



REGIONE ABRUZZO

AZIENDA SANITARIA LOCALE n° 1 – AVEZZANO, SULMONA, L'AQUILA

Sede Legale - Via G. Saragat snc - 67100 L'Aquila
Codice fiscale e Partita I.V.A 01792410662

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
PER I DEGENTI DEL PRESIDIO OSPEDALIERO "S.S. ANNUNZIATA" DI SULMONA, E
PER I DIPENDENTI DELLE STRUTTURE DELLA ASL 1 AREA PELIGNA.
DURATA CINQUE ANNI CON OPZIONE DI RINNOVO PER ULTERIORI 2 ANNI.
IMPORTO COMPLESSIVO PER 7 ANNI € 3.864.000,00 OLTRE IVA**

INDICE:

- ART.1 – OGGETTO DELL'APPALTO**
- ART.2 – AMMONTARE DELL'APPALTO**
- ART.3 – LOCALI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**
- ART.4 – DURATA DEL CONTRATTO**
- ART.5 – NUMERO DEI PASTI E MODALITA' ESECUTIVE DEL SERVIZIO**
- ART.6 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**
- ART.7 - ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO**
- ART.8 - CRONOPROGRAMMA DELLE ATTIVITA' OGGETTO DEL SERVIZIO**
- ART.9 - DETERMINAZIONE MENU'**
- ART. 10 – CARATTERISTICHE DELLE STOVIGLIE E DEI CARRELLI**
- ART.11 – ACQUISTO DELLE DERRATE ALIMENTARI E DEI MATERIALI D'USO**
- ART.12 – NORME DI SICUREZZA – D.U.V.R.I.**
- ART.13 – PERSONALE DA IMPIEGARE NEL SERVIZIO**
- ART. 14 – COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**
- ART.15 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO**
- ART. 16 – ADEGUAMENTO ALLE NORME INTERNE**
- ART.17- CONTROLLI**
- ART. 18 – AUTOCONTROLLO – SISTEMA HACCP**
- ART.19 – OBBLIGHI DI RISERVATEZZA**
- ART. 20 – SCIOPERO E CAUSE DI FORZA MAGGIORE**
- ART. 21 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO**
- ART. 22 – VIGILANZA**
- ART.23 – PENALITA'**
- ART. 24 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI**
- ART. 25 – REVISIONE PREZZI**
- ART. 26 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**
- ART. 27 – CRITERI E PUNTEGGI PER LA VALUTAZIONE TECNICO – QUALITATIVA**
- ART. 28 – MODIFICAZIONI CONTRATTUALI**
- ART. 29 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E RELATIVE SPESE**
- ART. 30 – CONTROVERSIE**
- ART. 31 – NORME DI RINVIO**
- ART. 32 - CLAUSOLE DI SALVAGUARDIA**

PREMESSA

Il presente capitolato è articolato in conformità con la normativa vigente intende perseguire i principi enunciati nelle linee guida per la ristorazione ospedaliera della Regione Abruzzo e nelle linee guida di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale emanate dalla conferenza Stato Regioni anno 2010 .

In modo particolare la ristorazione ospedaliera che verrà realizzata all'interno del PO di Sulmona avrà valenza non solo nutritiva nei confronti dei “ clientes “ ma anche terapeutica (per il miglioramento della prognosi) ed affettiva, in modo da influire positivamente sulla qualità della vita dell'ospite.

Il servizio avrà come obiettivi fondamentali la centralità del fruitore e l'umanizzazione del servizio annoverando tra i suoi elementi prioritari la scelta e l'orario dei pasti , la facilitazione nella somministrazione del cibo, il rispetto delle tradizioni culturali e religiose.

La ditta dovrà farsi carico dell'impatto ambientale e dell'ecosostenibilità del servizio puntando il più possibile a prodotti a provenienza regionale/territoriale.

Obiettivo della Asl è quello di rendere evidente il ruolo “terapeutico” del servizio di ristorazione, cercando di trasformare la fruizione del pasto da momento di soddisfacimento di un bisogno fisico, come obbligo sanitario, a vero e proprio anello del processo qualitativo di recupero psico-fisico del degente con elevato grado di soddisfazione del servizio.

Obiettivo della Asl è altresì la fornitura di prodotti di qualità nella pezzatura e grammatura, confezionamento, provenienza etc in grado di soddisfare le variegate esigenze del paziente.

Tale premessa costituisce motivazione per l'applicazione del criterio di scelta del contraente attraverso l'offerta economicamente più vantaggiosa nel rapporto Qualità/Prezzo pari a 60/40.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO –

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione per i degenti del P.O. "S.S. Annunziata" di Sulmona. e per i dipendenti delle strutture Asl nell'area Peligna.

Si precisa che la mensa ai dipendenti potrebbe non essere attivata in concomitanza dell'aggiudicazione definitiva della gara per l'avvio della fornitura del servizio oggetto del presente capitolato bensì in una fase successiva a causa dei lavori di ristrutturazione presso il presidio ospedaliero di Sulmona qualora non siano locali idonei sia sotto il profilo logistico che sanitario presso i quali espletare il servizio mensa ai dipendenti ovvero, nelle more, la Asl si riserva la facoltà di attivare il servizio di ristorazione ai dipendenti con pasto sostitutivo personalizzato in "domus" coibentato fornito dalla ditta.

La Asl attualmente nell'area Peligna e, nel particolare del P.O. di Sulmona non ha locali attrezzati per uso cucina e non ha spazi da destinarsi a tale attività e, pertanto, la ditta avrà l'onere di preparare i pasti presso i propri locali idonei, attrezzati e autorizzati allo scopo con adeguata capacità produttiva in relazione al numero di pasti da erogare alla Asl, ovvero con adeguata capacità produttiva residua nel caso dette cucine siano utilizzate per altri servizi analoghi da fornire ad altri Enti, Aziende, associazioni etc..

