODALITA' DI PRENOTAZIONE, CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO PASTI

PRENOTAZIONE: L'intero sistema di prenotazione dovrà essere gestito dal personale dell'Azienda Ospedaliera che avrà l'onere di interpellare i degenti illustrando loro le opzioni di scelta del menù giornaliero. Le opzioni di scelta dovranno essere trasmesse alla competente cucina per mezzo dello strumento proposto dalla ditta aggiudicataria.

La prenotazione pasti dovrà avvenire entro i seguenti orari:

- ore 14.00 del giorno precedente la consegna del pasto con possibilità di variazioni o disdetta entro le ore 9.30 del giorno stesso per il pranzo ed entro le ore 14.00 per la cena;
- i nuovi ricoverati in fascia mattutina usufruiranno di un pranzo a menù fisso (mentre la cena sarà a prenotazione entro le ore 14.00);
- I nuovi ricoverati in fascia pomeridiana usufruiranno di una cena a menù fisso (mentre il pranzo del giorno successivo sarà a prenotazione).

CONFEZIONAMENTO PER I PRESIDI OSPEDALIERI DI ASOLA E BOZZOLO: il vassoio personalizzato (per i soli Presidi Ospedalieri di Asola e Bozzolo) a tenuta termica deve essere confezionato su apposita linea di porzionamento nei locali di produzione; esso dovrà riportare all'esterno un cartoncino con indicazione del reparto, della camera, delle generalità e del numero del letto del paziente cui è destinato.

All'interno dovrà essere dotato di stoviglie in ceramica con copertura, curate nella loro dimensione volumetrica ed estetica; le posate devono essere in acciaio inox. Il tovagliolo di carta ed il set di posate devono essere presentati al paziente in buste monouso. Il materiale utilizzato per la distribuzione (vassoio, piatti e posate) deve essere correttamente lavato ed essere sostituito – a cura della ditta appaltatrice – quando vengono a mancare le caratteristiche di colore, lucidità ed integrità.

DISTRIBUZIONE PER L'OSPEDALE PSICHIATRICO GIUDIZIARIO

Per gli ospiti dell'O.P.G. verrà utilizzato il sistema di distribuzione dei pasti mediante il carrello multi-porzione a tenuta termica, garantendo il mantenimento della temperatura prevista dalla legge per i piatti da servire, con fornitura a carico della Ditta aggiudicataria. Il materiale di stoviglieria dovrà essere rigorosamente monouso.

TRASPORTO: è a carico della Ditta l'onere del trasporto, in appositi carrelli atti a garantire le condizioni di igiene degli alimenti, dei pasti per il pranzo e per la cena, prodotti dal centro di cottura fino all'ingresso del reparto.

Il trasporto dal centro di cottura ai punti di consumo esterni all'ospedale (comunità psichiatriche) dovrà essere effettuato con automezzo idoneo, adibito esclusivamente al trasporto di alimenti e conforme a quanto disposto dalla normativa in materia e successive

modifiche. Tutte le spese accessorie del mezzo (carburante, manutenzioni varie etc.) sono a carico della Ditta stessa.

I veicoli su cui vengono trasportati i pasti devono possedere i requisiti di idoneità igienico-sanitarie di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 e devono essere utilizzati esclusivamente per il trasporto dei contenitori che devono essere costruiti in materiale idoneo, facilmente pulibile e disinfettabile, con chiusura ermetica.

E' fatto obbligo di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati.

Il sistema di trasporto del vassoio deve garantire, per le pietanze sottoposte a cottura, il mantenimento di una temperatura non inferiore a 60/65° al cuore del prodotto fino alla consegna diretta del pasto all'utente (paziente/dipendente). Il sistema deve inoltre garantire il mantenimento della temperatura prevista dalla legge per le pietanze da servire fredde.

Per evitare errori nella distribuzione dei pasti, l'Impresa aggiudicataria dovrà prevedere un sistema di identificazione dei carrelli dedicati alle diverse Unità Operative.

