

REGIONE DEL VENETO



AZIENDA  
Z E R O

**CAPITOLATO TECNICO**

**PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
PER LE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE DEL VENETO  
E PER LA SOCIETÀ ORAS S.P.A. – SECONDA PROCEDURA**

## INDICE

Art. 1 Bisogni ed obiettivi che devono essere soddisfatti con il presente appalto .....	4
Art. 2 - Oggetto , quantità del servizio e ripartizione in lotti .....	5
Art. 3 - Fabbisogni e basi d'asta .....	6
Art. 4 - Durata del contratto .....	8
Art. 5 - Articolazione del servizio.....	9
Art. 6 - Modalità di esecuzione del servizio .....	11
Art. 7 - Specifiche tecniche del servizio .....	13
Art. 8 - Igiene della produzione .....	13
Art. 9 - Forniture generi extra e/o di conforto.....	14
Art. 10 - Composizione dei pasti per degenti.....	14
Art. 11 - Organizzazione della giornata alimentare per degenti .....	16
Art. 12- Menù particolari .....	16
Art. 12.1 - Menù del nuovo entrato.....	16
Art. 12.2 - Menù Festivi.....	16
Art. 13 - Diete speciali .....	16
Art.14 - Variazione del menù.....	17
Art. 15 - Esecuzione del servizio .....	17
Art. 15.1 - Prenotazione .....	17
Art. 15.2 - Confezionamento.....	18
Art. 15.3 - Produzione dei pasti .....	18
Art. 15.4 - Caratteristiche dei centri di cottura .....	18
Art. 15.5 - Trasporto e veicolazione pasti .....	19
Art. 15.6 - Attrezzature destinate al trasporto (carrelli, vassoi, automezzi) .....	20
Art. 15.7 - Vassoi, posate e stoviglie .....	21
Art 15.8 - Opzione Prenotazione consegna e ritiro al letto dei pazienti .....	21
Art. 16 - Servizio di mensa aziendale .....	21
Art. 16.1 Composizione dei pasti per i dipendenti.....	23
Art. 17 – Pulizia e igiene dei locali e delle attrezzature.....	24
Art. 18 - Indumenti di lavoro .....	26
Art. 19 - Igiene del personale.....	26
Art. 20 - Norme in materia di sicurezza.....	27
Art. 21 - Sistema informativo .....	28

Art. 22 - Concessione in uso dei locali .....	30
Art. 23 - Utenze.....	32
Art. 24 - Controlli sul servizio appaltato.....	32
Art 25 - Rilevazione del grado di soddisfazione .....	33
Art. 26 - Personale: requisiti, garanzie e responsabilità.....	34
Art. 27 - Responsabilità della ditta appaltatrice .....	36
Art. 28 – Norme in materia di sicurezza e rischi da interferenza.....	37
Art. 29 - Coperture Assicurative .....	37
Art. 30 - Contestazioni, controversie, inadempienze e penali.....	38
Art. 30.1 - Deficienze della Ditta Aggiudicataria .....	38
Art. 30.2 - Penalità .....	39
Art. 30.3 - Procedimento di contestazione dell'inadempimento ed applicazione delle penali .....	42
Art. 30.4 - Scioperi e cause di forza maggiore.....	43
Art. 30.5 - Disdetta del contratto da parte dell'impresa .....	43
Art. 31 - Manutenzione dei locali, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso.....	43
Art. 32 - Prezzi e modalità di fatturazione .....	45
Art. 33 - Contratto e spese .....	46
Art. 34 - Tracciabilità dei flussi finanziari .....	46
Art. 35 - Protocollo di legalità .....	47
Art. 36 – Garanzia definitiva.....	47
Art. 37 - Adempimenti in materia di trattamento dei dati personali .....	48
Art. 38 – Risoluzione del contratto .....	48
Art. 39 - Foro competente .....	49

## **Art. 1 Bisogni ed obiettivi che devono essere soddisfatti con il presente appalto**

Le Aziende Sanitarie mediante l'affidamento del Servizio di Ristorazione intendono raggiungere l'obiettivo di garantire l'erogazione del servizio di ristorazione in modo uniforme, al fine di rispondere nel modo più efficace alle esigenze dell'utenza e del personale dipendente. Inoltre, si pongono come obiettivo finale quello di offrire un servizio caratterizzato da un buon livello qualitativo sia in termini igienici - sanitari - nutrizionali sia di gradimento del pasto.

In conformità alle linee di indirizzo per la Ristorazione Ospedaliera della Regione Veneto si evidenzia l'importanza della nutrizione del paziente quale valido sostegno al suo recupero fisico e psichico, ritenendo infatti la nutrizione di un soggetto ospedalizzato una terapia a carico della struttura ospedaliera. L'obiettivo previsto dalle Linee di indirizzo Regionali è quello di massimizzare il comfort del paziente, attraverso la programmazione, la produzione e erogazione di pasti, il controllo e la comunicazione.

Il servizio di ristorazione dovrà essere condotto e gestito, in tutte le sue fasi, a regola d'arte, allo scopo di conseguire i seguenti obiettivi comuni, nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato e di quanto contenuto nelle Linee Guida della Regione Veneto per la Ristorazione Ospedaliera.

In particolare la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire il servizio rispettando le seguenti indicazioni:

- fornire un valido e qualificato apporto nutrizionale attraverso la produzione, confezionamento e somministrazione di cibo, che sia al contempo gradevole, gustoso e rispettoso delle singole esigenze fisiologiche;
- introdurre sistemi di produzione e tecnologie che assicurino tracciabilità delle materie prime, della ricetta e dei suoi ingredienti fino al momento del consumo e che assicurino il miglioramento della qualità delle tecniche di trasformazione e conservazione delle materie prime e degli alimenti;
- porre attenzione alla gradevolezza del menù proposto e alla ricaduta dello stesso sull'umanizzazione delle cure e sull'utenza;
- garantire il rispetto della stagionalità nei prodotti freschi utilizzati, alla riscoperta del territorio attraverso l'utilizzo di materie prime regionali e di ricette tradizionali;
- individuare e sperimentare modelli ecosostenibili della Ristorazione Collettiva, con particolare attenzione alla sostenibilità e al benessere collettivo e ambientale e con attenzione alle modalità di approvvigionamento e di logistica congruenti per la riduzione degli sprechi e per la gestione degli avanzi e dei rifiuti;
- assicurare la realizzazione di un servizio dietetico capace di armonizzarsi con le terapie mediche adottate in relazione al quadro clinico dei singoli utenti;
- garantire il miglior risultato della veicolazione dei pasti per utenti e dipendenti, ove previsto;
- mappare e rispettare i processi e le attività che determinano la realizzazione del servizio di ristorazione in ogni fase: ricevimento delle materie prime, stoccaggio, produzione, confezionamento, logistica, sanificazione e lavaggio stoviglie;
- rispettare tutte le norme dietetiche e dietologiche previste per tutte le possibili patologie cliniche;

- individuare una strategia per una corretta ed efficace comunicazione agli utenti e ai dipendenti in materia di nutrizione attraverso un piano di comunicazione che presenti i criteri innovativi adottati e le caratteristiche di qualità dell'offerta;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti e dei materiali impiegati oltre che il rispetto di tutte le vigenti norme igienico-sanitarie e di sicurezza (D. Lgs. n° 155/97 e TU. 81/2008). Ricadono pertanto sulla Ditta Aggiudicataria tutte le responsabilità amministrative e penali previste dalle norme vigenti.

Tutte le prescrizioni di seguito riportate potranno essere successivamente integrate da ulteriori e più precise indicazioni circa le modalità di erogazione a cui la Ditta aggiudicataria dovrà attenersi. Sarà compito dell'erogatore gestire il servizio e rendere disponibile tutto quanto necessario allo svolgimento dello stesso in relazione alle finalità da conseguire, secondo quanto disposto nel seguito del presente documento e previsto in contratto.

## **Art. 2 - Oggetto , quantità del servizio e ripartizione in lotti**

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione aziendale, ospedaliera ed assistenziale e servizi accessori per le Aziende Sanitarie della regione del Veneto di seguito indicate.

In particolari i servizi richiesti sono:

- a) produzione e fornitura fino al reparto o al letto del paziente (ove richiesto) di pranzo e cena per i degenti degli ospedali e delle strutture territoriali, tutti i giorni dell'anno, festività settimanali ed infrasettimanali comprese;
- b) produzione e fornitura fino al reparto/struttura delle colazioni (e le relative stoviglie) in vassoi personalizzati, per i degenti degli ospedali e delle strutture territoriali, tutti i giorni dell'anno, festività settimanali ed infrasettimanali comprese; eventualmente solo le bevande calde potranno essere fornite tramite erogatori;
- c) fornitura di generi extra su richiesta delle singole Aziende Sanitarie nei termini precisati nel presente capitolato;
- d) gestione mense aziendali con produzione e somministrazione dei pasti per il personale dipendente ed altro personale autorizzato secondo i singoli regolamenti aziendali;
- e) fornitura di pasti presso le strutture territoriali nei termini indicati nel presente capitolato.

La presente procedura è suddivisa nei seguenti 6 lotti:

N° LOTTO DI RIFERIMENTO	Azienda	Scadenza contratti al momento dell'indizione della gara
1	AULSS 1 DOLOMITI, suddivisa in:	
	sub-lotto 1a) Distretto di BELLUNO	Distretto 1 Belluno: contratto in proroga
	sub-lotto 1b) Distretto di FELTRE	Distretto 2 Feltre: contratto con scadenza al 31.12.2021
2	AULSS 2 MARCA TREVIGIANA ORAS S.p.A.	AULSS 2 Marca Trevigiana: contratto in proroga
		ORAS S.p.A.: contratto con scadenza al scadenza al 31.01.2020
3	AULSS 3 SERENISSIMA	contratto in proroga
4	AULSS 5 POLESANA	contratto in proroga
5	AULSS 6 EUGANEA	contratto in proroga
6	AULSS 7 PEDEMONTANA	Distretto 1 Bassano: contratto con scadenza al 31.08.2019
		Distretto 2 Alto Vicentino: contratto in proroga

Tabella 1

**Si evidenzia che le prescrizioni del presente capitolato disciplinano le modalità di erogazione del servizio presso tutte le Aziende Sanitarie partecipanti, con le specifiche precisate per l'AULSS 1 Dolomiti, per l'AULSS 6 Euganea e per l'AULSS 7 Pedemontana.**

### **Art. 3 - Fabbisogni e basi d'asta**

A puro titolo indicativo al fine di consentire la formulazione dell'offerta, in base ai dati relativi al numero di ricoveri effettuati, all'affluenza media presso la mensa ospedaliera, alle attuali richieste delle altre strutture interessate dal servizio, i fabbisogni per tutta la durata del contratto sono quelli indicati in **Allegato 2.1** e **Allegato 2.2**, riepilogati nella sottostante tabella.

LOTTO	Azienda Sanitaria	N° COLAZIONI DEGENTI (ANNO 2018)	N° PRANZI DEGENTI (ANNO 2018)	N° CENE DEGENTI (ANNO 2018)	N° PASTI DIPENDENTI (ANNO 2018)
sub-Lotto 1a)	Azienda ULSS n. 1 Dolomiti - Distretto di Belluno	159.219	190.949	149.232	119.000
sub-Lotto 1b)	Azienda ULSS n. 1 Dolomiti - Distretto di Feltre	127.425	130.107	120.147	96.600
	<b>totale Lotto 1</b>	<b>286.644</b>	<b>321.056</b>	<b>269.379</b>	<b>215.600</b>
2	Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana	173.263	212.063	172.500	141.196
	Ospedale Riabilitativo di Alta Specializzazione - ORAS	41.188	42.295	41.021	24.767
	<b>totale Lotto 2</b>	<b>214.451</b>	<b>254.358</b>	<b>213.521</b>	<b>165.963</b>
3	Azienda ULSS n. 3 Serenissima	<b>222.756</b>	<b>278.987</b>	<b>237.077</b>	<b>80.918</b>
4	Azienda ULSS n. 5 Polesana	<b>205.804</b>	<b>252.315</b>	<b>203.234</b>	<b>92.150</b>
5	Azienda ULSS n. 6 Euganea	<b>334.138</b>	<b>288.925</b>	<b>299.511</b>	<b>239.669</b>
6	Azienda ULSS n. 7 Pedemontana	<b>156.635</b>	<b>189.123</b>	<b>149.312</b>	<b>173.560</b>
	<b>Fabbisogno complessivo</b>	<b>1.420.428</b>	<b>1.584.764</b>	<b>1.372.034</b>	<b>967.860</b>

Tabella 2

Le Aziende Sanitarie si riservano di richiedere l'effettiva quantità necessaria in rapporto alle esigenze sanitarie connesse anche qualora possa essere ridotta la prestazione posta in gara.

Con riferimento al sub-Lotto 1b) di Feltre, si precisa che i fabbisogni potranno diminuire fino ad un massimo del 50% del valore complessivo del sub-Lotto stesso, essendo condizionati dalla durata effettiva del contratto, così come indicato nel successivo art. 4.

Il valore stimato del contratto ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs n. 50/2016 è pari ad € 110.318.559,75 (IVA esclusa), comprensivo dell'opzione di proroga semestrale ed al netto dei costi per l'eliminazione dei rischi interferenziali, così come dettagliato nell'Allegato D – Riepilogo Oneri da D.U.V.R.I. al disciplinare.

I costi stimati relativi alla manodopera per lo specifico appalto, ai sensi dell'art. 23, comma 16, del D.Lgs n. 50/2016, sono pari a € 66.191.135,85.

LOTTO	Azienda Sanitaria	BASE D'ASTA ANNUALE PER LOTTO (IVA esclusa)	BASE D'ASTA QUADRIENNALE PER LOTTO (IVA esclusa)	IMPORTO PROROGA SEMESTRALE PER LOTTO (IVA esclusa)	VALORE STIMATO LOTTO (IVA esclusa)
1 sub A	Azienda ULSS n. 1 Dolomiti - Distretto di Belluno	€ 2.862.372,3200	€ 11.449.489,2800	€ 1.431.186,1600	€ 12.880.675,4400
1 sub B	Azienda ULSS n. 1 Dolomiti - Distretto di Feltre	€ 2.159.145,6900	€ 8.636.582,7600	€ 1.079.572,8450	€ 9.716.155,6050
	<b>totale lotto 1</b>	<b>€ 5.021.518,0100</b>	<b>€ 20.086.072,0400</b>	<b>€ 2.510.759,0050</b>	<b>€ 22.596.831,0450</b>
2	Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana				
2	Ospedale Riabilitativo di Alta Specializzazione - ORAS				
	<b>totale lotto 2</b>	<b>€ 3.942.482,3600</b>	<b>€ 15.769.929,4400</b>	<b>€ 1.971.241,1800</b>	<b>€ 17.741.170,6200</b>
3	Azienda ULSS n. 3 Serenissima	€ 3.779.322,5600	€ 15.117.290,2400	€ 1.889.661,2800	€ 17.006.951,5200
4	Azienda ULSS n. 5 Polesana	€ 3.458.944,7500	€ 13.835.779,0000	€ 1.729.472,3750	€ 15.565.251,3750
5	Azienda ULSS n. 6 Euganea	€ 5.165.788,5200	€ 20.663.154,0800	€ 2.582.894,2600	€ 23.246.048,3400
6	Azienda ULSS n. 7 Pedemontana	€ 3.147.179,3000	€ 12.588.717,2000	€ 1.573.589,6500	€ 14.162.306,8500
	<b>Totale complessivo</b>	<b>€ 24.515.235,5000</b>	<b>€ 98.060.942,0000</b>	<b>€ 12.257.617,7500</b>	<b>€ 110.318.559,7500</b>

Tabella 3

Tali importi sono stati definiti sulla base dei prezzi unitari indicati nella seguente tabella, posti come base d'asta insuperabile da Azienda Zero, per tutti i Lotti di gara:

Base d'asta unitaria pranzi (IVA esclusa)	Base d'asta unitaria cene (IVA esclusa)	Base d'asta unitaria pasti dipendenti (IVA esclusa)	Base d'asta unitaria Servizio prenotazione, consegna e ritiro al letto del paziente del Pranzo (IVA esclusa)	Base d'asta unitaria Servizio prenotazione, consegna e ritiro al letto del paziente della Cena (IVA esclusa)
€ 5,80	€ 5,40	€ 5,46	€ 0,51	€ 0,51

Tabella 4

Le sedi, per ciascuna Azienda Sanitaria, dove deve essere fornito il servizio, sono indicate negli **Allegati 2.1 e 2.2**.