Il servizio è richiesto nella sua globalità e cioè dall'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla preparazione del vitto, fino alla consegna dei pasti in reparto o alla somministrazione alla mensa aziendale, ovvero alla consegna dei Domus per i dipendenti.

Il servizio, la cui gestione postula piena responsabilità della stazione appaltatrice, comprende diverse fasi operative così riassunte:

- coordinamento e direzione operativa del servizio di ristorazione, con l'inserimento di propri responsabili, con integrazione di personale specializzato (es. dietiste) che si rapportino con le dietiste ed il personale dipendente Asl;
- servizio di ristorazione, secondo il Prontuario Dietetico (vitto comune e diete speciali) dell'Azienda Sanitaria Locale n. 1 di Avezzano-Sulmona-L'Aquila, con preparazione, nel rispetto delle diete e delle scelte effettuate dai soggetti fruitori del servizio, dei pasti da erogare ai degenti del Presidio Ospedaliero e alla mensa aziendale, che potrà eventualmente essere fruita anche dagli ospiti dei clienti presidiali ;

- le derrate alimentari occorrenti per il vitto comune e le diete;
 - i dietetici e gli Integratori alimentari occorrenti per le diete speciali;
 - i piatti in ceramica o in plastica (ove richiesto e/o consigliato), le posate con i tovaglioli e I bicchieri monouso e quant'altro di necessità;
 - i carrelli termici ed i vassoi per la distribuzione del pranzo e della cena;
 - i carrelli termici ed i contenitori termici per la distribuzione della colazione e della merenda;
 - i mezzi necessari al veicolamento dei carrelli nell'ambito dei percorsi dei presidi ospedalieri;
 - la distribuzione del pranzo e della cena, in forma di vassoio personalizzato, ai singoli reparti ;
 - la distribuzione della colazione e la fornitura di merende come da menù allegato;
 - il ritiro dei carrelli, dei vassoi, dei contenitori termici, delle stoviglie e di tutto il materiale utilizzato;
 - il lavaggio dei vassoi, delle stoviglie ed altro. I vassoi per i pazienti affetti da malattie infettive dovranno essere obbligatoriamente monouso, stoviglie ed accessori compresi
 - lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per il confezionamento e trasporto dei pasti;
 - pulizia e sanificazione dei locali di mensa e relativi servizi e spogliatoi, qualora tale servizio sia attivato dalla Asl, e dei locali Asl utilizzati dalla ditta ;
 - controllo costante, con risoluzione delle eventuali criticità, sulla idoneità igienico/sanitaria negli ambienti messi a disposizione dalla stazione appaltante;
 - manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio ;
 - manutenzione ordinaria e straordinaria degli Impianti delle infrastrutture ed arredi adibiti all'espletamento del servizio;
 - tutte le operazioni e le prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio oggetto dell'appalto ;
- Sostanzialmente il servizio prevede le seguenti forniture:
- Preparazione e distribuzione Pasti (colazione pranzo cena e merenda ai pazienti) secondo il menù dettagliato nell'allegato **Sub-A)** con la composizione stagionale, il periodo di degenza e la grammatura. Tale allegato prevede anche il dettaglio per il servizio mensa dipendenti qualora attivato dalla Asl.

- Preparazione distribuzione cestino per i pazienti dei reparti dialisi, cestino colazione per i donatori di sangue, cestino pranzo per i dipendenti sanitari con turno maggiore delle 12 ore, come da allegato **Sub B**);
- Preparazione e distribuzione pranzo sostitutivo dipendenti in Domus con la composizione servizio mensa con la possibilità di offrire “secondi” e “contorni” confezionati singolarmente (es formaggi, affettati etc, come precisato in fondo all'allegato **Sub-A**);

Si precisa che il servizio di preparazione e distribuzione pasti mensa eventualmente attivato dalla Asl in locali propri, equivale, dal punto di vista dei costi della ditta fornitrice, al servizio pasti sostitutivi in Domus, tenuto conto del differente ma equipollente impiego di personale e risorse.

La Ditta dovrà provvedere, a norma di legge, a redigere ed aggiornare regolarmente il piano di autocontrollo da tenere a disposizione per tutte le verifiche.

La Ditta aggiudicataria, altresì, dovrà provvedere all'espletamento delle seguenti fasi lavorative:

- conferire i rifiuti, nel rispetto delle normative vigenti, provenienti dall'attività esercitata nei servizi cucina - dispensa , presso gli appositi contenitori da conferire ai punti di raccolta ' provvedendo alla raccolta differenziata, per quanto possibile, In sacchi di polietilene di colore nero acquisiti a proprie spese per quanto riguarda gli assimilabili agli urbani nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento Comunale;
- adeguare le modalità di effettuazione del servizio alla normativa regolante la materia (ed alle sue eventuali variazioni e/o integrazioni), con particolare riferimento D. Lgs 6.11.2007 n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.”;

Il servizio si intende svolto con prenotazione, distribuzione a letto paziente e ritiro vassoi usati a carico della ditta. Resta onere della Asl predisporre i locali per l'utilizzo dei carrelli termorefrigerati.

ART. 2 - AMMONTARE DELL'APPALTO

Il valore dell'appalto stimato è pari per il quinquennio ad € 2.760.000,00 oltre IVA e complessivamente, per il periodo di **7 anni** (comprensivo di eventuale rinnovo biennale), è pari ad **€ 3.864.000,00 oltre iva**, calcolato ai sensi dell'art. 29 c. 1 del D. Lgs. 163/2006 come in allegato **Sub-D**).