Le due zone di conservazione devono essere ben distinte e separate all'interno del carrello adibito al trasporto. Il carrello corredato dei documenti riepilogativi riportanti il numero dei pasti complessivi andrà trasportato sino alla soglia del reparto dove verrà preso in consegna dal personale di reparto ai fini della distribuzione al letto del paziente. La ripresa in carico degli stessi avverrà dopo almeno un'ora dalla consegna - a cura del personale della ditta.

ART. 15 TABELLE DIETETICHE

Le quantità da somministrare, relative a tutti i menù giornalieri, saranno quelle previste dalle Tabelle Dietetiche di cui all'allegato n.3. Qualora l'Impresa, nel corso dell'esecuzione del contratto, intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate in offerta, dovrà far richiesta scritta all'Azienda Ospedaliera e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, nel caso esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche. I nuovi piatti proposti devono avere equivalente valore economico del piatto sostituito.

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire, compatibilmente con le possibilità organizzative, la sostituzione di alcuni alimenti previsti con altri richiesti per motivi ideologici o religiosi.

ART. 16 DERRATE

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti: Decreto Legislativo del 27 Gennaio 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, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. Le materie prime devono essere di prima qualità.

E' fatto divieto assoluto al gestore di ricorrere all'uso di prodotti contenenti OGM.

Le derrate devono di norma essere "fresche" (fatta eccezione per i prodotti ittici e per alcuni ortaggi fuori stagione).

Le derrate alimentari devono essere conservate in locali (celle frigorifere e frigoriferi)all'uopo destinati; al gestore spetta il controllo che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali previste a quelle norma di legge per la conservazione di ogni categoria di alimento.

La buona conservazione delle derrate depositate e preparate è onere dell'Impresa, al quale sarà imputata ogni avaria.

L'uso dei precotti e dei preconfezionati dovrà essere formalmente e preventivamente autorizzato dalla Direzione Sanitaria dell'Azienda Ospedaliera.

L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (latte UHT, scatolame in genere, surgelati, formaggi e insaccati in monoporzione, sfarinati e prodotti da forno) deve essere effettuato con frequenza regolare tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente immissione sul mercato.

L'approvvigionamento dei prodotti freschi deve avvenire come di seguito specificato:

- pane giornalmente;
- frutta ed ortaggi: con frequenza minima bisettimanale
- carni fresche: per l'approvvigionamento di carne fresca affettata il tempo massimo intercorrente tra il porzionamento all'origine e la messa in cottura non deve superare le 24 ore.
- per altri tipi di confezionamento (sottovuoto, ecc...) per altri carni fresche (pollame) l'approvvigionamento deve avvenire con frequenza minima bisettimanale;
- uova fresche con frequenza minima bisettimanale.

ART. 17 IGIENE DELLA PRODUZIONE

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.

La preparazione dei cibi deve essere effettuata il giorno stesso in cui sono consumati ed il loro confezionamento deve essere effettuato seguendo le indicazioni per una sana alimentazione utilizzando la cottura a vapore, al forno o in rasiera limitando la quantità dei grassi aggiunti.

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese alla immediata sostituzione delle derrate alimentari non ritenute idonee.

Gli standard qualitativi igienici della produzione saranno quelli indicati in offerta dall'Impresa, come Standard qualitativi del servizio.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il gestore deve prelevare almeno 50 grammi di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli a temperatura in cella gelo per le 72 ore successive. Sui sacchetti verrà riportata la data e l'ora di prelievo, fermo restando i controlli da parte dei servizi competenti dell'ASL.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti e in ogni caso dovrà comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate, evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamenti).

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio e, qualora esistenti, dovranno essere sostituiti dall'impresa.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc..., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, etc. dovrà far uso di mascherine e guanti monouso.

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere affissa nei locali cucina. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell' Impresa dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego, in dosatori con etichette che specifichino le caratteristiche del contenuto.

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

E' fatto divieto assoluto di asportare, a qualsiasi titolo, i residui della lavorazione e preparazione dei cibi ed i residui dei pasti, ancorché integri. Lo smaltimento degli stessi, con particolare riguardo agli oli esausti, deve avvenire secondo le norme vigenti.