#### Art. 4 - Durata del contratto

I contratti che verranno stipulati dalle Singole Aziende Sanitarie a seguito dell'aggiudicazione della gara avranno la durata di 4 anni, decorrenti dalla data che sarà indicata nell'atto di stipulazione del contratto da ogni singola azienda sanitaria.

Con riferimento al Lotto 1 relativo all'AULSS 1 Dolomiti, si precisa che il contratto che verrà stipulato per i due sub-Lotti avrà un'unica scadenza (quadriennale), ma il servizio si attiverà in modo differenziato: immediatamente per il sub-Lotto 1a) di Belluno e a decorrere dal 1° gennaio 2022 per il sub-Lotto 1b) di Feltre.



La Ditta appaltatrice, alla scadenza del contratto, avrà l'obbligo, su richiesta dell'Azienda Sanitaria di continuare il servizio alle condizioni convenute, per consentire la definizione delle procedure relative all'espletamento di una nuova gara per l'individuazione del nuovo contraente e, comunque, per un periodo non superiore a 6 mesi dalla data di scadenza del contratto.

L'avvio dell'esecuzione, autorizzato del Direttore Esecutore del contratto, dovrà essere formalizzata in apposito verbale.

La Fase di subentro dovrà avere le caratteristiche di seguito indicate.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire il pieno subentro nella gestione del servizio garantendo la continuità e i livelli di servizio richiesti nel presente.

Al termine dell'appalto la Ditta aggiudicataria dovrà garantire un periodo di supporto alla transizione verso un nuovo eventuale fornitore avente una durata minima di 30 gg solari. In tale periodo (che corrisponderà, salvo diverse pattuizioni, all'ultimo mese solare del contratto esistente), la Ditta aggiudicataria si impegna a collaborare all'ordinata migrazione delle attività.

## **Art. 5 - Articolazione del servizio**

La ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di ristorazione con mezzi propri, acquistando tutte le materia prime ed ogni altro materiale o risorsa necessaria all'espletamento del servizio anche tenendo conto delle specificità per ogni Azienda Sanitaria indicate in **Allegato 3**.

Il servizio dovrà comprendere:

- **Acquisto materie prime e altri prodotti** occorrenti al servizio: La Ditta Aggiudicataria provvederà all'acquisto delle derrate, e degli altri prodotti necessari al servizio presso aziende di primaria importanza che possiedono un controllo qualità sulle linee di produzione ed avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci. Per quanto riguarda le materie prime, la Ditta aggiudicataria dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, su richiesta delle Strutture Sanitarie, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti leggi in materia. Si sottolinea, che tutti gli alimenti devono essere di prima qualità, di marche conosciute con l'indicazione dell'importatore e del valore merceologico. Le derrate alimentari e le bevande dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- **Produzione dei pasti** per degenti e dipendenti presso centro/i di cottura interno/i e/o esterno/i secondo la tecnologia proposta nell'offerta dell'impresa per ciascun singolo lotto o sub-lotto, come meglio precisato nei successivi artt. 15.3 e 15.4 del presente capitolato;
- **Produzione e fornitura fino al reparto/struttura delle colazioni** in vassoi personalizzati consegnati a reparto/strutture territoriali dalla Ditta; gli OSS di reparto provvederanno alla distribuzione delle colazioni al letto dei pazienti. Eventualmente solo le bevande calde potranno essere fornite tramite erogatori;
- **Confezionamento pasti** personalizzati e/o multiporzione come precisato di seguito nel presente capitolato ed in Allegato 3;
- **Trasporto** con mezzi e modalità, idonei e conformi alle normative vigenti, dal/dai centro/i di cottura interno/i e/o esterno/i ai centri fruitori indicati in Allegato 2.1 e Allegato 2.2;
- **Consegna e ritiro dei pasti** ai piani/reparti/strutture;

- **Prenotazione dei pasti** al letto del paziente e consegna/ritiro dei pasti al letto del paziente, nei casi di richiesta da parte delle Aziende Sanitarie;
- **Distribuzione** dei pasti presso le mense indicate in Allegato 2.1 e Allegato 2.2;
- **Trasporto e consegna** dei pasti e delle colazioni presso le sedi territoriali delle Aziende Sanitarie; la ditta dovrà trovare la soluzione di consegna più consona alla realizzazione del servizio, compatibilmente con le peculiarità di ciascuna struttura territoriale;
- **Fornitura di generi extra e/o di conforto:** si tratta di fornire ai reparti/Unità Operative prodotti non compresi nella colazione o nel pasto ma che possono essere richiesti secondo necessità
- **Fornitura di tutte le attrezzature, carrelli e stoviglie** necessarie per il completo svolgimento del servizio con relativa manutenzione;
- **Gestione dei locali** concessi in comodato d'uso, con riferimento ad ogni singola attrezzatura, impianti, servizi igienici ed arredi ivi presenti, incluse la disinfestazione, deblattizzazione, derattizzazione e le manutenzioni ordinarie, dei locali e degli impianti e la manutenzione ordinaria e straordinaria, delle attrezzature e degli arredi; le Amministrazioni Contraenti, con riguardo alle singole specificità indicate espressamente nel presente Capitolato agli art. 15.3 e 15.4, mettono a disposizione della Ditta aggiudicataria, concedendo in comodato d'uso i locali ed le attrezzature, limitatamente al sub-Lotto 1b) del Distretto di Feltre.

Sempre con riferimento al suddetto Distretto di Feltre, la Ditta dovrà prendere in carico tali locali e le relative attrezzature ed impianti provvedendo a sostituire e/o integrare la dotazione presente, alla rimozione e smaltimento delle attrezzature non più utilizzabili, presenti al momento dell'avvio dell'appalto nei locali concessi in uso ed effettuando tutti gli interventi ritenuti necessari all'ottimale svolgimento del servizio;

- **Integrazione/sostituzione delle macchine e delle attrezzature esistenti**, delle quali potrà prendere visione, valutandone lo stato di conservazione, in sede di sopralluogo tecnico, senza alcun onere aggiuntivo per le Amministrazioni Contraenti. Le macchine e attrezzature fornite dalla Ditta devono essere conformi ai requisiti minimi previsti nei CAM al par. 5.3.4 "Consumi energetici".
- **Fornitura del sistema informativo** nei termini previsti nel presente Capitolato
- **Espletamento dell'attività di lavaggio** di vassoi e stoviglie al di fuori delle strutture delle aziende sanitarie;
- **Gestione della raccolta dei vassoi e delle attrezzature** di consumo dopo la consumazione dei pasti secondo le indicazioni di ciascuna azienda;
- **Pulizia dei locali** concessi in uso;
- **Raccolta dei rifiuti**, gestione differenziata e allontanamento dalle sedi dell'Azienda Sanitaria.

Le imprese affidatarie, su richiesta di ciascuna singola azienda sanitaria, dovranno fornire pasti a cestino per pazienti in dialisi, per uscite/gite da parte di centri territoriali o per dipendenti delle Aziende ULSS; le ditte affidatarie dovranno altresì, su richiesta, fornire pranzi per gli asili nido delle aziende sanitarie.

## **Art. 6 - Modalità di esecuzione del servizio**

L'Impresa affidataria si impegna ad eseguire, a propria cura, rischio e spese, il servizio secondo le modalità, quantità e tempi previsti nel presente Capitolato e nei relativi allegati, a regola d'arte, nel pieno rispetto di quanto indicato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e di tutte le norme e prescrizioni, anche tecniche e di sicurezza, in vigore e di quelle che dovessero essere emanate nel corso della durata del contratto, senza oneri aggiuntivi per le Aziende Sanitarie interessate.

Il sistema di produzione dei pasti (fresco-caldo, cook and chill o altro) dovrà essere quello più adeguato alle strutture da servire ed ai percorsi da effettuare tendendo conto che le strutture ospedaliere metteranno a disposizione gli spazi descritti per la rigenerazione del cibo e/o le cucine interne, ove previsto ai successivi artt. 15.3 e 15.4, oltre a quelli relativi alla mensa dipendenti.

### **Prescrizioni normative**

La produzione dei pasti per i degenti e per i dipendenti dovrà essere effettuata con la tecnologia proposta nell'offerta della ditta di ciascun singolo lotto o sub-lotto, **presso centro/i di cottura interno/i** e/o **esterno/i**, come meglio precisato nei successivi artt. 15.3 e 15.4 del presente capitolato.

Il servizio dovrà svolgersi sotto l'osservanza delle norme contenute nel presente capitolato speciale di gara, tenendo conto, inoltre, di quanto previsto al riguardo dalla normativa vigente in materia di igiene, sanità e sicurezza, degli accordi sindacali nazionali e provinciali relativi al personale impiegato dalla Ditta aggiudicataria. Pertanto dovrà tener conto, a titolo non esaustivo, di quanto di seguito indicato:

- art 144 del Codice Appalti d.Lgs 50/2016;
- allegato 1 al D.M. 25 luglio 2011, recante “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari”;
- requisiti dei Regolamenti (CE) sull'autocontrollo del rischio alimentare (legislazione generale, igiene prodotti alimentari, contaminazione alimentare, etichettatura dei prodotti alimentari, additivi e aromi alimentari, legislazione in materia di mangimi ed etichettatura dei mangimi, nuovi alimenti, OGM);
- regolamento UE n° 1169/2011 (etichettatura) nel rispetto di tutte le fasi produttive e della corretta informazione all'utente;
- legislazione vigente in materia igienico-sanitaria nelle varie fasi di utilizzo delle derrate, dell'acquisto delle materie prime fino alla consegna dei pasti. In particolare dovranno essere osservate le disposizioni contenute nel così detto “Pacchetto Igiene” nonché nella Legge 283/1962 e nel DPR 327/1980, nelle stesure vigenti;
- Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione Ospedaliera Assistenziale che tengono conto della qualità richiesta dalla Stazione Appaltante in termini di:
  - prevenzione della malnutrizione ospedaliera;
  - sicurezza dal punto di vista microbiologico;
  - composizione accurata degli alimenti e del piatto;
  - gradevolezza al palato e giusta temperatura di servizio;
  - introduzione di sistemi di produzione e tecnologie alimentari in grado di assicurare tracciabilità delle materie prime, della ricetta e dei suoi ingredienti fino al momento del consumo e che assicurino il miglioramento della qualità delle tecniche di trasformazione e conservazione delle materie prime e degli alimenti; mantenimento dei valori nutrizionali;

- rispetto del Dietetico, quale strumento terapeutico, educativo, preventivo che deve essere necessariamente adattato al contesto collettivo in cui viene applicato (Ospedali, RSA, centri diurni, UOC), sempre in accordo e previa autorizzazione degli organi sanitari preposti e competenti (variazione menù, numero di diete necessarie);
- attenzione alla piacevolezza del menù proposto e alla ricaduta dello stesso sull'umanizzazione delle cure e sull'utenza;
- mappatura e rispetto dei processi e delle attività che determinano la realizzazione del servizio di ristorazione in ogni fase: ricevimento delle materie prime, stoccaggio, produzione, confezionamento, logistica, sanificazione e lavaggio stoviglie;
- individuazione di una strategia per una corretta ed efficace comunicazione agli utenti e ai dipendenti in materia di nutrizione attraverso un piano di comunicazione che presenti i criteri innovativi adottati e le caratteristiche di qualità dell'offerta;
- tutti gli aggiornamenti Legislativi Europei e Nazionali in materia di sicurezza alimentare, qualità (definizione del merceologico degli alimenti) e di indirizzi o Linee Guida per la ristorazione assistenziale.

La ditta dispone l'approvvigionamento delle derrate alimentari da fornitori di propria fiducia, attenendosi alla normativa per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli di origine regionale come da L.R. Veneto n. 7 del 25/07/2008 e successive modifiche n. 8 del 26/01/2010.

La Ditta Aggiudicataria provvederà all'acquisto delle derrate, presso aziende di primaria importanza che possiedono un controllo qualità sulle linee di produzione ed avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci. La Ditta Aggiudicataria dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, su richiesta delle Strutture Sanitarie, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti leggi in materia. Si sottolinea, che tutti gli alimenti devono essere di prima qualità, di marche conosciute con l'indicazione dell'importatore e del valore merceologico.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi al Decreto Legislativo del 27/01/1992, n. 109 e successive modifiche, e alla Direttiva allergeni. L'etichettatura dovrà comunque consentire di poter verificare l'origine del prodotto, la filiera produttiva e alimentare.

Il ricevimento, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate alimentari nel rispetto delle norme igienico sanitarie dovranno osservare la legislazione in materia di sicurezza alimentare già citata.

Qualsiasi conseguenza dannosa derivante da comportamenti non conformi alle prescrizioni di legge (cattiva conservazione, merci avariate, prodotti scaduti, etc.) fa carico direttamente all'aggiudicataria. Le Aziende Sanitarie mediante propri incaricati eserciteranno nel corso del contratto un costante e rigoroso controllo sulla **qualità delle materie prime e dei prodotti approvvigionati** dalla ditta operando, tra l'altro, verifiche sulla corrispondenza delle merci alle caratteristiche individuate nel presente Capitolato e da tutte le disposizioni di legge in materia. Nel caso in cui tali controlli dovessero mettere in rilievo un livello qualitativo inferiore a quanto richiesto, le derrate interessate saranno respinte e la ditta aggiudicataria dovrà provvedere, nel minor tempo possibile e comunque in tempo utile, alla loro sostituzione; tutti gli oneri derivanti da tali fattispecie, anche quelli eventualmente sostenuti dall'Azienda Sanitaria per garantire il servizio di ristorazione, saranno per intero a carico della Ditta aggiudicataria.

Sarà, inoltre, effettuata attività di vigilanza nei **locali delle cucine** ed anche in quelli adibiti a magazzino-deposito per accertare l'ottimale conservazione delle derrate. Se del caso, potranno essere richiesti interventi ispettivi di vigilanza da parte della Autorità Sanitaria all'uopo competente.

Per quanto concerne gli aspetti merceologici degli alimenti e pertanto il livello di qualità richiesto, è necessario che la ditta appaltante fornisca per ogni prodotto, alimento, derrata alimentare la certificazione di categoria di prodotto nella quale sia possibile attestare la classificazione merceologica secondo la normativa vigente.

Sarà poi discrezione dell'Azienda poter richiedere la refertazione analitica giustificante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

L'utilizzo dei prodotti alimentari e la loro origine, preparazione, cottura, ecc. potranno essere sottoposti, in ogni momento, a controlli interni da parte dei soggetti preposti dall'Azienda Sanitaria che verificherà le caratteristiche qualitative e quantitative del Servizio.

Saranno tuttavia da privilegiare per gli approvvigionamenti i prodotti di stagione.

Ciascuna Azienda potrà introdurre strumenti di valutazione della qualità del servizio e richiedere al Fornitore del servizio di adottare analoga modalità per le verifiche sulle linee di produzione e dei servizi oggetto del presente Capitolato. I Sistemi di Valutazione hanno come obiettivo principale il miglioramento del servizio, ovvero della soddisfazione dei bisogni e delle attese di pazienti e dei fruitori dei servizi erogati dalle Aziende.

Le Aziende per l'introduzione di strumenti di valutazione della qualità del servizio potranno avvalersi di proprio personale addetto o, a proprie spese, di soggetti terzi, (ad es. Società di consulenza).

#### **Art. 7 - Specifiche tecniche del servizio**

Il Servizio dovrà rispettare le specifiche tecniche contenute negli allegati al presente capitolato, che ne costituiscono parte integrante e vincolante per la Ditta Aggiudicataria ed in particolare:

- Schede merceologiche prodotto: si riferiscono alla qualità merceologica e di servizio delle materie prime da utilizzare nella preparazione dei pasti (Allegato 5);
- Prontuario Dietetico per diete nuovo entrato e diete speciali: è la raccolta organizzata delle diete ospedaliere e la Ditta Aggiudicataria avrà l'obbligo di utilizzare tali schemi dietetici nella preparazione delle diete per nuovo entrato e speciali (Allegato 6) diete per adulti, particolari stati fisiologici e pediatrici.