ART. 3 - LOCALI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

La preparazione dei pasti, da parte della Ditta appaltatrice verrà effettuata in locali muniti delle autorizzazioni amministrative comunali e sanitarie del SIAN ASL per la preparazione di derrate alimentari ed il loro stoccaggio . I locali a tanto deputati dovranno essere nella piena disponibilità della Ditta partecipante che dovrà allegare nella documentazione richiesta a corredo dell'istanza di partecipazione oltre alla dichiarazione delle sopra prescritte autorizzazioni amministrativo/sanitarie, anche il titolo di proprietà e/o possesso (quali affittuari , comodatari e quant'altro) dei locali de quibus .

La Ditta partecipante dovrà allegare, pena esclusione dalla competizione concorsuale, la planimetria dei locali adibendi a centro di cottura. Atteso che per garantire un servizio di ristorazione efficiente (e questo indipendentemente dall'avanzata tecnologia di carrelli ed attrezzature in genere) viene ritenuto che la distanza chilometrica tra il centro di cottura ed il PO di Sulmona debba essere tale da garantire un tempo di percorrenza non superiore, nel massimo, a 30 minuti. La Ditta partecipante, tra la documentazione da fornire a corredo dell'istanza, dovrà allegare (con onere probatorio) e dimostrare il tempo di percorrenza dai locali cucina aziendali fino agli ambienti Presidiali di smistamento e stazionamento dei carrelli termici in cui sono posizionati piatti e vivande.

Questi ultimi locali, nonché le eventuali attrezzature interne alla ASL utili per un ulteriore porzionamento ed altre attività collaterali alla distribuzione dei pasti oltre agli ambienti adibiti a servizi e spogliatoio, saranno ceduti alla ditta aggiudicataria in comodato d'uso gratuito e con l'osservanza di tutte le disposizioni in materia contenute nel Codice Civile. Di contro, al termine del contratto, anche le attrezzature fornite invece dalla Ditta, in comodato gratuito, resteranno in proprietà della ASL appaltante.

ART. 4 – DURATA DEL CONTRATTO

Il servizio di cui al precedente art.1 avrà la durata di anni cinque, con opzione di proroga per ulteriori 24 mesi, decorrenti dalla data di stipulazione del contratto.

ART. 5– NUMERO DEI PASTI E MODALITA' ESECUTIVE DEL SERVIZIO

Sulla scorta del numero dei pasti confezionati e distribuiti nel corso dell'ultimo anno le quantità presunte dei pasti da somministrare annualmente vengono di seguito riportati con calcoli indicativi sulle medie giornaliere significative :

- **giornate alimentari degenti (composte da n. 1 colazione, n. 1 pranzo, n. 1 merenda, n. 1 cena) : $100 \times 30 = 3.000$**
- **cestini dipendenti sanitari turno > 12 ore : $20 \times 20 = 400$**
- **cestini specifici pazienti dialisi : $10 \times 30 = 300$**
- **cestini specifici donatori sangue : $10 \times 20 = 200$**
- **pasti dipendenti in mensa o in domus : $80 \times 10 = 800$**

Rispetto ai dati di cui sopra , puramente indicativi saranno possibili oscillazioni in più o in meno fino alla misura del 40% senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere compensi ulteriori o indennizzi di sorta, oltre quanto dovuto da corrispondere a “misura” in funzione dei pasti effettivamente erogati –ove per pasti deve intendersi il numero reale di colazioni, pranzi, cene, cestini vari e diversificati fatturati al valore unitario offerto-. La percentuale di diete speciali sul totale complessivo dei pasti giornalieri, risultata mediamente del 10% circa e deve essere ritenuta inclusa dalla ditta nei calcoli ai fini della formulazione dell'offerta. Nell'offerta i pazienti in Day Hospital devono essere ritenuti compresi nelle numero dei pasti degenti, così come la variazione del numero di cene, colazioni o pranzi derivanti dalle dimissioni.

Il gestore del servizio dovrà fornire il personale idoneo per seguire operativamente tutte le direttive dettate dal servizio di dietologia del P.O. per l'approntamento del vitto dei clienti sia per le diete normali sia per quelle speciali. Il menù settimanale/bisettimanale è predisposto dal Servizio Dietetico del PO di Sulmona in conformità (non ovviamente esaustiva) del documento allegato Sub-A), dovrà essere tale da consentire una larga scelta da parte dei clienti ospedalieri sia in regime normale sia in regime dietetico speciale , evitando la riproposizione delle stesse voci nel breve periodo.

Il confezionamento dei pasti dovrà essere conforme al dietetico approvato in fase di aggiudicazione dell'appalto ma la ASL di Avezzano/Sulmona/L'aquila si riserva di apportare le eventuali variazioni che riterrà opportune a costi equivalenti per la ditta successivamente contraente.

La consegna dei carrelli termici , indicativamente, dovrà avvenire alle ore 12,30 (per il pranzo) e alle ore 18,15 (per la cena) con orario preciso definito dai reparti interessati.

L'orario per la consegna della colazione dovrà avvenire alle ore 7.45, mentre la merenda sarà consegnata ore 15.30 .

Eventuali variazioni alle prenotazioni effettuate il giorno precedente , riguardanti nuovi ingressi, modifiche di menù , dimissioni e diete speciali, saranno comunicate dal caposala, alla ditta erogatrice, entro le ore 10,00 per il pranzo e non oltre le ore 16,00 per la cena.