ART. 18 TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

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

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

a) legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;

b) i prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° C. e + 4° C.

La preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.

La carne trita deve essere macinata in giornata.

Il formaggio grattugiato deve essere preconfezionato e a garanzia garantita.

Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate immerse in acqua acidulata.

Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura.

Le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

Le frittture vanno realizzate nei forni a termoconvezione.

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

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

E' ammessa la preparazione di alcune derrate (arrosti, roastbeef, lessi, brasati) il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o in frigoriferi a temperatura compresa fra 1 e 4 gradi.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per l'abbattimento di prodotti cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei terminali di consumo con olio extra vergine d'oliva, appena prima della distribuzione.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine d'oliva.

ART. 19 GENERI ALIMENTARI PER SPACCIO INTERNO DELL'OPG

I prodotti, elencati nell'allegato n.5, sono necessari per il corretto approvvigionamento dello spaccio interno sito nell'Ospedale Psichiatrico Giudiziario di Castiglione d/Stiviere.

I prodotti alimentari dovranno:

essere forniti del marchio e nella confezione richiesta;

rispettare le norme d'igiene previste dalla vigente legislazione in materia;

corrispondere ai quantitativi richiesti (eventuali eccedenze non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non pagate);

essere consegnati presso il magazzino dell'Ospedale Psichiatrico Giudiziario di Castiglione d/Stiviere con cadenza settimanale, nelle giornate indicate dall'Azienda Ospedaliera, previo invio dell'ordinativo di acquisto.

La fatturazione dovrà essere effettuata per singolo ordinativo di acquisto, i termini di pagamento sono quelli indicati dall'art.11 del Disciplinare di Gara.

ART. 20 SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

L'Impresa si farà carico di osservare le disposizioni previste dal D. Lgs. 155/97 e ss.mm.ii e precisamente 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.

ART. 21 CONTROLLO DI QUALITA'

L'Azienda Ospedaliera effettuerà un sistema di controllo di qualità del servizio in questione al fine di ottenere la migliore ottimizzazione del servizio stesso mediante l'istituzione di una Commissione paritetica.

La predetta commissione, presieduta dal Direttore Esecutivo del Contratto (Dec) si riunirà nei seguenti casi:

a)verifica della corretta esecuzione del servizio;

b)fornitura di eventuali chiarimenti interpretativi in ordine ai contenuti del presente capitolato;

c) nel caso si dovessero verificarsi disfunzioni amministrative od organizzative che possano incidere sulla regolare esecuzione del servizio;

d) analisi delle inadempienze contrattuali e proposta al Rup di eventuali sanzioni di natura pecuniaria.

L'Azienda Ospedaliera si riserva, altresì, il diritto di procedere in ogni momento al controllo sul corretto uso dei locali e delle attrezzature messe a disposizione dell'Aggiudicataria, nonché sui consumi energetici.

Inoltre, l'Azienda Ospedaliera, a mezzo dei propri uffici, potrà controllare ed analizzare la qualità degli approvvigionamenti, sia delle derrate, sia dei prodotti semilavorati, giacenti in magazzino, verificare la qualità delle merci depositate, il peso della singola razione, l'igiene generale dei locali ed il personale presente.

Analoghi accertamenti, potranno essere eseguiti sui prodotti impiegati per il lavaggio, la brillantatura, l'ammollo e la detersione delle stoviglie. I prodotti usati dovranno essere privi di tossicità.

Le derrate od i pasti rifiutati in occasione dei controlli, dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dall'Aggiudicataria a proprie cure e spese.

In caso di mancata sostituzione, oltre alle penali, più avanti indicate, non verrà liquidato il corrispettivo.

ART. 22 LOCALI

I locali, vengono ceduti in comodato d'uso dall'Azienda all'Aggiudicataria, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile, per tutta la durata del rapporto contrattuale.

Eventuali lavori edili o di impiantistica – qualunque ne sia il motivo o l'entità - che l'Aggiudicataria intenda effettuare, dovranno essere preventivamente concordati ed ottenere il preventivo consenso scritto dell'Azienda.