#### **Art. 8 - Igiene della produzione**

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria nelle varie fasi di utilizzo delle derrate alimentari, dall'acquisto delle materie prime fino alla somministrazione/consegna dei pasti. In particolare dovranno essere osservate le disposizioni contenute, nei testi vigenti, nel così detto "Pacchetto Igiene" (Reg. (CE) 178/2002, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 2073/2005, nonché nella Legge 283/1962 e nel DPR 327/1980 e del UE n° 1169/2011.

## **Art. 9 - Forniture generi extra e/o di conforto**

La Ditta Aggiudicataria, su richiesta di personale autorizzato e con modalità di riscontro da concordare, dovrà fornire i generi alimentari (indicati in **Allegato 4**) il cui costo sarà considerato extra e il cui valore unitario non potrà essere superiore a quello indicato nella colonna prezzo per unità di misura nel predetto allegato. I prodotti riportati nel citato allegato, sono rilevati come di più frequente utilizzo, pur non essendo esaustivi o esclusivi per tipologia o marchio. La Ditta Aggiudicataria si impegna a fornire tipologie di prodotto specifiche che potranno essere di volta in volta richieste, con quotazione a parte, presentandosene la necessità.

Le consegne dei generi extra vengono previste giornaliere/settimanali in giorni ed in quantità prefissate, in funzione dei bisogni dei richiedenti. La Ditta dovrà prevedere nella relazione tecnica (sistema di controllo di processo e di risultato) un sistema di monitoraggio dei consumi, con meccanismi di stima dei fabbisogni e blocco delle richieste, salvo autorizzazione dell'Azienda Sanitaria, in caso di superamento del fabbisogno.

La Ditta Aggiudicataria si impegna altresì a predisporre eventuali servizi di buffet per occasioni particolari (convegni, inaugurazioni, ecc.). Le modalità ed il costo verranno concordati di volta in volta con l'Azienda Sanitaria.

## **Art. 10 - Composizione dei pasti per degenti**

### **Menù**

I pasti per i degenti dovranno essere allestiti sulla base di menù tipo allestiti nel rispetto delle previsioni contenute nell'Allegato 6 (prontuario dietetico).

Le ditte devono presentare nella documentazione tecnica i menù tipo proposti.

Le Aziende Sanitarie possono chiedere in qualsiasi momento la modifica dei menù.

Il menù dovrà essere tradotto almeno in due lingue: inglese e francese.

### **Fabbisogni**

Lo scopo della ristorazione ospedaliera è fornire i pasti che soddisfino i fabbisogni nutrizionali degli utenti ricoverati. Le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale" redatte dal Ministero della Sanità riconoscono quali elementi portanti la centralità del paziente ospedalizzato e il rispetto delle sue esigenze nutrizionali specifiche, le strategie gestionali e clinico-nutrizionali da adottare per la prevenzione e cura della malnutrizione e la descrizione delle modalità organizzative della ristorazione. L'alimentazione fornita dalle strutture ospedaliere deve soddisfare le esigenze nutrizionali di tutti i degenti; a questo proposito sono stati utilizzati come riferimento i Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana (LARN) della Società Italiana di Nutrizione Umana, revisione 2014, e le linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), revisione 2003, che costituiscono i documenti di riferimento nazionali per una sana ed equilibrata alimentazione, nonché le Linee di Indirizzo per la Ristorazione Ospedaliera della Regione Veneto, reperibile sul sito [www.venetonutrizione.it](http://www.venetonutrizione.it).







### **Preparazione diete comuni e speciali per degenti**



I menù per degenti dovranno essere articolati in colazione, pranzo e cena, come di seguito precisato, fatto salvo quanto previsto negli schemi dietetici del Prontuario Dietetico (**Allegato 6**), che come già precisato la Ditta Aggiudicataria avrà l'obbligo di utilizzare nella preparazione delle diete per nuovo entrato, per stati fisiologici, pediatrici e diete speciali per patologie (**Allegato 6**). Si precisa che i prodotti per la nutrizione enterale ed eventuali integratori dietetici saranno a carico dell'Ente contraente. **Tutti i pasti, comprese le diete speciali per patologie, le diete per stati fisiologici, pediatrici dovranno essere forniti al medesimo costo. Allo stesso modo le opzioni applicabili alle diete per i degenti non potranno tradursi in un aumento del costo del pasto.**

**Per queste ultime non potrà quindi essere preteso alcun costo aggiuntivo.**

Le opzioni qui previste sono da intendersi come contenuto minimo dell'offerta. La ditta, in sede di elaborazione della relazione tecnica, potrà ampliare le opzioni offerte, anche solo con riferimento alla mensa aziendale

Servizio	Composizione
Colazione	<p>Bevanda calda: caffè d'orzo, o latte fresco parzialmente scremato (nel caso in cui la ditta intenda utilizzare gli erogatori potrà essere utilizzato latte totalmente disidratato o "latte in polvere" parzialmente scremato - ovvero contenente, in peso, più dell'1,5% e meno del 26% di materia grassa);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- , o caffelatte (con caffè d'orzo), o the o yogurt naturale (magro o intero) o alla frutta .</li> <li>- Pane, o fette biscottate in monoporzione (4 fette), o biscotti secchi in monoporzione (4 biscotti)</li> <li>- Marmellata o miele (confezioni monodose).</li> <li>- Zucchero o dolcificante (confezioni monodose).</li> </ul>
Pranzo e Cena	<p> Primo piatto: una scelta consentita fra: un piatto del giorno, a rotazione, e 3 scelte fisse (pasta al pomodoro, riso all'olio e minestra in brodo a pranzo mentre passato di verdura, pasta all'olio e minestra in brodo a cena). Nel caso in cui una delle alternative fisse sia presente nel menù del giorno dovrà essere garantita una terza scelta.</p> <p> Secondo piatto: una scelta consentita fra: un piatto del giorno, a rotazione, e 3 scelte fisse (di cui 1 almeno di carne bianca alla griglia, la seconda e la terza in alternativa tra formaggio, tonno o affettato o legumi)</p> <p> Contorno: una scelta consentita fra: un piatto del giorno, a rotazione, e 3 scelte fisse (di cui una verdura cotta al vapore e la seconda alternando una fra purea di patate o patate lessate).</p> <p> Frutta: una scelta consentita fra: un frutto fresco, o un frutto cotto, o una confezione monodose di purea di frutta, budino.</p> <p> Pane, o grissini (monodose)</p> <p> Acqua naturale in bottiglie da 500 ml</p>

Le grammature sono precisate nell'**Allegato 5**.

## **Art. 11 - Organizzazione della giornata alimentare per degenti**

Il menù si articola in Autunno-Inverno – Primavera-Estate e su almeno due settimane. Indicativamente il menù "autunno-inverno" sarà applicato dal mese di ottobre al mese di aprile e quello "primavera-estate" dal mese di maggio al mese di settembre compreso.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nei menù, preventivamente approvati dai competenti DEC delle singole Aziende Sanitarie.

Saranno sempre escluse le preparazioni fritte.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire la composizione bromatologia dei singoli piatti nelle misure previste dal dietetico e ad ogni controllo dovranno, pertanto, essere riscontrati gli stessi standard qualitativi e quantitativi.

Ogni modifica estemporanea al menù previsto (sia per i degenti che per i dipendenti) deve obbligatoriamente essere concordata con i competenti DEC delle Aziende Sanitarie.

Qualora la ditta intendesse proporre l'introduzione di nuove preparazioni rispetto a quelle approvate, dovrà effettuare richiesta scritta al DEC e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, nel caso in cui esse non siano già previste nelle Tabelle dietetiche.

La stesura dei menù stagionali, proposta dalla ditta, dovrà essere approvata dal DEC.

## **Art. 12- Menù particolari**

### **Art. 12.1 - Menù del nuovo entrato**

La ditta appaltatrice deve garantire la fornitura di pasti in caso di ricoveri non prevedibili in fase di prenotazione dei pasti, secondo i menù nuovo entrato. La tipologia dei menù nuovo entrato dovrà comprendere le tipologie riportate nel Prontuario Dietetico (**Allegato 6**).

Tale servizio verrà effettuato a richiesta da parte dei reparti di degenza e pronto soccorso.

Gli orari e i termini massimi di richiesta e la modalità di prenotazione di tali pasti dovranno essere concordati con le Aziende Sanitarie.

### **Art. 12.2 - Menù Festivi**

In occasione delle festività di: Capodanno, Epifania, Pasqua, Natale, la giornata del Malato e del Patrono, la ditta appaltatrice deve fornire (sia ai degenti che ai dipendenti) un menù particolare con pietanze tradizionali che verrà preventivamente concordato e che comprenda, senza oneri aggiuntivi di spesa, oltre al primo, al secondo, al contorno e alla frutta anche il dolce (es. panettone a Natale, colomba a Pasqua).

## **Art. 13 - Diete speciali**

Si individuano **le diete speciali standard e le diete speciali per stato fisiologico (pediatria) e/o per particolari patologie. Le caratteristiche di tali diete vengono dettagliate nel prontuario dietetico (Allegato 6).**

La ditta appaltatrice dovrà descrivere dettagliatamente come intende attuare il servizio delle diete speciali nel rispetto dei requisiti igienici strutturali e di processo. Le diete speciali dovranno essere elaborate dalla ditta Appaltatrice ed essere sotto controllo e visione della dietista della ditta



Appaltatrice (figura preposta alla valutazione delle diete speciali e alla gestione dei rapporti con l'azienda Sanitaria per qualsiasi variazione inerente la tipologia delle diete, la gestione del merceologico, le non conformità sugli aspetti sia igienico-sanitari che di qualità e gradibilità dei piatti).

Il Prontuario Dietetico potrà essere implementato e/o modificato in base alle esigenze dei reparti di degenza (n° diete standard, nuovo entrato, fisiologiche, per patologia).

#### **Art.14 - Variazione del menù**

Le eventuali variazioni del menù dovranno essere di volta in volta concordate con il DEC di ciascuna Azienda Sanitaria interessata alla fornitura.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del DEC.

È consentita, tuttavia, una variazione di menù, previo accordo con l'Azienda Sanitaria nei seguenti casi:

- guasto di impianti o alle macchine impiegati nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea nella produzione per cause di forza maggiore;
- avarie delle strutture di conservazione di prodotti deperibili;
- sciopero del personale della ditta Appaltatrice; in tal caso la ditta dovrà garantire un menù minimo standard per la mensa dipendenti ed un menù standard per i degenti. Tutte le diete speciali, fisiologiche e per patologia non dovranno subire modifiche dal quanto riportato nel Prontuario Dietetico.

La ditta dovrà presentare una proposta progettuale contenente le soluzioni che intende adottare per garantire la ristorazione di degenti e dipendenti nei casi di improvvise avarie es. rottura impianti o scioperi del personale.

#### **Art. 15 - Esecuzione del servizio**

##### **Art. 15.1 - Prenotazione**

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire un sistema informatico per la prenotazione dei pasti e dei generi di conforto.

Le prenotazioni verranno eseguite dal personale dell'Azienda Sanitaria o, nel caso in cui l'Azienda Sanitaria eserciti l'opzione, dal personale della ditta aggiudicataria.

La prenotazione dei pasti per i degenti dovrà avvenire tramite modalità da cui siano rilevabili i dati identificativi del degente: cognome e nome, l'U.O. di degenza, il numero di letto, il giorno della settimana a cui si riferisce la prenotazione, la distinzione tra colazione, pranzo e cena, il tipo di dieta assegnata e il codice identificativo della dieta.

La prenotazione avverrà il giorno antecedente entro le ore 14.00. Le eventuali variazioni potranno essere comunicate secondo i protocolli concordati con ciascuna singola Azienda Sanitaria, senza determinare costi aggiuntivi a carico delle Aziende Sanitarie.

### **Art. 15.2 - Confezionamento**

Il confezionamento e la distribuzione dei pasti ai degenti dovrà avvenire con vassoio personalizzato o in multi porzione o piatti personalizzati confezionati (contenitori/casse/carrelli termici) come indicato in **Allegato 3**.

Il confezionamento dei pasti dovrà avvenire in locali in disponibilità dell'affidatario, all'esterno dei presidi ospedalieri o all'interno, secondo quanto disposto dagli artt. 15.3 e 15.4 del presente capitolato.

Le colazioni (e le relative stoviglie) dovranno essere veicolate in vassoi personalizzati, consegnati a reparto/strutture territoriali dalla Ditta; gli OSS di reparto provvederanno alla distribuzione delle colazioni al letto dei pazienti. Eventualmente solo le bevande calde potranno essere fornite tramite erogatori.

Si precisa che la veicolazione dei carrelli è a totale carico della Ditta Aggiudicataria, che provvederà alla consegna e al successivo ritiro nei luoghi indicati dall'Azienda.

### **Art. 15.3 - Produzione dei pasti**

La produzione dei pasti veicolati per i degenti e per i dipendenti, tramite il modello di produzione proposto (fresco-caldo, cook & chill, refrigerato o misto), per tutta la durata del contratto, dovrà essere effettuata:

- per il sub-Lotto 1a) e per i Lotti nn. 2-3-4-5-6 presso uno o più Stabilimenti di produzione esterni alle strutture delle Aziende Sanitarie, con possibilità di rigenerazione presso i locali messi a disposizione da ogni Azienda Sanitaria;
- per il sub-Lotto n. 1b) presso uno o più Stabilimenti di produzione esterni alle strutture delle Aziende Sanitarie, con possibilità di rigenerazione presso i locali messi a disposizione dall'Azienda Sanitaria, ovvero presso la cucina interna allocata nel Presidio Ospedaliero di Feltre, (di cui alle planimetrie Allegato n. 9)

### **Art. 15.4 - Caratteristiche dei centri di cottura**

Il servizio dovrà essere avviato con le modalità ed i tempi di seguito indicati, in base alle scadenze dei contratti in essere presso le Aziende Sanitarie, così come precisate nella Tabella 1 dell'art. 2 del presente Capitolato, recante "Oggetto, quantità del servizio e ripartizione in lotti".

Per i contratti che saranno scaduti al momento dell'aggiudicazione (per l'applicazione di clausole risolutive espresse o per naturale decorrenza dei termini), ma che attualmente risultano in proroga o vigenti:

Qualora la ditta aggiudicataria **disponga**, al momento della stipula contrattuale, **del/i centro/i di cottura esterno/i** alle strutture delle aziende sanitarie, la stessa dovrà dare avvio al servizio entro **45 giorni** dalla data di comunicazione da parte dell'AULSS della disponibilità degli impianti necessari all'espletamento del servizio, salva diversa indicazione comunicata dalla Azienda Sanitaria. La ditta aggiudicataria dovrà documentare, entro il termine di **3 mesi** dalla stipula del contratto, che il/i centro/i di cottura possieda/no la certificazione UNI EN ISO 14001:04 (Sistema di Gestione Ambientale).

Qualora la ditta aggiudicataria, al momento della stipula contrattuale, **non disponga del/i centro/i di cottura esterno/i** alle strutture delle aziende sanitarie, dovrà procedere alla realizzazione e attivazione dello stesso entro e non oltre **6 mesi** dalla data di stipula del contratto: in tal caso la ditta

aggiudicataria dovrà dare avvio al servizio al momento dell'attivazione del centro cottura e dovrà documentare entro il termine di **9 mesi** dalla stipula del contratto, che il centro di cottura possieda la certificazione UNI EN ISO 14001:04 (Sistema di Gestione Ambientale). La ditta aggiudicataria dovrà documentare, entro il termine di **3 mesi** dall'avvio del servizio, che il/i centro/i di cottura possieda/no la certificazione UNI EN ISO 14001:04 (Sistema di Gestione Ambientale).

Con riferimento al sub-Lotto 1b), qualora la ditta aggiudicataria abbia previsto nella propria offerta di utilizzare i centri di cottura interni all'Azienda Sanitaria, la stessa dovrà dare avvio al servizio entro **60 giorni** a decorrere dalla data del verbale di consegna dei locali, salva diversa indicazione comunicata dalla Azienda Sanitaria. La ditta aggiudicataria dovrà documentare, entro il termine di **3 mesi** dalla stipula del contratto, che il/i centro/i di cottura possieda/no la certificazione UNI EN ISO 14001:04 (Sistema di Gestione Ambientale).