Il servizio di mensa aziendale, qualora attivato, per la sola ed unica erogazione del pranzo osserverà sempre il seguente orario : ore 14,00 ore 14,45 . Per tale orario resta ovvio che tutte le pietanze nel menù del giorno dovranno essere presenti e visibili nel bancone di distribuzione.

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

La Ditta appaltatrice dovrà essere disponibile, su richiesta della ASL, e previa pattuizione delle condizioni economiche, all'allestimento e alla distribuzione, con proprio personale, di occasionali coffee-breaks, colazioni di lavoro, rinfreschi etc autorizzati dalla Direzione Generale Asl.

ART. 6 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO .

Il servizio dovrà essere eseguito secondo le condizioni e le modalità stabilite dal presente Capitolato Tecnico, nonché nel rispetto di tutte le specifiche norme vigenti in materia igienico-sanitaria, di lavoro e della disciplina sugli appalti pubblici di servizi in genere.

L'Impresa aggiudicataria dovrà fornire quanto previsto nel presente capitolato con le caratteristiche dei prodotti alimentari di origine vegetale e di origine animale indicate nell'allegato sub lett. c) , secondo i menù giornalieri indicati nell' allegato sub lett. a) e nel rispetto della tabella di somministrazione dei generi di vitto sub lett. b) .

Per la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti l'Impresa dovrà attenersi alle disposizioni di cui al “ pacchetto igiene” (CE 178/2002, 852/2004,853/2004, 854/2004 e 882/2004) .

L'Impresa aggiudicataria dovrà essere fornita di scorte sufficienti di derrate alimentari al fine di fronteggiare qualsiasi emergenza dovuta a disfunzioni

verificatesi nel proprio interno oppure all'interno della ASL.

ART. 7 - ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO.

Il vitto dovrà essere servito, a cura del personale della Ditta appaltatrice, su vassoi personalizzati (in plastica rigida o materiale validamente alternativo), completi di coperchio a chiusura ermetica. All'interno del singolo vassoio le pietanze dovranno essere servite in n. 03 piatti in ceramica e trasportato con carrelli termici in grado di mantenere le proprietà organolettiche e nutrizionali oltre che la temperatura dei pasti.

Nella mensa aziendale il servizio, qualora attivato, dovrà essere oggetto di organizzazione logistica, in locali di consumo messi a disposizione dall'Azienda.

Sarà onere della Ditta aggiudicataria predisporre a proprie spese tutto l'arredo tecnico proprio di una sala mensa (tavoli, sedie, bancone di distribuzione, frigo etc)

I carrelli termici, dovranno avere sempre la targhetta identificativa del reparto/i in modo da stabilire ex ante che in ogni reparto/i entrino per il servizio sempre gli stessi carrelli deputati alla/e UO .

L'Impresa aggiudicataria dovrà installare e gestire a sue spese un sistema informatico per la gestione delle prenotazioni presso la ASL.

Il sistema informatico dovrà consentire la gestione delle prenotazioni nelle seguenti modalità:

- il personale della ASL dovrà provvedere in proprio alle prenotazioni in forma personalizzata presso il letto del paziente relativamente al vitto comune, comunicando alla ditta aggiudicataria;

Eventuali variazioni, o aggiornamenti, per il giorno stesso verranno comunicate entro le ore 10,00, per il pranzo, ed entro le ore 16,00 per la cena;

La ditta aggiudicataria è tenuta ad apportare gli eventuali aggiornamenti..

L'Impresa aggiudicataria solo dopo aver accertato la comunicazione da parte del reparto potrà procedere alla stampa delle singole schede segnaletiche.

Analoga procedura deve essere fatta per le diete speciali che saranno predisposte dalla Dietista e consegnate al personale dell'impresa per il caricamento su PC e stampa della scheda segnaletica.

La Ditta provvederà alla consegna del carrello alla cucina di reparto ed al successivo ritiro dei carrelli a fine pasto .

Giornalmente la Ditta stilerà per ogni UO l'elenco dei pasti consegnati che dovrà essere firmato dal Coordinatore Infermieristico dell'UO o dal personale II.PP. in servizio . Tale elenco dovrà essere in duplice copia di cui una conservata dal

Coordinatore Infermieristico per la verifica di fatturazione a fine mese.

La Ditta provvederà al riepilogo giornaliero e mensile dei pasti erogati per singola unità operativa per la relativa fatturazione.

ART. 8 - CRONOPROGRAMMA DELLE ATTIVITA' OGGETTO DEL SERVIZIO

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale e mezzi alla preparazione ed alla consegna del vitto presso i reparti del PO .

La sorveglianza su tutte le procedure del servizio sotto il profilo igienico-sanitario e dietetico è affidata alla Direzione Sanitaria di Presidio che potrà avvalersi del servizio dietiste aziendale .

La responsabilità civile e penale resta, comunque, a totale e completo carico dell'Impresa aggiudicataria.

Le preparazioni dei pasti avverrà sulla base delle prenotazioni effettuate dal personale di reparto, così come descritto nel precedente art. 4) .

Limitatamente ai pasti alternativi al pranzo in mensa dipendenti (Domus e dipendenti autorizzati in turno > 12ore) le richieste saranno comunicate dal personale delle uu.oo. secondo idonea modulistica -ovvero prenotazione informatica- predisposta dalla ditta, entro le ore 11 del giorno di riferimento.

Dovrà essere, comunque, assicurato il pasto a tutti gli utenti che dovessero essere ricoverati oltre gli orari sopra indicati.

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata agli orari prestabiliti, di cui al precedente art. 4) con gli appositi carrelli suddivisi per singolo reparto e su ogni singolo vassoio dovrà essere apposta scheda segnaletica con l'indicazione del reparto di degenza, della tipologia del vitto e del numero del posto letto.