ART. 22 ACCESSO AI LOCALI

L'ingresso nei locali della cucina, dei magazzini e dei frigoriferi, è riservato al Personale della Ditta Aggiudicataria ed a quello deputato ai controlli di qualità dell'Azienda Ospedaliera.

Avranno, inoltre, accesso a detti locali in presenza del Responsabile dell'Aggiudicataria, gli incaricati dell'Azienda (dietiste, personale amministrativo, etc..).

Detti incaricati saranno tenuti alla scrupolosa osservanza delle norme igienico - sanitarie e dovranno essere muniti delle necessarie abilitazioni.

ART. 23 PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

L'Aggiudicataria dovrà provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali e delle attrezzature di proprietà dell'Azienda ed a lei affidate, per assicurare le prestazioni contrattuali.

L'Aggiudicataria dovrà provvedere, alla sanificazione quotidiana dei locali, delle macchine, di tutte le attrezzature mobili e delle stoviglie utilizzate per la preparazione dei pasti, e alla sanificazione periodica a fondo dei locali.

La Direzione Sanitaria dell'Azienda avrà la facoltà di eseguire accertamenti sanitari, in qualsiasi momento, sui prodotti impiegati per la disinfezione e la sanificazione degli ambienti e di emanare, in proposito, prescrizioni cui l'Aggiudicataria dovrà attenersi.

L'Aggiudicataria dovrà assicurare, in ogni caso, la regolare continuità del servizio di pulizia

giornaliero e, per quanto riguarda servizi a frequenza e periodicità mensile, questi dovranno essere eseguiti, ad intervalli regolari nell'arco di ogni mese.

La fornitura dei prodotti occorrenti per la pulizia delle cucine, è a carico dell'Aggiudicataria, la quale avrà la responsabilità dell'uso dei prodotti, che devono essere assolutamente privi di tossicità.

In caso di accertata presenza di prodotti tossici, verranno escluse dal consumo le vivande preparate ed addebitati all'Aggiudicataria, gli importi relativi fatto salvo il diritto di rivalsa per l'eventuale maggiore danno subito.

Ove per qualsiasi ragione, il servizio di pulizia e di lavaggio delle stoviglie, e di quant'altro previsto, non venisse reso in modo puntuale e con regolarità, l'Azienda, previo preavviso in cui si enunceranno i motivi della decisione, opererà sui pagamenti disposti del mese in cui è stata riscontrata l'inadempienza, ed eventualmente in quelli successivi, una trattenuta proporzionale al costo delle operazioni non effettuate, valutate ai prezzi di mercato.

L'Azienda avrà la facoltà, inoltre, di risolvere il contratto, in conformità alle vigenti norme del Codice Civile, fatto salvo il diritto di rivalsa per il maggior danno subito, qualora si verificassero inadempimenti nel servizio di pulizia e nel lavaggio delle stoviglie e di quant'altro previsto, su segnalazione della Direzione Sanitaria di Presidio o dei referenti amministrativi del Presidio.

Le norme sopra indicate devono intendersi estese a tutte le superfici, apparecchiature ed attrezzature interessate al servizio alimentare di cui al presente appalto.

ART. 24 MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare, altresì la manutenzione ordinaria di tutto ciò che è stato messo a sua disposizione dall'Azienda.

La fornitura dei prodotti occorrenti per la manutenzione ordinaria delle cucine è a carico dell'Aggiudicataria.

ART. 25 MANUTENZIONE STRAORDINARIA DEI LOCALI

La manutenzione straordinaria dei locali, così come le eventuali modificazioni o trasformazioni che l'Azienda dovesse reputare necessarie resteranno a carico dell'Azienda stessa che vi provvederà direttamente con proprio personale od a mezzo di terzi (impianto elettrico, di riscaldamento, condizionamento e vapore).

Resteranno, comunque, a carico dell'Aggiudicataria tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza ovvero di uso improprio da parte del personale dipendente della stessa.

In questo caso l'Azienda provvederà alle opere rese necessarie e addebiterà le spese sugli importi da liquidare all'Aggiudicataria.