Per i contratti che scadranno successivamente al momento dell'aggiudicazione:

La Ditta aggiudicataria dovrà dare avvio al servizio a decorrere dalla scadenza dei contratti in essere, salva diversa indicazione comunicata dalla Azienda Sanitaria. La ditta aggiudicataria dovrà documentare, entro il termine di **3 mesi** dall'avvio del servizio, che il/i centro/i di cottura possieda/no la certificazione UNI EN ISO 14001:04 (Sistema di Gestione Ambientale).

La mancata attivazione del centro di cottura esterno entro il termine di cui ai paragrafi precedenti sarà valutata ai fini della eventuale risoluzione del contratto.

#### **Art. 15.5 - Trasporto e veicolazione pasti**

Lo stabilimento di produzione dovrà essere collocato in modo da garantire il trasporto e la distribuzione dei pasti nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare.

La Ditta aggiudicataria, sulla base delle prenotazioni comunicate al centro di cottura interno e/o esterno, dovrà consegnare ai reparti/servizi di ciascun presidio e/o sede territoriale, con mezzi e automezzi, garantendo il mantenimento delle condizioni igieniche e la conservazione degli alimenti alle temperature previste da norme cogenti o da corretta prassi igienica fino alla distribuzione, secondo le prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

Tutti i contenitori ed i carrelli utilizzati per il trasporto dei pasti devono essere sanificati giornalmente; i contenitori dovranno presentarsi puliti, senza residui di cibo, calcare e/o cattivi odori.

Tutti gli alimenti dovranno essere trasportati con adeguata protezione da eventuali insudiciamenti e/o contaminazioni. Il personale che effettua il trasporto non dovrà effettuare soste che non siano strettamente collegate alle esigenze di percorso.

E' fondamentale che il vitto venga consumato a temperatura adeguata, per cui è necessario che la Ditta predisponga le attrezzature adeguate ed idonee a garantire questa caratteristica.

**Nel caso in cui il paziente non si trovi in camera al momento della consegna del pasto, causa visite o esami, è necessario che la ditta metta in atto una modalità di somministrazione che preservi la temperatura fino al momento del consumo.**

La Ditta dovrà garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche ed igienico-sanitarie dei pasti dalla produzione fino alla consegna presso tutte le UU.OO degli Ospedali e delle strutture esterne delle Aziende.

La consegna dei pasti ai degenti, dovrà essere effettuata con orario da concordare con le Direzioni Mediche Ospedaliere, secondo le indicazioni di massima qui riportate:

- Colazioni: 7:00- 8:30

- Pranzi: 12:00 13:30
- Cene: 18:30 – 20:00

L'ordine cronologico di consegna ai reparti, concordato con l'Azienda Sanitaria, verrà comunicato in fase di avvio del servizio.

Il tempo intercorrente tra le consegne e il ritiro dei carrelli o delle altre modalità distributive, non potrà essere indicativamente inferiore ad un'ora.

Per il confezionamento ed il trasporto dei pasti per tutte le UU.OO e i centri territoriali, la Ditta aggiudicataria deve provvedere al reintegro dei contenitori in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.

Per le sedi extraospedaliere gli orari dovranno essere concordati con i Responsabili di Struttura.

I veicoli utilizzati e adibiti al trasporto dei pasti presso le strutture interessate dovranno essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti.

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione agli alimenti trasportati.

I veicoli utilizzati dovranno essere conformi al D.M. del Ministero dell'ambiente del 08-05-2012.

#### **Art. 15.6 - Attrezzature destinate al trasporto (carrelli, vassoi, automezzi)**

I carrelli forniti per la distribuzione dei pasti dovranno essere in numero adeguato e rispettare le normative in materia di sicurezza. I carrelli dovranno essere mantenuti e puliti al fine di garantire un buono stato di servizio.

I carrelli forniti dovranno essere di ultima generazione.

La consegna dei pasti presso le strutture interessate dovrà essere effettuata con idonei mezzi di trasporto. Il numero di mezzi impiegati dovrà essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell'arco temporale previsto. Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e conformi alle normative vigenti e devono essere impiegati esclusivamente al trasporto di alimenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale agevolmente sanificabile, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione e disinfezione con frequenza minima settimanale, dei mezzi di trasporto utilizzati e ad ogni trasporto, nel caso in cui con lo stesso mezzo vengano consegnati i pasti e vengano poi ritirati i carrelli e lo stoviglie da sanificare dopo la consumazione degli stessi, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti successivamente trasportati.

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, conformi ai requisiti minimi previsti nei CAM al par. 5.3.3 "Trasporti".

La Ditta, a partire dall'inizio del servizio, dovrà fornire all'Amministrazione Contraente e mantenere aggiornata una Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati, la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

### **Art. 15.7 - Vassoi, posate e stoviglie**

I vassoi utilizzati per la distribuzione dei pasti dovranno essere in numero adeguato ed avere le seguenti caratteristiche:

- materiale plastico termoresistente facilmente lavabili, conformati in maniera tale da permettere la circolazione dell'aria a vassoi impilati nel carrello;
- dimensioni adeguate e compatibili alle dimensioni delle stoviglie sotto indicate e del carrello proposto;
- ogni vassoio al momento della consegna dovrà essere dotato di n° 1 tovagliolo quattro veli, conformi al D.M. del Ministero dell'ambiente del 08-05-2012.

Le stoviglie del vassoio dovranno essere della migliore qualità, in porcellana di caratteristiche adeguate all'utilizzo; le posate (cucchiaio – forchetta – coltello) dovranno essere in acciaio inox e i bicchieri di vetro infrangibile. L'eventuale stoviglia per dessert/yogurt potrà essere monouso.

Sarà proponibile l'utilizzo di stoviglie e posateria monouso solo in caso di documentata necessità (esempi: guasti tecnici o documentato rischio infettivo).

Tutti i beni dovranno essere ripristinati periodicamente in seguito all'usura.

### **Art 15.8 - Opzione Prenotazione consegna e ritiro al letto dei pazienti**

Le Aziende Sanitarie, fin dall'avvio del servizio e durante tutta la durata del contratto, potranno esercitare l'opzione di Prenotazione pasti e consegna e ritiro di pranzi e cene al letto dei pazienti.

Le Aziende interessate ad esercitare l'opzione comunicheranno la richiesta di attivazione alla ditta aggiudicataria del lotto o sub-lotto la quale, entro 30 giorni dalla comunicazione, dovrà attivare il servizio.

La ditta dovrà svolgere con proprio personale le seguenti attività:

- prenotazione al letto del paziente dei pasti, nei termini previsti nel presente capitolato;
- consegna dei pranzi e delle cene al posto letto del paziente;
- ritiro dei vassoi al letto del paziente.

### **Art. 16 - Servizio di mensa aziendale**

Il servizio mensa deve essere reso presso gli spazi messi a disposizione dalle Aziende Sanitarie adibiti a mensa: i locali mensa vengono concessi in uso completi degli arredi esistenti.

La gestione a carico della ditta appaltatrice dei servizi di mensa aziendale comprende:

- la distribuzione pasti agli utenti della mensa con il sistema della linea self-service e sporzionamento delle portate;
- la fornitura di pane, bianco e integrale, grissini, crackers;
- installazione dei distributori di acqua gasata e naturale connessi con la rete idrica aziendale o in bottigliette da 500 ml;
- la fornitura di condimenti in generale;
- la fornitura/integrazione dei vassoi in numero adeguato alla tipologia di servizio;

- la fornitura di tovaglioli monouso;
- la fornitura delle stoviglie utilizzate nel servizio: piatti fondi, piatti piani, ciotole (il tutto in ceramica o porcellana), posate in acciaio inox (confezionate in buste di carta con tovagliolo, conforme al D.M. del Ministero dell'ambiente del 08-05-2012), bicchieri in vetro infrangibile;
- la fornitura di bicchieri monouso, ove necessario;
- la pulizia dei tavoli e delle sedie e lo svuotamento dei vassoi utilizzati per il pasto;
- il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie e dei vassoi presso sede esterna;
- la pulizia e sanificazione delle linee di distribuzione e delle attrezzature;
- la pulizia e sanificazione dei locali della mensa e tutte le sue pertinenze;
- disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- approvvigionamento di tutto il materiale di consumo occorrente alla pulizia (sacchi per la spazzatura, materiale per la pulizia) conformi al D.M. del Ministero dell'ambiente del 08-05-2012.

La ditta dovrà altresì mettere a disposizione tutte le attrezzature necessarie.

La distribuzione dei pasti per i dipendenti e gli utenti esterni presso le mense dovrà essere effettuata presso le sedi riportate nell'**Allegato 2.2**.

Il servizio deve essere organizzato in modo da garantire efficienza e rapidità tale da limitare al massimo i tempi d'attesa.

Il servizio di mensa dovrà essere assicurato dalla Ditta Aggiudicataria con il sistema self – service, con una quantità di personale qualificato ed adeguato, in numero tale da assicurare la distribuzione e il rispetto dei tempi previsti per il consumo dei pasti.

La Ditta Aggiudicataria deve mettere a disposizione per il servizio di distribuzione dei pasti ai dipendenti personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione dello stesso.

In caso contrario, la Stazione Appaltante potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

In caso di necessità, dovrà essere garantito il riordino dei tavoli anche durante l'orario di consumo dei pasti, tenuto conto della variabilità giornaliera del numero degli accessi causato anche da eventi formativi.

La gestione dei locali mensa è a totale carico della Ditta Aggiudicataria, anche con riferimento ad ogni singola attrezzatura, impianti, servizi igienici ed arredi ivi presenti.

Le pulizie dovranno essere eseguite secondo un programma indicato nell'Offerta Tecnica, tenuto conto delle indicazioni previste dal presente Capitolato.








L'accesso alla mensa dovrà essere consentito nell'osservanza dei singoli regolamenti aziendali.

In particolare la Ditta Aggiudicataria potrà, secondo le disposizioni di ciascuna Azienda Sanitaria, somministrare pasti a personale non dipendente, comunque non pregiudicando l'accesso dei dipendenti dell'Azienda Sanitaria alla mensa. Per tale attività la Ditta dovrà riconoscere all'Azienda Sanitaria una royalties sull'importo incassato presso le mense a titolo di remunerazione dell'utilizzo degli spazi e degli impianti dell'Azienda Sanitaria, pari all'1%.

**Il personale sanitario di guardia** (medici, personale paramedico etc) riceverà il vassoio personalizzato presso le Unità Operative secondo modalità da concordare con ciascuna singola Azienda. Ogni Azienda sanitaria potrà richiedere di fornire, in alternativa al vassoio personalizzato, un cestino pranzo, che dovrà essere fornito allo stesso prezzo proposto per fornitura del pranzo ai dipendenti.

#### **Art. 16.1 Composizione dei pasti per i dipendenti**

In linea di massima il menù applicato nella gestione del servizio mensa dipendenti dovrà prevedere la seguente composizione suddivisa in 2 tipologie a scelta dei dipendenti:

<p>Tipologia</p> <p>Pranzo</p>	<p> Primo piatto: una scelta consentita fra: un piatto del giorno, a rotazione, e 3 scelte fisse, o la pizza o uno yogurt naturale o alla frutta</p> <p> Secondo piatto: una scelta consentita fra: un piatto del giorno, a rotazione, e 3 scelte fisse, tra cui carne cotta al momento e la pizza, insalatona (completa di verdure miste e carne o pesce o formaggi). Una delle alternative fisse deve essere rappresentata ogni giorno dai legumi.</p> <p> Contorno: due scelte consentite fra una porzione di verdura cotta o patate lessate o purea di patate e una cruda.</p> <p> Frutta: una scelta consentita fra: un frutto fresco, o un frutto cotto o una purea di frutta o una macedonia senza zuccheri aggiunti</p> <p> Pane, o grissini o crackers (monodose) ed eventuale alternativa senza glutine;</p> <p> Acqua naturale o gasata</p> <p> Sono esclusi alcolici, bibite zuccherate.</p>
--------------------------------	---

Oltre a quanto sopra indicato dovrà essere sempre possibile richiedere:

- un primo semplice/scondito, tipo riso in bianco, pasta in bianco o cereali;
- una minestra o zuppa;
- formaggi e piatti freddi.

E' tuttavia facoltà della ditta offerente proporre un allestimento diverso del menù da attuare per questa tipologia di servizio, che preveda anche la presenza di cibi per particolari esigenze alimentari (menu per vegetariani, vegani, light, etc.).

In questo caso l'Impresa dovrà presentare nella documentazione tecnica allegata all'offerta una proposta di menù.

Eventuali diete speciali dovranno essere fornite dalla ditta aggiudicataria su richiesta dei dipendenti con esigenze specifiche, dopo valutazione da parte del Servizio di nutrizione clinica aziendale, per esempio allergie ed intolleranze alimentari, sulla base di una prescrizione/schema dietetico già in possesso dal dipendente e redatto da uno Specialista.

Le grammature dei singoli componenti del vitto comune, sono riportate all'interno degli schemi dietetici, con composizione bromatologica definita ed elaborati con la distribuzione degli alimenti nelle 24 ore.



Le ricette dei piatti che compongono i differenti menù, devono essere disponibili per calcolare gli apporti nutrizionali in modo da giungere ad una composizione della giornata alimentare nutrizionalmente adeguata.

Per quanto riguarda il servizio di ristorazione delle mense dipendenti, la ditta aggiudicataria deve ottenere la validazione del menù da parte del DEC di ciascuna Azienda Sanitaria interessata al servizio.

#### **Art. 17 – Pulizia e igiene dei locali e delle attrezzature**

Come previsto dal Regolamento CE n 853/2004 e s.m.i., dovranno essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema, che dovranno essere descritte nel Piano di Autocontrollo, comprensivo di Manuale di corretta prassi igienica, di documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta e di quanto previsto dal successivo art. 24. Tale Piano dovrà essere fornito dalla Ditta aggiudicataria in copia all'Amministrazione Contraente.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, la Ditta dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione Contraente e alla sua attuazione.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dalla Ditta potranno essere modificati su richiesta delle Amministrazioni Contraenti senza possibilità di rivalsa da parte della Ditta.

Gli interventi minimi di pulizia, ivi compresi quelli di disinfestazione e di derattizzazione, da eseguire presso le cucine, presso i terminali attrezzati, presso i locali di consumo dei pasti e presso tutti gli spazi utilizzati per l'espletamento del servizio, devono essere svolti conformemente alla normativa vigente e con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo predisposto dalla Ditta.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire che, coerentemente al predisposto Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso la cucina, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti da parte dei dipendenti e degli utenti autorizzati, devono invece essere svolte all'occorrenza anche durante l'espletamento del servizio al fine di garantire il perfetto stato dei locali. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il Piano di Autocontrollo dovrà contenere, tra l'altro:

- 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;
- modalità di raccolta e di allontanamento dei rifiuti, con la metodologia della raccolta differenziata;
- piano di derattizzazione e deblattizzazione con distinzione tra:
  - interventi di bonifica dei locali prima dell'inizio della gestione;
  - interventi ordinari e straordinari periodici.

La Ditta dovrà altresì provvedere affinché:



- i servizi igienici e gli spogliatoi di competenza dei locali di produzione e consumo dei pasti, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere. Detti locali devono essere mantenuti sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti;
- le aree cortilizie di pertinenza di ciascuna cucina, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta, erba etc.. A titolo esemplificativo si indicano i cortili, i percorsi pedonali, le aree per il collocamento dei rifiuti, etc..) con asportazione di qualsiasi materiale e, nei periodi autunnali, del fogliame e nel periodo invernale la neve.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione dovrà obbligatoriamente fare uso di dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso sia consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali sarà a carico della Ditta.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Durante le operazioni di lavaggio dei macchinari è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature e impianti dovranno essere fatte rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori e in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

L'aggiudicatario dovrà garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre dovrà garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un apposito carrello di servizio.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

La Ditta aggiudicataria, a partire dall'inizio del servizio, dovrà fornire all'Amministrazione Contraente nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa come stabilito nei CAM al par. 5.3.5 "Pulizie dei locali".

**Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali dovranno essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere in prossimità degli alimenti, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.**

La ditta appaltatrice è responsabile della gestione dei rifiuti connessa alle attività di produzione e distribuzione dei pasti, compreso lo smaltimento, con oneri a proprio carico.