Nel caso di segnalazione di pazienti affetti da eventuali malattie infettive, l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla consegna del pasto utilizzando un set monouso comprensivo anche del vassoio.

Entro due ore dalla consegna al singolo reparto, l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere al ritiro dei carrelli, dei vassoi, dei contenitori termici, delle stoviglie e di tutto il materiale utilizzato.

Si dovrà prevedere inoltre l'eventuale distribuzione di acqua idonea in bottiglia anche per i reparti di Pediatria del PO per la preparazione del latte in biberon o nel Servizio di Medicina Nucleare per motivazioni di ordine tecnico e previa richiesta avallata dalla Direzione Sanitaria di Presidio .

ART. 9 - DETERMINAZIONE DEI MENÙ'

I menù per il vitto comune sono quelli indicati nell'allegato Sub - A) al presente capitolato e comprendono un primo piatto, una pietanza, un contorno, frutta, 500 cc di acqua minerale naturale e una porzione di pane.

In relazione ai menù giornalieri indicati nel suddetto allegato i degenti ed i dipendenti in mensa o con domus devono poter scegliere giornalmente:

1. a colazione fra:
 - almeno sei alternative di alimenti liquidi e tre alternative di alimenti solidi;
2. a pranzo fra:
 - almeno tre alternative per ogni primo piatto, per ogni pietanza e per ogni contorno;
3. a cena fra:
 - almeno due alternative per il primo piatto;
 - almeno tre alternative per la pietanza e per ogni contorno;
4. per la frutta fra:
 - almeno due alternative sia a pranzo che a cena;
5. per la merenda la scelta può essere effettuata secondo quanto indicato nella tabella dei "MENU".
6. per la Dialisi vedere la descrizione dei cestini (panino + bevanda + frutta/yogurt) come da allegato Sub -B) ;
7. per i Donatori di sangue vedere la descrizione del cestino (colazione + panino + bevanda/frutta) come da allegato Sub- B)
8. per i dipendenti sanitari in turno > 12 ore vedere la descrizione del cestino (n.2 panini + frutta + yogurt + bevanda) come da allegato Sub- B);

Per le diete speciali, elaborate sulla base delle indicazioni a livello sanitario e secondo il Dietetico ASL in vigore, l'Impresa aggiudicataria dovrà garantire la composizione bromatologica dei singoli piatti nelle quantità previste dal succitato dietetico.

Le grammature si riferiscono sempre al prodotto crudo al netto degli scarti e sgocciolato.

Qualora venga espressamente richiesto l'uso di prodotti surgelati la grammatura relativa è sempre riferita al peso del prodotto crudo previamente scongelato, sgocciolato e al netto da eventuali scarti o "glassature" conservative.

Le grammature relative ai secondi piatti costituiti da carne bovina, da petto di pollo o da pesce da utilizzare per la cottura "ai ferri", per "cotoletta", per "saltimbocca" e per "scaloppine", si intendono sempre riferite a porzioni ottenute con sezioni uniche, con espresso divieto di fornire le grammature di tali pietanze con due o più pezzi.

I controlli qualitativi sulle grammature dei cibi cotti verranno effettuati utilizzando le tabelle di conversione crudo-cotto edite dall'Istituto Nazionale della Nutrizione.

L'Impresa aggiudicataria, comunque, in considerazione della funzione terapeutica della dieta, dovrà assicurare comunque la preparazione di ulteriori diete speciali anche quando le stesse non siano contemplate nel Dietetico della ASL.

In occasione di festività particolari, dal punto di vista religioso e civile (Natale, Capodanno, Pasqua, 25 Aprile, 1° Maggio, Ferragosto, Santo Patrono) dovrà essere servito un menù speciale ai pazienti ed ai dipendenti prevedendo un piccolo antipasto, e dolce (panettone, colomba, torrone etc), per i degenti ove e come consentito dal servizio dietiste della Asl .

ART. 10 - CARATTERISTICHE DELLE STOVIGLIE E DEI CARRELLI

L'Impresa aggiudicataria dovrà utilizzare piatti in ceramica per i quali dovrà essere prevista idonea copertura termica a tenuta che mantenga il calore fino al momento della distribuzione, o monouso - piatto piano e piatto fondo - ove richiesto dalla Direzione Sanitaria del PO di Sulmona.

Le stoviglie monouso: piatto piano, piatto fondo, bicchiere, forchetta, cucchiaio, coltello devono essere conformi alle normative vigenti in materia di materiale idoneo al contatto con le sostanze alimentari come da D.M. del 21/03/1973 e s.m.i. e D.Leg.Vo n. 108 del 25.01.1992, in attuazione della direttiva n. 89/109/CEE e s.m.i. I piatti piani e fondi devono essere a massima rigidità, a massima utilizzazione della superficie, effetto antitaglio e antiscivolo.

Le stesse caratteristiche devono avere i bicchieri e le posate che alla pressione delle mani non devono subire rottura o deformazione inadatta all'uso.

Per la distribuzione del pranzo e della cena l'Impresa aggiudicataria dovrà utilizzare carrelli a sistema termicamente attivo che garantisce la conservazione dei cibi caldi e freddi in conformità alle disposizioni del "pacchetto igiene" (CE nn.

178/2002,852/2004,853/2004,854/2004 e 882/2004) . I carrelli con l'interno estraibile dovranno essere sanificati secondo la normativa vigente in materia, in apposite macchine lavacarrelli, così pure tutti i vassoi e le stoviglie dovranno avere un sistema di sanificazione adeguato e comunque rispettando la normativa vigente in materia.