ART. 26 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE

La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e apparecchiature delle cucine utilizzate in esecuzione del servizio comprese quelle di proprietà dell'Azienda sarà a cura dell'Aggiudicataria. La sostituzione delle attrezzature non riutilizzabili rimane a carico dell'Azienda Ospedaliera.

ART. 27 RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE ALLA CESSAZIONE DEL CONTRATTO

Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature messi a disposizione dell'Aggiudicataria dovranno essere riconsegnate all'Azienda nello stato in cui erano il giorno della presa in consegna, salvo la normale usura.

Della riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, sia per i locali che per le attrezzature.

Le eventuali difformità riscontrate con i corrispondenti verbali di consegna, saranno oggetto di valutazione economica da parte del DEC a conguaglio e gli importi saranno addebitati anche mediante l'incameramento, totale o parziale, della cauzione.

ART. 28 RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI

La raccolta differenziata e lo smaltimento dei rifiuti prodotti in cucina è effettuata direttamente dalla Ditta Aggiudicataria utilizzando gli appositi contenitori messi a disposizione dall'Azienda.

Eventuali rifiuti speciali prodotti in cucina devono essere smaltiti dalla Ditta Aggiudicataria. Si precisa che i punti di raccolta dei rifiuti devono essere mantenuti puliti e costantemente in ordine.

ART. 29 ONERI A CARICO DELL'AZIENDA APPALTANTE

Saranno a carico dell'Azienda Ospedaliera:

- a) La fornitura dell'energia elettrica.
- b) La fornitura di gas.
- c) La fornitura del vapore.
- d) La fornitura dell'acqua fredda, dell'acqua calda, dell'eventuale acqua refrigerata.
- e) Il riscaldamento e la termoventilazione dei locali.
- f) La distribuzione dei pasti ai degenti dalla porta di ingresso dei reparti alle camere di degenza ed il relativo ritiro dei carrelli porta vassoi, da posizionarsi nell'atrio del reparto per l'ulteriore e definitivo ritiro dell'operatore economico interessato.
- g) La prenotazione dei pasti .

Eventuali carenze o disservizi, non attribuiti all'Aggiudicataria, che dovessero verificarsi, dovranno essere tempestivamente segnalati all'Azienda, in modo che la stessa possa provvedere immediatamente alla loro eliminazione.

Per l'utenza telefonica, esclusa dagli oneri a carico dell'Azienda, verranno presi puntuali accordi per l'installazione dei punti telefonici necessari. L'onere dell'installazione sarà a carico dell'Aggiudicataria, così pure il costo di esercizio ed eventuali ulteriori installazioni o modifiche degli impianti telefonici per necessità dell'Aggiudicataria medesima.

Qualora la Ditta aggiudicataria facesse uso di un punto telefonico già presente in Azienda, mensilmente verranno notificate le relative spese alla Ditta stessa secondo le rilevazioni effettuate dal centralino aziendale.

ART. 30 PERIODI DI PROVA

Per i primi sei mesi l'appalto verrà conferito a titolo di prova al fine di permettere all'Azienda Ospedaliera una valutazione sull'operato della Ditta aggiudicataria.

L'Azienda Ospedaliera, qualora la valutazione a suo insindacabile giudizio abbia risultato negativo, procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile. In tal caso alla Ditta spetterà il corrispettivo dei servizi già erogati escluso ogni altro rimborso o indennizzo di qualsiasi tipo.

In caso di risoluzione del contratto per mancato superamento della prova la Ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi ad assicurare l'effettuazione del servizio fino al subentro del nuovo contraente, onde evitare l'interruzione di un pubblico servizio. Sarà facoltà dell'Azienda Ospedaliera scorrere la graduatoria vigente.

ART. 31 PERSONALE

Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'Aggiudicataria si avvarrà di proprio personale qualificato e l'impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità.