Per la riduzione e gestione dei rifiuti la Ditta aggiudicataria dovrà adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Contraente, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili.

La Ditta dovrà utilizzare-nella fase di somministrazione e consumo dei pasti – posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc..) impiegando materiale monouso solo per documentate esigenze tecniche e per espresse e motivate richieste delle Amministrazioni Contraenti, attuando in tal caso quanto previsto nei CAM al par. 5.5.2 "Riduzione e gestione dei rifiuti".

La Ditta dovrà garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti e comunque coerente con le modalità di raccolta stabilite dall'Amministrazione Contraente e dall'Amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di ristorazione insiste.

La Ditta dovrà all'uopo presentare in corso di esecuzione contrattuale, idonea dichiarazione del legale rappresentante, come previsto nei CAM al par. 5.3.7 "Gestione dei rifiuti".

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione e dai locali di consumo dei pasti, dovranno essere raccolti quotidianamente a cura del personale dell'aggiudicatario in sacchi di polietilene o in materiale biodegradabile forniti dalla ditta appaltatrice e posti in contenitori muniti di coperchio a perfetta tenuta e con sistema di apertura a pedale, di capacità adeguata e di materiale lavabile e disinfettabile.

I contenitori devono essere quotidianamente puliti e detersi.

Al termine del servizio i rifiuti dovranno essere convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc..) Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il ripristino degli scarichi sarà a carico della Ditta.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire condizioni di igiene e sanificazione anche delle aree di stoccaggio temporaneo dei rifiuti.

#### **Art. 18 - Indumenti di lavoro**

La Ditta aggiudicataria fornirà a tutto il personale divise di lavoro e dispositivi di protezione individuali conformi alla vigente normativa per il servizio di ristorazione (cuffie, camici, guanti, calzature di protezione/sicurezza, mascherine) e per il servizio di pulizia. All'avvio del servizio l'aggiudicatario dovrà comunicare all'Azienda Sanitaria le diverse tipologie di divise che verranno impiegate nei vari servizi, nonché i relativi colori.

Durante l'esecuzione delle attività il personale della Ditta Aggiudicataria dovrà portare in modo visibile una targhetta nominativa di riconoscimento, riportante oltre alla ragione sociale della Ditta dalla quale dipende, nome, cognome e qualifica professionale.

#### **Art. 19 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e consegna dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione e consegna.

Il personale dovrà essere sottoposto, con oneri a carico della Ditta Aggiudicataria, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche e agli accertamenti sanitari previste dalle leggi e regolamenti in vigore.

I soggetti risultati positivi saranno allontanati finché perdura la causa di incompatibilità col servizio.

Qualora il personale dovesse rifiutarsi di sottoporsi a tale controllo, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

Il personale dovrà aver frequentato corsi di aggiornamento e qualificazione in materia di igiene degli alimenti e essere costantemente aggiornato in materia di igiene e tecniche di manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento ai rischi per la sicurezza alimentare. Dovrà indossare, in conformità alla normativa vigente, idonea divisa pulita, di colore e foggia diversa da quella in uso presso i reparti e servizi dell'Azienda Sanitaria ed essere dotato dei DPI e di idoneo mezzo di riconoscimento immediato. Il tutto a carico della ditta aggiudicataria.

**IL PERSONALE DELL'IMPRESA DOVRÀ ESSERE IN POSSESSO DEI REQUISITI PREVISTI DALLA L.R. 41/2003 E S.M.I.**

**Art. 20 - Norme in materia di sicurezza**

L'impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è obbligata ad attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori, e in particolare (anche se non in modo esaustivo), dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni (Attuazione di direttive CEE/CE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro).

L'Impresa dovrà realizzare anche eventuali ulteriori misure di sicurezza che dovessero risultare necessarie a seguito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto del servizio e del coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, previsti dal D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.i..

L'impresa dovrà garantire una propria organizzazione interna della prevenzione e tutela della salute e sicurezza sul lavoro secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo n° 81/2008 e s.m.i.; tra l'altro dovrà individuare e comunicare formalmente al competente Ufficio dell'Azienda Sanitaria i nominativi e relativi recapiti telefonici dei seguenti soggetti che ricoprono incarichi relativi alla sicurezza dei lavoratori:

- il Responsabile e gli addetti al servizio di prevenzione e protezione;
- il Medico competente;
- il Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- gli Incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio di pronto soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza.

L'Impresa, conformemente alla normativa vigente, deve affiggere, a propria cura e spese presso i locali di produzione, cartelli illustranti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

Sono, tra l'altro, a carico dell'Impresa la valutazione del rischio incendio relativamente agli ambienti assegnati, le misure di prevenzione e protezione contro gli incendi, la loro sorveglianza, controllo, verifica e manutenzione, la predisposizione delle procedure d'emergenza e del piano di evacuazione degli ambienti, che dovranno essere coordinati con quelli previsti dall'Azienda.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale della ditta appaltatrice, 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. E' vietato impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Ferme restando le responsabilità della Ditta aggiudicataria in materia, l'Azienda Sanitaria ha la facoltà di controllare che lo svolgimento dell'attività avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza presupposte dal presente articolo.

## **Art. 21 - Sistema informativo**

Le Ditte partecipanti dovranno predisporre e presentare una relazione tecnica per la gestione informatizzata della ristorazione e della prenotazione dei pasti sulla base di quanto indicato dal presente Capitolato.

La Ditta aggiudicataria si farà carico della fornitura del sistema informativo (software e hardware) nonché di tutti i costi di manutenzione ordinaria e/o straordinaria hardware e software necessari per il corretto funzionamento del progetto.

All'avvio del servizio di ristorazione il servizio informativo dovrà essere attivo.

La Ditta Aggiudicataria dovrà farsi carico delle seguenti attività, inerenti al sistema:

- fornitura hardware e software. L'hardware fornito sarà posizionato in locali messa a disposizione dall'Azienda Sanitaria che la ditta aggiudicataria dovrà predisporre ed attrezzare (UPS, eventuale condizionamento ecc...). Il collegamento alle rete sarà a carico della azienda sanitaria;
- estensione e aggiornamento dell'hardware di sistema per garantire adeguatamente il servizio per tutto il periodo contrattuale;
- aggiornamento software per tutto il periodo contrattuale;
- analisi delle esigenze aziendali e relative implementazioni;
- installazione e configurazione;
- gestione utenti: integrazione con il sistema Active Directory aziendale, creazione, modifica e disabilitazione in ottemperanza alla normativa;
- manutenzione (ordinaria e straordinaria).

L'applicativo dovrà permettere:

- la prenotazione dei pasti da parte delle strutture interessate nel limite dei ricoveri attivi;
- la prenotazione dei generi integrativi a supporto (generi di conforto) da parte delle strutture interessate ed autorizzate;
- il controllo gestionale per ogni centro di spesa con visualizzazione della spesa giornaliera e periodica con possibilità di estrarre i dati su file;
- il controllo/verifica generale del servizio da parte delle strutture preposte con rendiconto anche economico.

Il sistema dovrà essere interfacciabile con i sistemi Aziendali e/o regionali qualora presenti per i controlli qualitativi e quantitativi dei servizi erogati.

Tutte le funzioni del sistema di prenotazione pasti dovranno essere totalmente in tecnologia web, ovvero utilizzabili mediante un normale browser senza installare niente nei PC (non devono essere richieste installazioni aggiuntive come flash, java, ecc...). Il sistema dovrà essere compatibile con i più diffusi browser in ambiente windows (Internet Explorer, Firefox, Chrome, ecc...). Il sistema

dovrà, inoltre, essere predisposto per il collegamento con il software indicato da ciascuna Azienda per la gestione dei ricoveri.

La prenotazione dei pasti per i reparti potrà essere possibile nei seguenti modi:

- tramite terminale palmare, fornito dalla ditta aggiudicataria. Il collegamento dei dispositivi palmari, verrà concordato con l'azienda sanitaria al momento dell'installazione, in base allo stato di diffusione della rete wireless con le due opzioni: collegamento diretto in wifi oppure sincronizzazione con un PC (non è garantita la copertura wireless in tutti i reparti);
- tramite applicativo WEB.

Il sistema dovrà garantire la migliore risposta operativa possibile alle necessità di prenotazione ospedaliera ed extra ospedaliera garantendo la flessibilità dovuta alle dimissioni, trasferimenti e/o ricoveri. A tal fine dovrà essere prevista a totale costo della Ditta aggiudicataria (inclusi i costi di integrazione della ditte che gestiscono il software dei ricoveri in ogni singola Azienda), un'integrazione secondo il protocollo standard HL7 con il software dell'ADT (accettazione, dimissione e ricovero) dell'Azienda Sanitaria.

Saranno a carico della Ditta Aggiudicataria le ulteriori integrazioni che dovessero rendersi necessarie nel corso del contratto.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla formazione del proprio personale e del personale delle Aziende Sanitarie incaricato della prenotazione del pasto e del controllo di risultato.

Il sistema dovrà essere realizzato prevedendo un'architettura aperta, modulare e scalabile e in particolare:

- l'architettura server/storage dovrà essere ad alta affidabilità con sistemi ridondanti, eliminazione di singol point of failure, load balancing oppure cluster;
- dovranno essere attuate adeguate politiche per la gestione del backup che saranno totalmente a carico della Ditta aggiudicataria;
- dovranno essere previste implementazioni di politiche di sicurezza per rendere "fault tolerant", ad elevata affidabilità, le componenti centrali del sistema.

Le Aziende forniranno il software antivirus centralizzato che dovrà essere installato sui server e su tutti i dispositivi collegati in rete e mantenuto aggiornato.

Il collegamento in teleassistenza dovrà essere realizzato secondo le indicazioni delle aziende (es.: collegamento in vpn client con autenticazione mediante smart card) e non devono essere attivati collegamenti diretti da e verso l'esterno/internet.

La soluzione applicativa dovrà essere:

- completa di tutte le funzionalità necessarie all'espletamento dei servizi in gara, dai servizi dietetici e gestione della dieta, dalla prenotazione alla somministrazione;
- fruibile, in modalità Web-based, da tutti gli utenti interni che la Azienda riterrà di autorizzare, senza ulteriori oneri o costi aggiuntivi di licenze o altro;
- comprensiva di ogni elemento software, hardware con la sola eccezione di eventuali postazioni di lavoro fisse (PC e altro hw periferico) presenti nelle Unità Operative coinvolte. Sarà, invece, cura della Ditta Aggiudicataria fornire i palmari o altro strumento mobile e formare il personale delle Aziende all'uso degli stessi per la prenotazione informatizzata al letto del paziente. Si precisa che la manutenzione delle postazioni fisse nei reparti, di proprietà dell'Azienda, resta a carico dell'Azienda sanitaria; ogni onere relativo agli apparecchi portatili al posto letto o altro se

previsto dal progetto, compresi manutenzione full risk e/o aggiornamento e/o sostituzione, è a carico della Ditta Aggiudicataria.

In corso di validità di contratto, la Ditta Aggiudicataria deve assicurare l'aggiornamento evolutivo e tecnologico della soluzione applicativa offerta, ivi compresi eventuali adeguamenti del software dovuti ad adempimenti normativi, senza ulteriori oneri per le Aziende e concordando le attività di implementazione e start-up con il Servizio Informatico Aziendale. Pertanto, l'Esecutore ha la facoltà di sostituire o integrare a titolo del tutto gratuito il software iniziale con nuove versioni o aggiornamenti dello stesso al fine di mantenere il servizio al massimo livello di efficienza. Resta inteso che entro 6 (sei) mesi dalla firma del contratto di appalto la Ditta si impegna a garantire la piena funzionalità (installazione e formazione) dei sistemi informatici proposti relativi alle attività di prenotazione e relativi ai controlli di risultato.

A scadenza del contratto, la Ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire all'Azienda Sanitaria, senza ulteriori oneri, su supporto informatico standard e in formato aperto, tutti i dati di prenotazione e somministrazione relativi ai pazienti ricoverati sviluppati nell'arco di validità del contratto, allegando documentazione sui tracciati record utilizzati.

Il software dovrà essere aderente a quanto previsto dal D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 Allegato B, "Disciplinare tecnico in materia di misure minime di sicurezza", considerando il dato trattato come dato sensibile.

Nel periodo di validità contrattuale, le Aziende provvedono a nominare la Ditta aggiudicataria Responsabile esterno del trattamento dei dati, ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e s.m.i., Codice della Privacy, per i trattamenti inerenti la prenotazione e la somministrazione dei pasti. Pertanto, il software dovrà essere conforme alle legislazione vigente in termini di sicurezza e privacy (in particolare alle misure minime di sicurezza previste all'allegato B del D.Lgs 196/2003 e s.m.i.). Devono, quindi, essere previsti adeguati sistemi di protezione degli accessi, gestione dei profili utente ed inibizione delle modifiche oltre a tracciabilità e storicizzazione delle singole operazioni effettuate sul Database.

## **Art. 22 - Concessione in uso dei locali**

Le Aziende Sanitarie concederanno in concessione i locali che verranno utilizzati dalla Ditta aggiudicataria per l'esecuzione del Servizio, come da planimetrie che verranno consegnate dalle Aziende Sanitarie in sede di sopralluogo obbligatorio.

E' previsto il sopralluogo obbligatorio presso le sedi delle Amministrazioni Contraenti, secondo le modalità riportate nel Disciplinare di gara. In sede di sopralluogo la Ditta concorrente dovrà effettuare una ricognizione delle strutture dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi (inclusi quelli delle mense) e di ogni altro bene/materiale di proprietà delle Amministrazioni Contraenti, funzionale al servizio di ristorazione. Dovrà valutare inoltre i "percorsi" interni ed esterni alla struttura per il trasporto e la distribuzione dei pasti in modo da offrire le soluzioni e le attrezzature ritenute più opportune e compatibili con le dotazioni infrastrutturali (es montacarichi, ascensori, corridoi).

Tutti gli interventi di adeguamento dei locali e di messa a norma saranno a carico dell'Azienda sanitaria.

Per il sub-Lotto n. 1b), nel caso in cui la ditta abbia optato per la soluzione che prevede l'utilizzo della cucina interna trovano applicazione le seguenti disposizioni:



- **Consegna dei locali** A seguito della sottoscrizione del contratto, l'Amministrazione Contraente effettuerà la consegna delle proprie cucine ove presenti, degli annessi locali di servizio e relative dotazioni, nelle condizioni in cui si trovano, concessi in comodato d'uso. La consegna comprenderà altresì gli impianti, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie, il pentolame, l'utensileria presenti in detti locali, di proprietà dell'Amministrazione stessa, secondo quanto riportato nell'Allegato 10 "Elenco attrezzature Distretto di Feltre" da verificare fra le parti prima della stipula del contratto. All'atto di consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti apposito verbale di presa in consegna in duplice copia, con annesso l'inventario dei beni mobili e immobili consegnati. L'Amministrazione Contraente si riserva di effettuare visite presso i locali consegnati per verificarne lo stato di manutenzione e di conduzione, in qualunque momento e comunque con cadenza almeno annuale, con l'intesa che eventuali mancanze dovranno essere riparate dalla ditta aggiudicataria;
- **Divieto di cambio della destinazione d'uso.** I locali consegnati all'aggiudicatario dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. La ditta aggiudicataria, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati;
- **Inventario di riconsegna** Alla scadenza del contratto la ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Contraente i locali con impianti tecnologici, macchinari, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere in numero, specie e qualità corrispondenti a quelli riportati nell'inventario. Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione Contraente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati dall'Amministrazione Contraente e addebitati interamente all'Impresa. Al termine dell'Appalto l'Amministrazione Contraente avrà la facoltà di acquisire a titolo gratuito, i beni integrati/sostituiti nel corso dell'esecuzione dell'appalto. L'aggiudicatario dovrà altresì a propria cura e spese provvedere al ritiro dei beni di proprietà oggetto di integrazione/sostituzione da parte dello stesso se non acquisiti dall'Amministrazione contraente. Della riconsegna verrà redatto un verbale in contraddittorio tra le parti. Le eventuali difformità riscontrate rispetto al verbale di consegna formeranno oggetto di valutazione economica.