In ogni UO, ovvero in un numero prestabilito di UU.OO. dovrà essere utilizzato sempre lo stesso carrello/i in modo da garantirne la tracciabilità tecnica .

Dovrà essere previsto un piano di verifica dell'integrità delle stoviglie e dei vassoi nonché il piano di sostituzione.

Per la distribuzione della colazione e della merenda l'Impresa aggiudicataria dovrà utilizzare carrelli provvisti di idonei contenitori termici con rubinetto per la somministrazione delle bevande calde e di vassoi con tazze in porcellana o in materiale monouso a massima rigidità, conforme alle, inoltre, devono avere cassette o scomparti idonei a contenere utensileria e prodotti alimentari utilizzati per la prima colazione.

ART. 11 - ACQUISTO DELLE DERRATE ALIMENTARI E DEI MATERIALI D'USO

L'Impresa aggiudicataria provvederà all'acquisto dei prodotti alimentari con le caratteristiche ed i requisiti di origine animale e di origine vegetali indicati nell'allegato Sub-C) e dei materiali d'uso ed avrà il diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci, preferendo di attenersi ai rapporti commerciali con fornitori "cosidetti" a **km 0** rispetto al territorio della ASL.

Tra le derrate da fornire potranno essere previsti anche prodotti provenienti da agricoltura biologica in applicazione dell'art. 59 della Legge Finanziaria n° 488/99. I prodotti biologici, tipici ed a denominazione protetta devono essere certificati e conformi alle normative nazionali e regionali vigenti.

E' a carico dell'Impresa aggiudicataria ogni e qualsiasi responsabilità che dovesse derivare da somministrazioni di derrate irregolari.

La buona conservazione delle derrate depositate e preparate è a completo carico ed onere dell'impresa aggiudicataria alla quale sarà imputata ogni avaria o negligenza.

Le derrate devono, di norma, essere "fresche" (fatta eccezione per i prodotti ittici e per alcuni ortaggi, nel periodo in cui le coltivazioni stagionali non permettono una

vasta scelta).

E' assolutamente fatto divieto di utilizzare prodotti precotti e/o prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

L'utilizzo di detti prodotti comporterà la risoluzione "ipso facto" del contratto senza che vi sia alcuna comunicazione preventiva.

In caso di risoluzione del contratto per quanto sopra, l'Impresa aggiudicataria risponderà comunque dei danni che da tale risoluzione anticipata possano derivare alla ASL.

Le merci devono essere stoccate in ambienti idonei ad assicurarne la conservazione , confezionate ed imballate nel rispetto delle norme igienico-sanitarie che disciplinano la materia.

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile della buona conservazione delle derrate immagazzinate e dei cibi preparati per il confezionamento delle pietanze.

Qualsiasi conseguenza dannosa derivante da comportamenti non conformi alle prescrizioni di legge (cattiva conservazione, merci avariate, prodotti scaduti etc) fa carico direttamente all'aggiudicataria.

La ASL mediante propri incaricati (dietista, funzionari del SIAN...) eserciterà 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.

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 altri oneri derivanti da tali fattispecie, anche quelli eventualmente sostenuti dalla ASL, per garantire il servizio di ristorazione, saranno per intero a carico dell'aggiudicatario.

Sarà inoltre effettuata attività di vigilanza nei locali delle cucine ed in particolare 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 dell'Autorità Sanitaria.

ART. 12 – NORME DI SICUREZZA – D.U.V.R.I.

La Ditta aggiudicataria è responsabile della corretta applicazione delle normative sulla sicurezza per i propri lavoratori ed in genere della predisposizione e comunicazione di

adempimenti tipici in materia di legislazione della sicurezza del lavoro di cui al D.Lgs. 81/08 e s.m.i. La ASL si riserva di chiedere qualsiasi integrazione, anche in corso di esecuzione del servizio della documentazione presentata. Tutto il personale addetto al Servizio affidato dovrà essere stato oggetto di formazione specifica ed adeguata. La Ditta aggiudicataria ad attivazione del contratto fornirà il nominativo del proprio RSPP. Inoltre, dovrà garantire, in seguito alla formazione per “Il Primo Soccorso e la Lotta Antincendio e Gestione dell'emergenza” del personale, la presenza in ogni turno di lavoro nella struttura di addetti al Primo Soccorso e Lotta Antincendio e Gestione dell'emergenza rischio basso. Dovrà, inoltre, presentare il Documento di Valutazione dei Rischi e quant'altro previsto in conformità al D.Lgs. 81/08 e rispettare il piano di sicurezza della ASL, coordinando iniziative ed attività secondo le indicazioni del Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire le notizie necessarie per definire il D.U.V.R.I in coordinamento con il Servizio di Prevenzione e Protezione della ASL. Il documento dovrà essere sottoscritto dalla ASL e dalla Ditta aggiudicataria prima della stipula del contratto e corredato da tutta la documentazione necessaria. Nel DUVRI redatto dal competente Servizio di Prevenzione e Protezione della Asl (allegato al disciplinare di gara) non si individuano costi da interferenza.

ART. 13 – PERSONALE DA IMPIEGARE NEL SERVIZIO

Per assicurare le prestazioni contrattuali la stazione appaltatrice si avvarrà di proprio personale qualificato in possesso di regolari attestati professionali e impiegherà lo stesso sotto la sua esclusiva responsabilità garantendo una presenza costante delle unità numeriche lavorative indispensabili al corretto espletamento del servizio e provvedendo alle eventuali assenze con immediata sostituzione. Dovranno essere indicate qualifiche, mansioni, ore lavorate per qualifica di tutte le unità lavorative impiegate. E' necessario che la Ditta si impegni a definire percorsi di aggiornamento per tutto il personale della filiera ristorativa che sia documentato e documentabile e che, al servizio de quo, siano adibiti prestatori di lavoro di età non inferiore agli anni 18 e non superiore a 60, perfettamente in regola con la posizione previdenziale ed assistenziale.