La Ditta dovrà impiegare per l'esecuzione dei lavori esclusivamente proprio personale inquadrato e retribuito sulla base delle leggi e dei contratti collettivi del settore. La ditta dovrà osservare nei confronti dei propri dipendenti tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste per il rapporto di lavoro subordinato, applicando C.C.N.L. per il personale dipendente e riconoscendo la relativa normativa salariale previdenziale ed assicurativa. I suddetti obblighi vincoleranno l'aggiudicataria anche se non fosse aderente alle Associazioni stipulanti e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana o cooperativa, dalla struttura, dalla dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra qualificazione giuridica economica o sindacale. All'Azienda resta, comunque, la facoltà di richiedere in merito opportuni accertamenti al competente Ispettorato Provinciale del lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà, altresì, nominare un **REFERENTE/RESPONSABILE** per i 3 (tre) plessi (raggiungibile ogni giorno) per l'erogazione del servizio, al quale dovrà essere conferito l'incarico di coordinare e controllare l'attività di tutto il servizio. Tutte le comunicazioni effettuate per iscritto a detto responsabile, relative alle modalità di esecuzione del contratto, si intenderanno come validamente effettuate nei confronti della Ditta appaltatrice.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre, **fornire sistematicamente**, alle Direzioni Sanitarie di Presidio, l'elenco nominativo del personale dipendente e la documentazione attestante l'idoneità al servizio dello stesso. Tale elenco, dovrà precisare la qualifica professionale di ciascun addetto, oltre che il numero degli operatori addetti alle varie mansioni di cucina. Inoltre, il "turn over" del personale deve rivestire carattere di eccezionalità e il personale subentrante deve possedere pari qualifica.

Tutto il personale dipendente dall'Aggiudicataria, dovrà recare in servizio un cartellino di riconoscimento ben visibile, con l'indicazione del nome, cognome, fotografia e qualifica professionale.

Si precisa che la preparazione delle vivande deve essere eseguita da un capo cuoco (responsabile di cucina) con diploma di scuola alberghiera ed una significativa esperienza di lavoro nella ristorazione collettiva, presente in ogni cucina per tutta la durata dell'appalto.

L'Azienda si riserva la facoltà di operare al riguardo, tutti i controlli che riterrà opportuni.

Il personale, munito delle necessarie abilitazioni, dovrà essere sottoposto, si all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, gli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore ed a quelle prescritte per il personale di assistenza ospedaliera.

L'Azienda, si riserva il diritto di effettuare gli ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni. Si riserva inoltre, il diritto di richiedere all'Aggiudicataria, di trasferire altrove il personale ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi.

In tal caso l'Aggiudicataria provvederà a quanto richiesto, nonché alla relativa sostituzione, con altro personale, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta, di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

La Ditta appaltatrice si impegna a garantire l'erogazione del servizio indipendentemente da eventuali agitazioni sindacali e di categoria.

E' onere dell'Aggiudicataria provvedere alla dotazione delle divise per espletare il servizio, comprese le calzature, per il proprio personale dipendente.

E' pure onere dell'Aggiudicataria controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario, vengano rigorosamente rispettate dal proprio personale dipendente.

Saranno a carico dell'Aggiudicataria:

- le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro

-l'adozione nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

ART. 32 ASSUNZIONE PERSONALE GIA' IMPIEGATO NEL PRECEDENTE APPALTO

L'impresa aggiudicataria dovrà impegnarsi a mantenere l'occupazione dei lavoratori dipendenti già in forza presso l'Impresa appaltatrice cessante.

L'impresa dovrà comunque attenersi al riguardo alla normativa e agli accordi contrattuali generali e locali del settore.

Attualmente il personale in forza presso le tre strutture è così distribuito:

P.O Asola			
N.	Mansione	Livello CCNL	Ore settimana
1	Cuoco	4°	40
1	Cuoco	3°	40
1	Cuoco	5°	20
1	Asm	5°	30
1	Asm	6°S	18
1	Asm	6°S	20
1	Asm	6°S	17,5

P.O Bozzolo			
N.	Mansione	Livello CCNL	Ore settimana
2	Cuoco	4°	36
1	Cuoco	5°	18
1	Asm	5°	36
1	Autista magazziniere	5°	18
1	Autista	5°	30
1	Asm	6°S	18
1	Asm	6°S	40
1	Asm	6°S	18
1	Asm	6°S	17,5

Opg Castiglione			
N.	Mansione	Livello CCNL	Ore settimana
1	Cuoco	2°	40
3	Cuoco	4°	40
1	Cuoco	5°	22,5
1	Impiegato appalto	5°	25
1	Autista	5°	17,5
1	Asm	6°S	20
1	Asm	6°S	21
5	Asm	6°S	22,5

ART. 33 ORARIO DI LAVORO

Tutte le prestazioni incluse in questo capitolato saranno eseguite in giornate feriali ed anche festivi sia durante l'orario normale di lavoro dell'Impresa aggiudicataria che nel restante periodo della giornata .