Per tutti i Lotti, nel caso in cui la ditta abbia optato per la soluzione che prevede l'utilizzo del centro di cottura esterno, trovano applicazione le seguenti disposizioni:

- **Lavori di adeguamento edile ed impiantistico:** Le Aziende Sanitarie che attualmente hanno la produzione interna necessitano di lavori di adeguamento edile-impiantistico dei locali destinati alla produzione in locali destinati alla rigenerazione (eventuale) dei pasti. Tutti gli interventi di adeguamento dei locali e di messa a norma saranno a carico dell'Azienda sanitaria. Analogamente, i locali mensa dipendenti, già adibiti a produzione dei pasti, non saranno più adibiti a tale attività ma dedicati alla rigenerazione e distribuzione; gli eventuali oneri per lavori di adeguamento edile impiantistico saranno a totale carico dell'Azienda Sanitaria.

Durante il periodo di gestione l'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Azienda Sanitaria.

## **Art. 23 - Utenze**

Per il sub-Lotto n. 1b) nel caso in cui la ditta abbia optato per la soluzione che prevede l'utilizzo della cucina interna, sono a carico dell'aggiudicatario le spese relative a tutte le utenze energetiche (energia elettrica, metano, riscaldamento, acqua calda e fredda).

Qualora presso l'Azienda Sanitaria interessata non esistano dei sub-contatori, l'aggiudicatario dovrà provvedere ad installarli con oneri a proprio carico.

Negli altri casi, qualora sia utilizzato un centro di cottura esterno, sono a carico dell'Azienda Sanitaria i costi complessivi relativi ai consumi energetici per le aree assegnate in concessione comprensivi della fornitura dell'energia elettrica relativa alle attrezzature per la rigenerazione dei pasti, del riscaldamento/raffrescamento dei locali e dell'acqua potabile.

La ditta provvederà a dichiarare in offerta il consumo unitario delle attrezzature oltre che le misure di contenimento delle utenze energetiche, precisando sistemi di verifica, controllo e misura per tutta la durata dell'appalto.

Il personale delle aziende sanitarie effettuerà specifiche verifiche allo scopo di appurare la corrispondenza tra il consumo effettivo e quello dichiarato; eventuali sprechi energetici o consumi ingiustificati saranno oggetto di contestazione.

## **Art. 24 - Controlli sul servizio appaltato**

L'Impresa dovrà effettuare audit sul servizio tramite apposite check list preventivamente consegnate al proprio personale di vigilanza e controllo interno. Nella relazione tecnica presentata nella documentazione tecnica, l'impresa dovrà allegare il "Piano dei controlli" con indicazione della loro periodicità, delle modalità per effettuarli e della loro idoneità e il "Piano di campionamento".

Le Aziende Sanitarie si riservano la facoltà di verificare, tramite il proprio personale appositamente designato, la regolarità dell'espletamento del servizio e la sua corrispondenza alle norme previste dal capitolato, nonché di procedere in ogni momento al controllo dei locali, degli impianti e delle attrezzature utilizzate dalla ditta per l'erogazione del servizio. In particolare potranno essere effettuati:

### **Controlli Sulle Derrate**

Le Stazioni Appaltanti, con la frequenza e nel momento che riterranno opportuni, si riservano il diritto di procedere, con proprio personale o attraverso istituti/laboratori di analisi qualificati ed esterni, a controlli qualitativi o di conformità sulle derrate utilizzate, mediante prelievi delle stesse ed analisi da effettuare, in contraddittorio con la ditta aggiudicataria; tali prelievi saranno effettuati senza interferire con lo svolgimento dell'attività di produzione e distribuzione dei cibi.

Le Stazioni Appaltanti si riservano il diritto di far eseguire sulle carni opportuni esami relativi alla ricerca di sostanze inibenti, tireostatiche ed anabolizzanti nonché esami batteriologici. L'impresa aggiudicataria non potrà interferire sulle modalità di controllo dei tecnici incaricati, fatto salvo il legittimo contraddittorio.

### **Controlli sul Servizio**

Le Aziende Sanitarie si riservano la facoltà di eseguire con proprio personale ed in ogni momento i seguenti controlli:

- sui piatti pronti e sulla pertinenza delle temperature;



- sul rispetto della grammature;
- presentazione dei piatti (sapore, palatabilità, profumo);
- sulla carica batterica, sui residui anticrittogamici ed altre sostanze eventualmente presenti nelle vivande cotte e crude e nei locali;
- sulle modalità di stoccaggio e conservazione degli alimenti;
- sulle modalità operative adottate nel ciclo produttivo;
- sul rispetto del manuale di corretta prassi igienica;
- sul rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale;
- sul rispetto di quanto indicato nella relazione tecnica di organizzazione e gestione del servizio, in relazione a tutta la documentazione presentata in sede di offerta (con particolare riferimento alla modalità di prenotazione e distribuzione dei pasti);
- sull'organico di personale presente in servizio nelle varie fasce orarie di lavoro e sul comportamento dello stesso;
- in generale sul corretto espletamento del servizio.

I controlli sullo svolgimento del servizio di Ristorazione verrà realizzato dai servizi competenti di ciascuna Azienda Sanitaria con controlli ispettivi, audit interni ed audit esterni di seconda parte anche presso il/i centro/i di cottura intero/i e/o esterno/i della Ditta aggiudicataria. Il controllo è compito istituzionale dei suddetti servizi e viene eseguito secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia, in particolare il “Pacchetto Igiene Europeo: Reg. CE 178/2002 Reg, Ce 852,853,854 e 882/2004 e la normativa regionale: DGR 292/2007 e successive modificazioni.

## **Art 25 - Rilevazione del grado di soddisfazione**

Il grado di soddisfazione degli utenti rappresenta un indicatore che rileva il gap esistente tra livello di qualità erogato attraverso il servizio e livello di qualità percepita dall'utente; preso atto dell'aumento sempre più marcato della centralità del ruolo dell'utente, rappresenta quindi un valido strumento di supporto alla raccolta di informazioni utili nella gestione dell'appalto. Per questo motivo la ditta appaltatrice fornisce, una volta aggiudicato l'appalto (entro il termine del periodo di prova), l'implementazione di un progetto di Customer Satisfaction, con l'obiettivo di:

- rilevare le criticità esistenti;
- individuare i punti di forza.

Dovrebbe essere rivolto alla valutazione del Servizio di Ristorazione da parte di:

- degenti e loro accompagnatori;
- personale dipendente delle Strutture Sanitarie ed altre persone autorizzate all'accesso alle mense aziendali, ovvero i fruitori dell'appalto.

I risultati dei progetti volti ad individuare la soddisfazione del cliente dovranno essere elaborati in report consegnati alle Strutture sanitarie tramite il Responsabile di gestione del servizio appaltato, e dovranno contenere anche indicazioni relative ad eventuali azioni correttive.

Resta inteso che ogni azione o suggerimento sarà preso in considerazione dalle Stazioni appaltanti che, tuttavia, sottolinea la completa responsabilità della Ditta Aggiudicataria nel fornire il servizio.

I risultati della Customer eseguita nei reparti, con commenti ed azioni migliorative adottate per migliorare il servizio, e le risposte alle domande/osservazioni più frequenti dei degenti dovranno essere inviati alla Direzione di Presidio che li inoltrerà ai Responsabili di struttura.

Le Stazioni Appaltanti potranno in ogni momento distribuire ai propri coordinatori infermieristici, ai dipendenti e ai degenti dei questionari per verificare il gradimento del servizio. Tali questionari valuteranno la qualità del servizio e l'appropriatezza delle rilevazioni fatte dalla Ditta Aggiudicataria.

## **Art. 26 - Personale: requisiti, garanzie e responsabilità**

La ditta aggiudicataria dovrà svolgere il coordinamento e la direzione operativa del servizio di ristorazione anche attraverso l'inserimento di propri responsabili per il conseguimento dei risultati richiesti dal presente capitolato.

La ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazioni degli operai contro gli infortuni e di igiene, delle assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, ecc.) nonché degli accordi sindacali nazionali e locali per il personale dipendente.

La Ditta aggiudicataria, nell'espletare il servizio dovrà impiegare personale qualificato (con particolare riferimento al direttore del servizio, alle dietiste, ai cuochi), di assoluta fiducia e di provata riservatezza, numericamente adeguato a garantire il regolare svolgimento delle attività oggetto del presente capitolato che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e disciplinari in vigore e che si astenga da iniziative e comportamenti non concordati con gli appositi Servizi delle Aziende Sanitarie preposti al controllo. La ditta dovrà impegnarsi nello stesso tempo a sostituire, a richiesta o di propria iniziativa, il personale che dia motivo di lamentele.

La Ditta ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale (i.e. Piano di Formazione) presso le sedi delle Amministrazioni Contraenti in cui esegue il servizio.

L'Impresa dovrà impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, oltre a quelli previste dalle normative di riferimento, riguardanti il sistema di gestione ambientale, i prodotti innovativi, le attrezzature con caratteristiche operative superiori, etc.. atti a migliorare, nell'insieme, la professionalità dei propri operatori. In particolare l'aggiudicatario dovrà garantire che nell'ambito di tali corsi siano affrontate, come previsto nei CAM al par. 5.5.3 "Formazione del personale" le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;

- Energia, trasporti e mense.

L'aggiudicatario è tenuto a dare attuazione ad uno schema organizzativo coerente con quello presentato in sede di offerta tecnica rispettandone numero, qualifica, mansioni, livello, monte-ore contrattuale e monte-ore effettivo settimanali offerti nei vari turni di servizio per tutta la durata contrattuale, dandone comunicazione tramite PEC all'Amministrazione in caso di variazione.

L'accesso ai locali sarà consentito al solo personale segnalato per iscritto dall'impresa appaltatrice.

Gli addetti al servizio devono essere sempre presenti nelle zone di lavoro loro assegnate, negli orari decisi in comune accordo tra la stazione appaltante e l'Impresa dovrà essere sempre in grado di precisare chi ha effettuato un determinato lavoro e in quale orario. Non saranno ammesse variazioni degli orari delle varie attività se non preventivamente autorizzate dal DEC. La presenza sul posto di lavoro dei dipendenti, e il relativo orario di svolgimento del Servizio, dovranno essere documentati dalla Ditta aggiudicataria mediante opportuno sistema di rilevazione.

I livelli di servizio dovranno essere garantiti indipendentemente da assenze a qualsiasi titolo del personale impiegato. In caso di infortunio o malattia del personale, la Ditta aggiudicataria deve assicurare in ogni caso la continuità e l'efficienza dei servizi nel rispetto dei livelli di servizio previsti da capitolato.

Il servizio oggetto del presente capitolato deve intendersi di pubblica utilità e, pertanto, la Ditta aggiudicataria dovrà porre in essere ogni misura per garantire la continuità delle prestazioni altresì in caso di scioperi o di vertenze sindacali del personale, anche attraverso opportuni accordi con le OO.SS.

La Ditta, a tal fine, garantirà direttamente il corretto comportamento del personale, nonché la diligente osservanza di tutte le norme di legge. La violazione di quanto sopra (oltre alla responsabilità di legge a carico dell'operatore) sarà considerata inadempienza contrattuale ai fini dell'applicazione della prescritta penale.

Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'Azienda Sanitaria prima che il personale non compreso nell'elenco già consegnato sia avviato all'espletamento del servizio.

La Ditta aggiudicataria in relazione al personale dovrà:

- A. nominare, entro 10 gg dalla comunicazione di aggiudicazione, un proprio referente - e relativo sostituto con pari poteri e competenze da poter interpellare in caso di impedimento del primo -, per l'Azienda Sanitaria. Detti soggetti devono essere in ogni momento reperibili ed a disposizione dell'Azienda Sanitaria, nonché dovranno essere dotati di sufficienti poteri decisionali per la gestione di eventuali criticità, dovranno garantire la supervisione e il coordinamento delle attività eseguite dal personale della Ditta, secondo le direttive impartite; la Ditta Aggiudicataria pertanto dovrà comunicare il nome dei suoi rappresentanti, nonché i loro indirizzi e numeri di telefono di reperibilità (almeno dalle ore 7 alle ore 20 di ogni giorno, sia per la gestione delle cucine e mense che per l'utilizzo degli armadi di rigenerazione e la prenotazione e distribuzione dei pasti).
- B. tutte le contestazioni di inadempienza comunicate a detti incaricati, si intendono formulate direttamente alla Ditta Aggiudicataria.
- C. osservare tutte le norme ed i regolamenti vigenti in materia contrattuale, assicurativa e previdenziale;
- D. rispettare e far rispettare ai propri dipendenti tutte le norme ed i regolamenti vigenti in materia di prevenzione, sicurezza ed igiene negli ambienti di lavoro;

E. impiegare esclusivamente personale retribuito sulla base delle leggi e dei contratti collettivi del settore in vigore.

La Ditta appaltatrice sarà responsabile della disciplina del personale, della corretta esecuzione dei servizi, e di ogni altra attività connessa alle prestazioni dell'appalto, adeguandosi prontamente ad ogni disposizione impartita dalla Azienda Sanitaria.

L'impresa appaltatrice si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali se e in quanto sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori di settore maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

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

L'impresa deve certificare mensilmente l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali, nonché l'applicazione del trattamento retributivo previsto dai suindicati accordi di lavoro.

L'Azienda Sanitaria sarà sollevata da ogni responsabilità per qualsiasi incidente, tossinfezione o danno che dovesse avvenire in conseguenza delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

### **Clausola sociale**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nell'Allegato 7 al presente Capitolato.

Il rispetto delle previsioni del Progetto di assorbimento, proposto dall'aggiudicatario in sede di Offerta Tecnica, sarà oggetto di monitoraggio da parte delle Aziende Sanitarie durante l'esecuzione del contratto.

### **Personale in distacco funzionale**

Con riferimento ai Lotti n. 1 dell'AULSS 1 Dolomiti, n. 5 dell'AULSS 6 Euganea e n. 6 dell'AULSS 7 Pedemontana, per quanto riguarda il personale in distacco funzionale, operano altresì le previsioni contenute negli Allegati 1.1 e 1.2 al presente Capitolato.

### **Art. 27 - Responsabilità della ditta appaltatrice**

La Ditta Aggiudicataria risponde completamente dei danni a persone o cose, che potessero derivare dall'espletamento del servizio ed imputabili ad esso (od ai suoi dipendenti) o all'uso dei mezzi di trasporto.

Qualora la ditta non dovesse provvedere al risarcimento nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, l'Azienda Sanitaria resta autorizzata a provvedere direttamente, in danno dell'impresa,

trattenendo l'importo sulle fatture in scadenza, fatte salve le determinazioni inerenti e conseguenti a maggiori oneri.

Trattandosi di servizio indispensabile, la Ditta Aggiudicataria assume inoltre a proprio carico la responsabilità del funzionamento del servizio anche in caso di scioperi o vertenze sindacali del suo personale, assicurando in ogni caso la continuità del servizio stesso.

#### **Art. 28 – Norme in materia di sicurezza e rischi da interferenza**

L'Appaltatore dovrà far adottare al proprio personale o ai propri incaricati che, a qualunque titolo, accedano ai luoghi di pertinenza delle Aziende Sanitarie, le misure e cautele di sicurezza per garantire l'esecuzione del contratto in totale sicurezza, in ottemperanza alle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

L'Appaltatore dovrà garantire una formazione specifica relativa ai rischi negli ambienti di lavoro sanitari, con riferimento in particolare ai rischi chimici e biologici.

L'Appaltatore dovrà inoltre conoscere ed adeguare la propria struttura organizzativa al Piano di Gestione delle Emergenze di ogni struttura.

Le Aziende Sanitarie, ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, provvederanno, prima della stipula del contratto, ad integrare, se necessario, il documento denominato "Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali" (DUVRI), allegato alla documentazione di gara e ad aggiornare l'importo dei relativi oneri.

L'appaltatore dovrà sottoscrivere per accettazione l'integrazione di cui al comma precedente; la mancata sottoscrizione del DUVRI da parte dell'Appaltatore costituirà causa di risoluzione del contratto.

Di tutti questi oneri l'appaltatore dichiara di aver tenuto conto nella formulazione dei prezzi.