L'Impresa aggiudicataria impiegherà per l'espletamento del servizio esclusivamente personale alle proprie dipendenze (ovvero soci in caso di cooperative) e fornirà costantemente il materiale, le informazioni, la formazione ed i mezzi, occorrenti per l'igiene e la salute del personale addetto.

L'Impresa aggiudicataria dovrà osservare, nei riguardi dei propri dipendenti, tutte le leggi, i regolamenti, i C.C.N.L. e le relative disposizioni normative e pattizie individuali disciplinanti i rapporti di lavoro .

La ditta aggiudicataria dovrà applicare tutte le norme del CCNL e dell'ordinamento vigente dettato anche dalla clausola sociale di cui all'art.69 del D.Lgs 163/06 per la salvaguardia occupazionale nel cambio dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria, entro giorni 30 dalla stipula del contratto, dovrà produrre alla ASL contraente i certificati di idoneità sanitaria dei propri operatori vidimato dal medico competente della ASL. Tali certificati dovranno essere rinnovati periodicamente secondo i termini previsti dal D leg.vo 81/2008 e ss.mm.ii.

Ai sensi delle vigenti norme sopra richiamate ed in particolare qualora la ASL riscontrasse la morosità dell'Impresa aggiudicataria nel pagamento degli stipendi ed il versamento dei contributi previdenziali al proprio personale, anche oltre un solo mese, si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente, con clausola risolutiva espressa, il contratto .

La ASL in caso di violazione di quanto sopra descritto, previa comunicazione, potrà sospendere l'emissione dei mandati di pagamento per un ammontare corrispondente a quanto dovuto ai dipendenti, fino a che essi siano stati pagati o che la vertenza sia stata eventualmente conclusa.

ART.14 - COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA.

I dipendenti dell'Impresa aggiudicataria, che prestano servizio nei settori e nelle strutture della ASL, sono obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, sia nei confronti degli assistiti che degli operatori sanitari ed ad agire in ogni occasione con la diligenza professionale richiesta dal presente Capitolato e dalla delicatezza del servizio.

In particolare l'Impresa aggiudicataria deve curare che il proprio personale:

-) vesta in modo appropriato e sia munito di idoneo cartellino di riconoscimento;
-) consegni immediatamente le cose dei degenti rinvenute sui vassoi, qualunque ne sia il valore e lo stato, ai referenti della ASL nell'ambito dei Reparti; Segnali subito ai referenti della ASL le anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
-) tenga sempre un contegno corretto;
-) non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;

- .) rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia;
-) utilizzi, in caso di uscita dagli ambienti della cucina per assolvere ad altri compiti presso i reparti, una sopravveste sulla divisa che dovrà essere rimossa al momento del reingresso nei locali medesimi;
-) non esca in divisa dall'ambito della struttura sanitaria, rispetti tutte le norme inerenti la sicurezza sul lavoro di cui è responsabile l'Impresa aggiudicataria, come previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. .

L'Impresa aggiudicataria è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze dei medesimi al presente Capitolato Speciale.

L'Impresa aggiudicataria è inoltre direttamente responsabile dei danni derivanti a terzi, siano essi utenti o dipendenti della ASL, per comportamenti imputabili ai propri dipendenti o per cause connesse a propri mezzi d'opera.

Tutto il personale dell'Impresa aggiudicataria addetto al servizio dovrà vestire una divisa di colore chiaro, concordata con la Direzione Sanitaria del P.O. di Foggia e colore diverso da quella del personale dell'Azienda Sanitaria Locale.

Tale divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia.

Inoltre il personale dell'Impresa aggiudicataria durante l'espletamento del servizio, dovrà tenere in evidenza il cartellino di identificazione personale, riportante ben visibile la ragione sociale dell'impresa medesima, nome e cognome del dipendente e sua fotografia.

Il lavaggio delle divise è a carico dell'Impresa aggiudicataria alla quale è demandato anche il controllo di tutte le norme igieniche sul vestiario e sulle calzature e che dette norme siano rigorosamente rispettate dal personale dipendente.

ART.15 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il Responsabile del Servizio ha le funzioni di supervisione e controllo del progetto ed ha la facoltà e i mezzi per intervenire nell'adempimento degli oneri contrattuali. Avrà nello specifico il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione del servizio ed all'accertamento di eventuali danni.

Tutte le comunicazioni e contestazioni d'inadempimento fatte in contraddittorio con il responsabile del Servizio, dovranno intendersi fatte direttamente alla ditta

aggiudicataria. Il Responsabile del servizio dovrà essere facilmente rintracciabile mediante telefono cellulare.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile del Servizio, la ditta dovrà comunicare tempestivamente il nominativo di un sostituto.

Il responsabile del servizio disposto dalla Ditta cura i rapporti formali per l'applicazione del contratto con il RUP ed il DEC disposti dalla ASL.

ART. 16 - ADEGUAMENTO ALLE NORME INTERNE

L'Impresa aggiudicataria ed il personale da essa dipendente dovranno uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale emanate, o che verranno emanate dalla ASL per il proprio personale, rese note attraverso comunicazioni scritte, ovvero a quelle appositamente emanate per il personale dell'Impresa aggiudicataria.

Nello svolgimento del servizio l'Impresa aggiudicataria dovrà evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività aziendale con l'osservanza degli orari di svolgimento del servizio.