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di sottoscrivere nel proprio ambito aziendale adeguati regolamenti di servizio al fine di assicurare gli interventi anche in caso di sciopero da parte del personale dell'Impresa, ai sensi dell'art. 2 della legge 12.06.1990n. 146.

ART. 34 PENALITA'

L'Azienda Ospedaliera in caso di inadempimenti agli obblighi del presente capitolato, avrà la facoltà di applicare delle sanzioni pecuniarie, variabili da un minimo di € 200 a un massimo di € 500, in rapporto alla gravità, ripetitività delle irregolarità riscontrate. Si riporta di seguito, a titolo esemplificativo, alcune tipologie di inadempienze che comportano l'applicazione delle suddette sanzioni :

1. Mancato lavaggio o lavaggio non corretto delle stoviglie e del pentolame, per ogni giorno di inadempienza -€ 300,00 ;
2. Mancato rispetto dell'art..... del CSA sull'uso dei prodotti per la sanificazione, per ogni giorno di inadempienza- € 300,00 ;
3. Mancata reperibilità del Referente/Responsabile o del sostituto, per ogni giorno di inadempienza- € 200,00 ;
4. Mancato rispetto delle modalità di esecuzione e delle fasce orarie degli interventi di sanificazione ordinaria, per ogni giorno di inadempienza- € 300,00 ;
5. Mancata effettuazione della sanificazione periodica a fondo, nel mese programmato € 500,00 ;
6. Ritardo nello svolgimento del servizio di ristorazione oppure prestazione resa in modo insoddisfacente, per ogni giorno di inadempienza -€ 500,00 ;
7. Comportamento non corretto da parte dei dipendenti della ditta e/o divisa non conforme alle norme igieniche -€ 300,00 ;
8. Mancato rispetto delle buone pratiche di lavorazione secondo il manuale HACCP per ogni giorno di inadempienza- € 500,00 ;
9. Mancato aggiornamento dell'elenco nominativo del personale dipendente e della documentazione attestante l'idoneità al servizio dello stesso- € 500,00 ;

10. Mancata o non corretta manutenzione di tutte le attrezzature e apparecchiature presenti nelle cucine, ed utilizzate per l'esecuzione del servizio, ogni giorno di inadempienza € 500,00.;
11. Mancato rispetto delle tabelle merceologiche - € 500;
12. Presenza a magazzino di prodotti scaduti - € 500;
13. Mancato rispetto delle grammature valutato su una media di 10 campioni - € 200;
14. Mancato rispetto del menù - € 300;
15. Mancato rispetto del pasto consegnato a quanto prenotato - € 200;
16. Mancato consegna e/o errata preparazione delle diete speciali. € 500;
17. Mancato rispetto delle norme che regolamentano le temperature dei pasti trasportati (caldo/freddo)- € 500.

Rimane, in ogni caso, riservato all'Azienda, il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno subito.

Nell'ipotesi di grave inadempimento l'Azienda ha la facoltà di chiedere la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., con ogni conseguente danno e spese a carico dell'Aggiudicataria e con incameramento dell'intero deposito cauzionale.

L'inadempimento dovrà ritenersi grave, ogni qualvolta si riscontrino ripetuti episodi per almeno due volte in un anno, imputabili a colpa dell'Aggiudicataria ed alla stessa notificati per iscritto.

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

Le squadre devono essere ben coordinate, addestrate e specializzate.

**f.to Il Dirigente della Struttura
Tecnico Economico e dei Servizi
(Dr. Alberto Bassi)**