#### **Art. 29 - Coperture Assicurative**

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare prima della stipula di ciascun contratto con le Aziende Sanitarie idonea polizza assicurativa stipulata con primaria compagnia per:

Polizza di Responsabilità Civile Diversi - RC Terzi e RC Prestatori di lavoro derivante dall'esercizio della propria attività, nella sua qualità di fornitore del servizio di mensa, compresi i rischi igienico sanitari, i rischi da avvelenamento e tossinfezione alimentare, compreso il danno biologico, nonché i rischi derivanti alle committenti connessi al trasporto degli alimenti. L'assicurazione è valida in qualunque modo avvenga il trasporto. L'Azienda Sanitaria sarà considerata terzo a tutti gli effetti e la garanzia verrà estesa alla Responsabilità civile del singolo esercente.

Massimali RC Terzi non inferiori a: € 1.500.000,00 per ogni persona € 1.500.000,00 per ogni sinistro per danni a cose e animali.

Massimali RCO non inferiori a: € 1.500.000,00 per sinistro per ogni prestatore di lavoro.

Massimali non inferiori a: € 200.000,00 per persona in caso di morte € 200.000,00 per persona in caso di invalidità permanente.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Azienda prima della stipula del contratto.

La mancata stipulazione della polizza, la non conformità della stessa rispetto a quanto stabilito nel presente articolo o il mancato pagamento del premio, tale da pregiudicare l'efficacia della copertura assicurativa, costituiscono motivo di risoluzione del presente contratto (clausola risolutiva espressa, art. 1456 del Codice Civile).

## **Art. 30 - Contestazioni, controversie, inadempienze e penali**

### **Art. 30.1 - Deficienze della Ditta Aggiudicataria**

Oltre ai controlli previsti per legge in materia di sicurezza alimentare, la stazione appaltante effettuerà tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni a mezzo del Direttore dell'esecuzione del contratto.

I controlli si riferiranno agli standard qualitativi indicati nel presente Capitolato e in quelli migliorativi che la Ditta aggiudicataria avrà descritto in sede di relazione tecnica per l'espletamento del servizio e, in caso di non conformità con gli standard, saranno richiesti trattamenti straordinari a completo carico della Ditta aggiudicataria fino al ripristino delle condizioni contrattuali.

I controlli presso la cucina esterna e i locali mensa verranno effettuati dai soggetti incaricati dalle singole Aziende Sanitarie.

I controlli potranno essere, ad insindacabile giudizio del Direttore dell'esecuzione del contratto, sia di processo (mezzi e procedure) che di risultato.

Ciascuna azienda sanitaria procederà a definire, in appositi documenti concordati con la Ditta aggiudicataria, le modalità attraverso le quali verranno effettuati i controlli.

La Committente si riserva la facoltà di sottoporre ad analisi tecnica e merceologica i pasti consegnati, che saranno prelevati alla presenza del responsabile tecnico della ditta e sottoposta a prove presso laboratori appositamente attrezzati, al fine di accertare la conformità alle prescrizioni tecniche e qualitative indicate nel capitolato.

Le spese di analisi sono a carico della Ditta aggiudicataria, qualora vi sia difformità rispetto alle prescrizioni tecniche e qualitative indicate nel capitolato o nella offerta presentata dalla Ditta aggiudicataria.

Eseguita la verifica, la committente comunicherà alla Ditta aggiudicataria l'esito al fine di consentire alla stessa di presentare le eventuali argomentazioni o deduzioni.

Ogni singola Azienda Sanitaria potrà anche inviare i propri funzionari presso gli stabilimenti che saranno utilizzati per l'erogazione dei servizi, per verificare le modalità di lavorazione impiegate e la loro conformità alle specifiche previste negli atti di gara.

Gli esiti dei controlli verranno annotati su appositi verbali sottoscritti dai soggetti delegati al controllo dalla singola Azienda Sanitaria e dal Responsabile tecnico della Ditta aggiudicataria.

Gli ordini di servizio e le indicazioni e prescrizioni dei soggetti delegati dalla singola Azienda Sanitaria dovranno essere eseguiti dalla Ditta aggiudicataria con la massima cura e prontezza. La Ditta aggiudicataria non potrà rifiutarsi di dare immediata esecuzione agli interventi disposti.

Qualora si dovessero verificare inadempienze o danneggiamenti agli immobili, mobili o materiali dell'Azienda Sanitaria o di terzi, la stessa Azienda Sanitaria si riserva la facoltà di rivalersi nei confronti della Ditta aggiudicataria.



Qualora si rilevassero delle inadempienze agli obblighi previsti, la Ditta aggiudicataria dovrà intervenire per porre rimedio a tali inconvenienti entro un termine perentorio che verrà stabilito caso per caso.

L'Azienda Sanitaria potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente contratto con quanto dovuto alla Ditta aggiudicataria a qualsiasi titolo, quindi anche con i corrispettivi maturati, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione definitiva od alle eventuali altre garanzie rilasciate dall'a Ditta aggiudicataria, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

Poiché i servizi contemplati sono da ritenersi di pubblica utilità, l'Impresa appaltatrice per nessuna ragione può sospenderle, effettuarle in maniera difforme da quanto stabilito, eseguirle in ritardo.

### **Art. 30.2 - Penalità**

Qualora venisse rilevata e fatta constatare una deficienza nell'esecuzione del servizio, ogni Azienda Sanitaria addebiterà alla ditta aggiudicataria una penale nei termini indicati nel presente articolo

#### **Eccesso di rilievi sull'obiettivo**

Ai fini dell'applicazione della penale verranno conteggiati i rilievi afferenti al servizio oggetto del presente capitolato nonché gli inadempimenti generici o afferenti agli obiettivi contrattuali non adempiuti nei tempi e nei modi stabiliti dal capitolato. Verranno considerati i rilievi formulati per iscritto nel semestre precedente e verrà attivata l'applicazione della penale qualora i rilievi mossi siano uguali o superiori a 4. Superato tale valore inteso come soglia, ogni Azienda Sanitaria si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto, fino a un massimo dello 0,5 per mille del corrispettivo.

#### **Slittamento dell'avvio**

In caso di mancato rispetto dell'avvio del servizio ogni Azienda Sanitaria si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto fino a un massimo dello 0,5 per mille del corrispettivo medesimo per ogni giorno di ritardo. In tal caso ogni Azienda Sanitaria si riserva di addebitare i maggiori costi causati dalla risoluzione in colpa, pari alla differenza contrattuale per un semestre di attività, fatte salve le penali già addebitate e i maggiori danni.

#### **Mancato rispetto del segreto d'ufficio e delle norme di tutela della privacy**

Trattandosi di un requisito essenziale per l'espletamento del servizio, alla segnalazione del verificarsi del mancato rispetto del segreto, mediante comunicazione scritta, ogni Azienda Sanitaria chiederà l'immediato allontanamento della persona e la sua sostituzione. Ogni Azienda Sanitaria si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto di fornitura, fino ad un massimo pari allo 0,5 per mille del corrispettivo medesimo.

#### **Mancata rispondenza dei prodotti utilizzati alle caratteristiche da Capitolato o relazione tecnica**

Ai fini dell'applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazioni di disservizio effettuato dal personale incaricato della verifica. Quale valore soglia per l'applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazione di disservizio.

Ogni Azienda Sanitaria si riserva di applicare una penale pari a 300,00 Euro per ciascun prodotto difforme.

#### **Ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle materie prime alimentari, semilavorati e prodotti finiti pronti al consumo**



Ai fini dell'applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica presso ciascun reparto/servizio, ogni giorno di consegna e/o ritiro. Quale valore soglia per l'applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazione di disservizio con riferimento mensile. Resta salvo l'obbligo di immediata sostituzione del piatto.

Superato tale valore inteso come soglia, ogni Azienda Sanitaria si riserva di applicare una penale da 50,00 Euro a 300,00 Euro per ciascuna segnalazione in ragione della gravità.

#### **Mancato rispetto delle grammature al crudo e al netto degli scarti**

Ai fini dell'applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica presso i centri cottura. Quale valore soglia per l'applicazione della penale verrà considerato n. 5 segnalazioni di disservizio con riferimento mensile.

Superato tale valore inteso come soglia, ogni Azienda Sanitaria si riserva di applicare una penale pari allo 0,1 per mille del corrispettivo massimo del contratto di fornitura, fino ad un massimo pari al 0,3 per mille del corrispettivo medesimo.

#### **Non conformità igienico-sanitaria inerente il processo di produzione, la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti, il trasporto dei prodotti, la distribuzione dei pasti**

Ai fini dell'applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica sia presso i centri cottura sia presso le sedi delle singole Aziende Sanitarie. Quale valore soglia per l'applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazione di disservizio.

Superato tale valore inteso come soglia, ogni Azienda Sanitaria si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto di fornitura, fino ad un massimo pari allo 1,0 per mille del corrispettivo medesimo.

#### **Prodotto scaduto o in cattivo stato di conservazione detenuto in magazzino o nei frigoriferi/celle privo di cartello "Prodotto non destinato alla somministrazione agli utenti"**

Ai fini dell'applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica sia presso ciascun reparto/servizio che per analisi a campione. Quale valore soglia per l'applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazione di disservizio.

Superato tale valore inteso come soglia, ogni Azienda Sanitaria si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto di fornitura, fino ad un massimo pari allo 0,5 per mille del corrispettivo medesimo.

#### **Utilizzo di attrezzature non idonee (ad esempio, a titolo indicativo e non esaustivo: attrezzature da cucina, carrelli o automezzi), utilizzo improprio o non conforme, carenza igienica degli ambienti in relazione al piano di sanificazione mancato rispetto delle disposizioni in ordine alle prescrizioni di abbigliamento igienico e di sicurezza.**

Ai fini dell'applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica sia presso ciascun reparto/servizio che per controlli a campione. Quale valore soglia per l'applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazione di disservizio.

Superato tale valore inteso come soglia, ogni Azienda Sanitaria si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del Contratto di fornitura, fino ad un massimo pari allo 0,5 per mille del corrispettivo medesimo.

### **Interruzione del servizio**

Ai fini dell'applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale aziendale. Quale valore soglia per l'applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazione di disservizio. Superato tale valore inteso come soglia, ogni Azienda Sanitaria si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto, fino ad un massimo pari allo 0,5 per mille del corrispettivo medesimo a giornata di ritardo nell'esecuzione.

### **Violazione degli adempimenti connessi alla mancata osservanza delle prescrizioni di cui al Dlgs 81/2008, compreso l'uso di dispositivi di protezione individuale**

Ai fini dell'applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica. Quale valore soglia per l'applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazione di disservizio.

Superato tale valore inteso come soglia, ogni Azienda Sanitaria si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto, fino ad un massimo pari allo 0,5 per mille del corrispettivo medesimo.

### **Infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente capitolato e negli allegati tecnici.**

Ai fini dell'applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica. Quale valore soglia per l'applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazioni di disservizio.

Superato tale valore inteso come soglia, ogni Azienda Sanitaria si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto, fino ad un massimo pari allo 0,5 per mille del corrispettivo medesimo.

### **Ritardo/anticipo nella consegna dei pasti rispetto agli orari pattuiti**

Ai fini dell'applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica presso ciascun reparto/servizio, ogni giorno di consegna. Quale valore soglia per l'applicazione della penale verranno considerate n. 5 segnalazioni di disservizio che superino i 15 minuti di ritardo/anticipo nell'arco del mese.

Superato tale valore inteso come soglia, ogni Azienda Sanitaria si riserva di applicare una penale da 300,00 Euro a 1.000,00 Euro, per ciascuna segnalazione in ragione della gravità.

### **Mancato aggiornamento dell'elenco del personale, mancata reperibilità del supervisore o comportamento non corretto da parte dei dipendenti del Ditta appaltatrice**

Ai fini dell'applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica. Quale valore soglia per l'applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazioni di disservizio.

Superato tale valore inteso come soglia, ogni Azienda Sanitaria si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto, fino ad un massimo pari allo 0,5 per mille del corrispettivo medesimo.

Agli importi delle penalità indicate saranno aggiunti anche gli oneri derivanti da:

- maggiori spese per acquisti sul libero mercato;
- maggiore costo derivante dall'aggiudicazione all'impresa che segue in graduatoria;

- oneri di natura organizzativa;
- danni di immagine all'esterno della qualità dei servizi offerti da ogni Azienda Sanitaria;
- minori introiti.

Nel caso di accertate gravi violazioni della disciplina in materia di lavoro nonché tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, ogni Azienda Sanitaria provvederà alla segnalazione al Ministero del Lavoro e della previdenza sociale in relazione al disposto dell'art. 5 della L. 3 agosto 2007 n. 123.

Per i casi non specificamente previsti, l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile; nel caso di recidiva nell'arco dello stesso mese, le penalità verranno raddoppiate.

### **Art. 30.3 - Procedimento di contestazione dell'inadempimento ed applicazione delle penali**

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza su segnalazione del personale all'uopo incaricato della verifica così come descritto nei precedenti articoli e comunque dall'avvio del procedimento da parte del D.E.C.

In caso di contestazione dell'inadempimento, l'aggiudicatario dovrà comunicare, in ogni caso, per iscritto, all'Azienda Sanitaria, nel termine massimo di 10 (dieci) giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione stessa, le proprie deduzioni, supportate da una chiara ed esauriente documentazione.

Qualora le predette deduzioni non pervengano all'Azienda Sanitaria nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee, a giudizio del D.E.C. o del personale competente dallo stesso individuato a giustificare l'inadempienza, potranno essere applicate al fornitore le penali a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

L'Azienda Sanitaria potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente capitolato con quanto dovuto al fornitore a qualsiasi titolo, quindi anche con i corrispettivi maturati, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione definitiva od alle eventuali altre garanzie rilasciate dal fornitore, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

L'Azienda Sanitaria potrà applicare al fornitore penali sino a concorrenza della misura massima pari all' 1 per mille del valore del contratto.

Il fornitore dovrà prendere atto, in ogni caso, che l'applicazione delle penali previste nel presente capitolato non preclude il diritto a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni, ai sensi dell'art. 1382 c.c., nonché la risoluzione anche di diritto del contratto, nell'ipotesi di grave e/o reiterato inadempimento.

La richiesta e/o il pagamento delle penali indicate nel presente capitolato non esonera in nessun caso il fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Resta peraltro stabilito che il rimedio della sospensione dei pagamenti, di cui al presente capitolato, non esclude l'applicazione delle penali qui stabilite.

Le inadempienze sopra descritte non precludono il diritto di ogni Azienda Sanitaria di sanzionare eventuali casi non espressamente previsti ma, comunque, rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, alla tutela della salute e della sicurezza degli utenti, al decoro ed all'immagine di ogni Azienda Sanitaria.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero recidive, ogni Azienda Sanitaria ha la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione alla ditta appaltatrice, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta ivi incluso il maggior danno.

Qualora il servizio risultasse complessivamente non conforme, per qualità e caratteristiche rispetto a quanto indicato in offerta, l'Azienda Sanitaria si riserva, a suo insindacabile giudizio, di addebitare alla ditta aggiudicataria una penale determinata in base alla quantificazione della minor prestazione eseguita e comunque sino al massimo dell'1 per mille del valore complessivo del contratto per ogni giorno di mancata conformità sino al momento dell'adempimento. L'Azienda Sanitaria contesterà ufficialmente le inadempienze riscontrate e assegnerà un termine di 48 ore per la presentazione di controdeduzioni scritte. Rimane in ogni caso riservato all'Azienda Sanitaria il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno subito. La penale applicata sarà trattenuta sulla liquidazione delle fatture e/o sul deposito cauzionale definitivo.

Nel caso in cui il servizio ristorazione non si svolga secondo le norme del presente capitolato e del contratto che sarà sottoscritto per la fornitura del servizio, ogni Azienda Sanitaria invierà alla ditta aggiudicataria specifica "contestazione ufficiale" mediante raccomandata.

Verificandosi tre volte gli abusi o deficienze sopra indicate, oggetto di contestazione ufficiale scritta, l'Azienda Sanitaria potrà risolvere il contratto, incamerando la cauzione definitiva, con addebito dei danni conseguenti all'impresa aggiudicataria, fatta salva la riserva di addebito delle maggiori spese sostenute.

#### **Art. 30.4 - Scioperi e cause di forza maggiore**

Se, in caso di scioperi o per cause di forza maggiore il servizio non potesse essere effettuato nei termini pattuiti, la Ditta appaltatrice riconoscerà il diritto all'Azienda Sanitaria di trattenere in via straordinaria una cifra proporzionale al minor valore dei pasti consegnati, per il quale dovrà emettere la conseguente nota di accredito.

La Ditta aggiudicataria dovrà in ogni modo darne comunicazione almeno 48 ore prima e garantire, in detti casi, l'effettuazione di un servizio d'emergenza da definirsi in accordo con le Direzioni Medica e Amministrativa degli Ospedali, per garantire il mantenimento dei servizi minimi essenziali.

#### **Art. 30.5 - Disdetta del contratto da parte dell'impresa**

Qualora la Ditta dovesse sospendere il servizio o disdettare il contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, l'Azienda Sanitaria tratterà il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.

L'Azienda Sanitaria addebiterà, inoltre, all'impresa inadempiente, l'eventuale maggior spesa derivante dalla assegnazione del servizio ad altre ditte e ciò fino alla scadenza naturale del contratto.

La somma di cui sopra sarà trattenuta in sede di liquidazione delle fatture in scadenza, fatti salvi maggiori danni.

#### **Art. 31 - Manutenzione dei locali, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso**

**La manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi concessi in uso sono a carico della ditta aggiudicataria.**

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali e delle attrezzature utilizzati per le prestazioni contrattuali.

Prima dell'avvio del servizio sarà redatto in contraddittorio specifico verbale di consegna con cui l'Azienda Sanitaria consegnerà alla Ditta Aggiudicataria locali, impianti, Apparecchiature, arredi e beni mobili accessori nello stato di fatto in cui si trovano.

La Ditta Aggiudicataria, a partire dalla data del sopralluogo verbale, si assume la responsabilità per eventuali danneggiamenti, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni.

La Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare gli impianti in conformità alle norme tecniche vigenti e per le apparecchiature ed attrezzature secondo le prescrizioni dei relativi manuali d'uso e manutenzione disponibili presso la stazione appaltante.

Tutti gli eventuali interventi di manutenzione che si renderanno necessari dovranno essere corredati da relativa dichiarazione di conformità, prevista dalle leggi in materia, mentre per le apparecchiature e attrezzature eventualmente integrate o sostituite dovrà essere presentato, ove previsto, il certificato di collaudo.

Alla ditta aggiudicataria spetterà:

- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti beni, arredi, apparecchiature, attrezzature e macchinari – compresi gli impianti specificatamente ad essi dedicati, sia di tipo autonomo e sia interconnessi e/o derivati dagli impianti generali, fino al collegamento con gli impianti generali stessi di presidio o di struttura.
- la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti di pertinenza specifica del Servizio di tipo edile e strutturale come pavimentazioni, rivestimenti murali, controsoffitti, superfici finestrate, porte, ecc...

La Ditta Aggiudicataria dovrà presentare prima dell'avvio del servizio, il programma della manutenzione dei beni arredi, apparecchiature, attrezzature e macchinari che dovrà essere approvato dal Direttore dell'esecuzione del contratto.

La Ditta Aggiudicataria è altresì tenuto, a propria cura e spese, nella fase di esecuzione del servizio, ad integrare, modificare, aggiornare detto piano manutentivo in ragione dei manuali d'uso e manutenzione ovvero di specifiche normative tecniche inerenti le apparecchiature, le attrezzature, i macchinari, gli impianti e i locali affidati.

La ditta è obbligata ad eseguire a proprio onere e nei tempi fissati dal programma presentato e concordato con il Servizio Tecnico aziendale gli eventuali interventi di manutenzione.

Nel caso di ogni evento/anomalia/rottura degli impianti generali di alimentazione, di distribuzione e di passaggio a servizio all'intero presidio e/o struttura è fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di dare tempestiva segnalazione al Servizio Tecnico in modo che lo stesso possa provvedere immediatamente alla loro eliminazione. Il ripristino della funzionalità degli impianti generali di alimentazione, di distribuzione e di passaggio a servizio all'intero presidio e/o struttura, (manutenzione straordinaria), è in carico alla Stazione Appaltante, che vi provvederà a mezzo di proprio appaltatore, salvo diritto di rivalsa nel caso in cui fosse provato che il danno sia stato causato dall'incuria, dall'imperizia e/o con dolo della ditta appaltatrice.

La ditta dovrà provvedere alle sostituzioni dei beni concessi in uso e di quelli forniti ad integrazione che dovessero rendersi necessarie nel corso del contratto, avendo cura di darne avviso scritto al Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

Al termine dell'Appalto l'Azienda Sanitaria avrà la facoltà di acquisire a titolo gratuito i beni integrati/sostituiti nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

A termine dell'appalto i locali, i beni e le attrezzature ed impianti concessi in uso dovranno trovarsi in buono stato d'utilizzo, salvo il normale deterioramento d'uso; verranno restituiti alla Azienda Sanitaria con sottoscrizione di un apposito verbale.

### **Art. 32 - Prezzi e modalità di fatturazione**

I prezzi relativi a ciascuna tipologia di pasto sono quelli risultati dall'esito della gara.

I corrispettivi per l'esecuzione delle attività s'intendono sempre comprensivi di tutti gli oneri previsti per la mano d'opera occorrente, tutto quanto occorre per il funzionamento dei mezzi impiegati, le imposte di ogni genere nessuna esclusa, le spese generali, l'utile dell'impresa e quanto altro possa occorrere per rendere le attività compiute a perfetta regola d'arte e secondo le prescrizioni contrattuali. Pertanto nessun compenso può essere richiesto dalla ditta aggiudicataria per lavori, forniture e prestazioni che siano tecnicamente e intrinsecamente indispensabili alla funzionalità, completezza e corretta realizzazione delle attività appaltate.

Le modalità ed i criteri di fatturazione dovranno essere concordati sulla base delle esigenze prospettate da ogni singola Amministrazione contraente. I moduli adottati costituiranno base per la fatturazione.

Alla fine di ogni mese l'aggiudicatario emetterà regolare fattura per le attività rese, corredata dal nulla osta circa la corretta ed avvenuta esecuzione delle attività, rilasciato dall'Amministrazione Contraente.

La fattura mensile deve riportare il consuntivo dei pasti erogati presso ciascuna struttura e presentare i seguenti dati:

- Prezzo di una colazione moltiplicato per il numero di colazioni prenotate/consegnate;
- Prezzo di un pranzo moltiplicato per il numero di pranzi prenotati/consegnati;
- Prezzo di una cena moltiplicato per il numero di cene prenotate/consegnate;
- Prezzo di un pranzo per dipendente per il numero di pranzi prenotati/consegnati;
- (Eventuale) Prezzo unitario per il servizio di prenotazione, consegna e ritiro al letto dei pazienti dei pranzi per numero di pranzi consegnati;
- (Eventuale) Prezzo unitario per il servizio di prenotazione, consegna e ritiro al letto dei pazienti delle cene per numero delle cene consegnate;
- (Eventuale) Prezzo relativo ai generi alimentari di conforto extra consegnati ai reparti di ciascuna struttura suddivisi per numero/quantità di prodotti consegnati.

La Ditta aggiudicataria dovrà procedere all'emissione ed alla trasmissione delle fatture all'Azienda ULSS in forma elettronica, nei termini e modalità previsti dalla normativa in vigore con cadenza mensile.

Le fatture elettroniche prodotte dovranno essere emesse nel rispetto delle specifiche tecniche reperibili nel sito <http://www.fatturapa.gov.it/>.



Al fine del rispetto degli obblighi descritti in premessa, per indirizzare correttamente le fatture emesse, dovrà essere utilizzato il Codice Univoco Ufficio specificato da ciascuna Azienda ULSS.

Non potranno essere accettate le fatture emesse o trasmesse in forma cartacea né si potrà procedere ad alcun pagamento, nemmeno parziale, sino all'invio in forma elettronica.

Il pagamento sarà effettuato entro i termini previsti dalla normativa vigente decorrenti dalla fattura, previa verifica della regolare esecuzione effettuata dal Direttore dell'Esecuzione Contrattuale.

Per quanto riguarda gli interessi moratori troverà applicazione quanto disposto dal D.Lgs. 231/2002.

L'Azienda ULSS, a garanzia della puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma restando l'applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti alla ditta cui sono state contestate inadempienze nell'esecuzione della fornitura, fino a che non si sia posto in regola con gli obblighi contrattuali (art. 1460 C.C.).

Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi di pagamento dei corrispettivi dovuti, la Ditta potrà sospendere il servizio; qualora la Ditta si rendesse inadempiente a tale obbligo, il contratto si potrà risolvere di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi a mezzo lettera raccomandata A.R. ovvero P.E.C. da parte del Contraente.

### **Art. 33 - Contratto e spese**

Tutte le spese, relative al contratto, comprensive di bollo e registrazione, saranno a carico della ditta aggiudicataria. La sola IVA sarà a carico delle singole Aziende Sanitarie.

Il contratto verrà stipulato con le modalità previste ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Prima della stipula del contratto l'aggiudicataria dovrà presentare i seguenti documenti:

- il documento di garanzia definitiva di cui al successivo art. 36 del presente Capitolato;
- copia della copertura assicurativa di cui all'art. 29 del presente Capitolato;
- l'Accordo per la nomina a responsabile esterno del trattamento dei dati personali sottoscritto per accettazione ai sensi dell'art. 37 del presente Capitolato;
- il documento per la tracciabilità dei flussi finanziari a norma della L. 13 agosto 2010 n. 136;
- fotocopia autenticata del libro matricola degli operatori impiegati che ne attesta la regolare assunzione e il livello attribuito;
- (Solo in caso di RTI) il mandato collettivo speciale con rappresentanza conferito ad un concorrente raggruppato, qualificato mandatario, risultante da scrittura privata autenticata dalla quale risulti l'indicazione delle prestazioni da affidare ad ognuno dei componenti del raggruppamento.

### **Art. 34 - Tracciabilità dei flussi finanziari**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., il Fornitore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente, ciascuna Azienda Sanitaria, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolverà di



diritto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore con raccomandata a.r., il Contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii. e del Decreto Legge 12 novembre 2010 n. 187.

Il Fornitore, nella sua qualità di appaltatore, si obbliga, a mente dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii., ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, una apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii.. A tal fine, l'Azienda Sanitaria contraente verificherà il corretto adempimento del suddetto obbligo.

Il Fornitore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii. è tenuto a darne immediata comunicazione alla Azienda Sanitaria contraente e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia ove ha sede la stessa Azienda Sanitaria.

Il Fornitore, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il CIG al cessionario affinché lo stesso venga riportato sugli strumenti di pagamento utilizzati. Il cessionario è tenuto ad utilizzare conto/i corrente/i dedicato/i nonché ad anticipare i pagamenti al Fornitore mediante bonifico bancario o postale sul/i conto/i corrente/i dedicato/i del Fornitore medesimo riportando il CIG dallo stesso comunicato.

### **Art. 35 - Protocollo di legalità**

All'affidamento si applicano le clausole pattizie di cui al Protocollo di legalità sottoscritto dalla Regione Veneto in data 23/07/2014 (e rinnovato in data 7/09/2015) ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, consultabile sul sito della Giunta Regionale:

<http://www.regione.veneto.it/web/lavori-pubblici/protocollo-di-legalita>

L'appaltatore s'impegna a rispettare tutte le clausole pattizie di cui al Protocollo di legalità sottoscritto dalla Regione Veneto in data 23/07/2014 ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

### **Art. 36 – Garanzia definitiva**

La Ditta aggiudicataria dovrà costituire una “garanzia definitiva” con importo calcolato in percentuale sull'importo del contratto che andrà a sottoscrivere, secondo le modalità e i termini previsti dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento di ciascun contratto e cessa di avere effetto a completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal contratto stesso. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro.

La garanzia deve prevedere espressamente: la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;

l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Azienda ULSS. Con tale ultima clausola il fideiussore si obbliga, su semplice richiesta dell'Azienda ULSS, ad effettuare il versamento della somma richiesta anche in caso di opposizione della Ditta aggiudicataria ovvero di terzi aventi causa.

Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste all'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di Raggruppamenti Temporanei d'Impresa, consorzi ordinari e GEIE, la garanzia definitiva dovrà essere prestata dall'Impresa mandataria (Capogruppo).

Nel caso di associazioni temporanee di imprese, consorzi ordinari, GEIE, (art. 45, comma 2, lett. d), e), g) del D. Lgs. n. 50/2016), la riduzione dell'importo della garanzia è possibile solo se tutte le imprese, costituenti l'associazione o il consorzio, sono in possesso della certificazione di qualità.

In caso di avvalimento, la garanzia definitiva dovrà essere prestata dalla Ditta aggiudicataria.

### **Art. 37 - Adempimenti in materia di trattamento dei dati personali**

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 28 del Regolamento europeo(UE) 2016/679 in materia di protezione delle persone fisiche, la Ditta Aggiudicataria, ove necessario, sarà nominata, da ciascuna Azienda Sanitaria, Responsabile del trattamento dei dati personali, mediante la sottoscrizione di un "Accordo per la nomina a responsabile esterno del trattamento dei dati personali".

### **Art. 38 – Risoluzione del contratto**

L'Azienda ULSS avvalendosi della facoltà di cui all'art. 1456 C.C., e previa comunicazione scritta alla Ditta aggiudicataria da effettuarsi a mezzo PEC, risolverà di diritto il contratto nei seguenti casi:

- in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali, di mancata reintegrazione della garanzia;
- in caso di tre contestazioni formali per inadempimenti o ritardi nell'esecuzione del servizio già oggetto di penale;
- nel caso di applicazione delle penali che raggiungano complessivamente il 10% dell'importo contrattuale complessivo;
- nel caso in cui fosse accertata la non veridicità delle dichiarazioni presentate dal fornitore nel corso della procedura di gara;
- in caso di perdita, da parte del fornitore, dei requisiti richiesti dagli atti di gara, relativamente alle procedure ad evidenza pubblica;
- in caso di cessione del contratto o subappalto non autorizzati;
- in caso di sospensione del servizio;
- in caso di inottemperanza alle disposizioni relative alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010;
- in caso di violazione degli obblighi derivanti dal codice di comportamento;
- in caso di violazione degli obblighi di riservatezza e segretezza.

La risoluzione del contratto non si estende alle prestazioni già eseguite. Con la risoluzione del contratto sorge per l'Azienda ULSS il diritto di affidare a terzi la fornitura o la parte rimanente di questa, in danno alla Ditta inadempiente. Alla Ditta inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Azienda ULSS rispetto a quelle previste dal contratto risolto, fatto salvo il diritto di agire per gli eventuali maggiori danni subiti. Nel caso di minor spesa nulla spetta alla Ditta inadempiente.

La Ditta aggiudicataria, in ogni ipotesi di risoluzione del contratto, è comunque tenuta a garantire le prestazioni oggetto dello stesso alle medesime condizioni economiche, sino all'individuazione del nuovo contraente, salvo diverse indicazioni da parte dell'Azienda ULSS.

Nell'ipotesi di risoluzione del contratto, l'Azienda ULSS ha il diritto di incamerare la garanzia definitiva a titolo di penale, senza pregiudizio alle ulteriori azioni alle quali l'inadempimento degli obblighi assunti da parte della Ditta aggiudicataria possa dare luogo.

### **Art. 39 - Foro competente**

Per tutte le controversie relative ai rapporti tra il fornitore e Azienda Zero sarà competente esclusivamente il Foro di Padova.

In caso di contenzioso per le materie attribuite alle singole Aziende Sanitarie, sarà competente esclusivamente il Foro territorialmente competente ove ha sede legale la singola Azienda Sanitaria interessata.

Allegati:

Allegato 1.1: Modalità Distacco Funzionale ulss 1 ulss 6 e ulss 7

Allegato 1.2: Distacco Funzionale Dettaglio ulss 1 ulss 6 e ulss 7

Allegato 2.1: Tabella sedi e dettaglio pasti degenti

Allegato 2.2: Tabella sedi e dettaglio pasti dipendenti

Allegato 3: Tabella confezionamento pasti

Allegato 4: Elenco generi alimentari extra

Allegato 5: Caratteristiche merceologiche dei prodotti

Allegato 6: Prontuario dietetico ospedaliero

Allegato 7: Elenco personale impiegato

Allegato 8: Reparti e giornate ordinarie di degenza

Allegato 9: Planimetrie Distretto di Feltre

Allegato 10: Elenco attrezzature Distretto di Feltre

Allegato 11: DUVRI