L'Impresa aggiudicataria ed il suo personale dovranno mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza durante l'espletamento del servizio in merito ai pazienti e all'organizzazione ed attività della ASL.

La ASL si impegna, attraverso il Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale sulla base del D.Lgs. 81/2008 a:

-) fornire ai dipendenti dell'Impresa aggiudicataria informazioni dettagliate sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle relative misure di prevenzione ed emergenza da adottarsi in relazione alle proprie attività;

-) cooperare con l'Impresa aggiudicataria per tutto quanto attiene l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro ed incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

-) coordinare gli interventi di prevenzione e protezione ad eccezione dei rischi specifici propri delle attività dell'Impresa informandosi reciprocamente al fine di eliminare eventuali interferenze.

ART.17 – CONTROLLI

L'Amministrazione appaltante si riserva il diritto di procedere in ogni momento

al controllo sanitario, in senso lato, sul corretto svolgimento del servizio, incluso come già detto nel presente documento, sui locali adibiti alla manipolazione e preparazione degli alimenti poi somministrati ai pazienti del P.O. e ai dipendenti.

E' diritto della ASL controllare ed analizzare la quantità delle derrate alimentari e dei prodotti semilavorati giacenti in magazzino o in distribuzione, nonché di verificare il peso delle razioni, l'igiene generale dei locali e il numero e l'identità del personale presente.

In particolar modo i controlli di qualità verteranno:

- Sulla conformità dei pasti a quanto richiesto nei capitolati di gara;
- Sulla qualità nutrizionale e d igienica del pasto;
- Sul rispetto delle norme igieniche e di sicurezza;

La ASL appaltante si riserva la facoltà di effettuare o fare effettuare da laboratori di propria fiducia, in qualunque momento, verifiche tecnico-qualitativi delle merci consegnate.

Le spese inerenti alla prima prova di verifica dei requisiti, qualunque sia l'esito della stessa, si intenderanno sempre a carico della Ditta aggiudicataria del servizio.

Per i controlli successivi le spese saranno a carico della Ditta aggiudicataria del servizio. In caso di controversia per i controlli aggiuntivi le spese saranno a carico della ASL appaltante se il campione corrisponderà ai requisiti del presente capitolato speciale, ovvero, alle norme legislative e regolamentari vigenti, in caso contrario saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Per consentire l'individuazione di eventuali cause di tossinfezione la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al prelievo e alla conservazione per almeno 72 ore in contenitori sterili di sua proprietà di campioni di tutti gli alimenti prodotti e somministrati.

Tutti i controlli saranno eseguiti in contraddittorio tra le parti e debitamente verbalizzati.

Rimane in ogni caso riservato alla ASL appaltante il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno.

Al fine di verificare la rispondenza dei risultati conseguiti dall'aggiudicataria in ordine agli obiettivi posti dal presente capitolato, nonché il rispetto dei patti contrattuali, l'Azienda S.L. appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, controlli sulle attività svolte dall'aggiudicataria stessa

nell'esercizio appaltato.

Detti controlli sono, in via di massima, attribuiti alle strutture aziendali di seguito indicate, per le quali si specificano le rispettive competenze.

E' in ogni caso nelle intenzioni della ASL coinvolgere nelle funzioni di controllo una rappresentanza dei degenti; utilizzare questionari o quant'altro ritenuto di opportunità.

LA DIREZIONE SANITARIA DI PRESIDIO: effettua il controllo generale per quanto attiene agli aspetti igienico sanitari e vigila sulla perfetta rispondenza della organizzazione del servizio reso a quella prevista nel contratto.

La Dirigenza Medica di Presidio ed il Servizio Dietiste vigilano in particolare sulla pulizia e sanificazione dei locali, apparecchiature, macchine e materiale strumentale e qualità dei prodotti impiegati.

IL SERVIZIO DIETISTE: provvede giornalmente alla composizione delle diete speciali in relazione alle necessità contingenti legate alla natura delle patologie e vigila sull'approvvigionamento delle derrate alimentari (qualità e caratteristiche delle merci, immagazzinamento, conservazione, ecc...)

Accerta che la composizione delle vivande risponda ai canoni prestabiliti per la salvaguardia degli aspetti nutrizionali e vigila sulla qualità degli alimenti sotto l'aspetto organolettico, in modo che il cibo risulti appetibile, gustoso, saporito e ben presentato.

IL S.I.A.N.: verifica la corretta applicazione della normativa vigente in materia di ristorazione.

ART. 18 - AUTOCONTROLLO – SISTEMA HACCP - .

La ditta appaltatrice, quale autoresponsabile della sicurezza alimentare, dovrà adottare le soluzioni tecniche più adeguate , predisporre e attuare procedure operative predefinite basate sui principi dell'HACCP di cui dovrà verificare l'efficacia mediante controlli e monitoraggi in applicazione del D.Lgs. 155/1997 e del regolamento CE 178/2002. Dovrà produrre alla ASL idonea documentazione da cui risulti l'elaborazione di un piano di autocontrollo che preveda :

- l'analisi del processo aziendale;
- l'individuazione dei punti critici per l'igiene degli alimenti ;

- la definizione delle azioni correttive da adottare con le procedure di controllo e sorveglianza dei punti critici individuati ;
- l'effettuazione di controlli generali periodici.

Tale sistema di autocontrollo dovrà essere redatto tenendo conto dei manuali di corretta prassi igienica.

La documentazione che comprovi la natura la frequenza e i risultati della procedura HACCP adottata dovrà essere sempre a disposizione per i controlli che saranno compiuti dall'autorità sanitaria competente e dai responsabili dell'Azienda Ospedaliera.

Inoltre le procedure in materia di rintracciabilità dovranno consentire di individuare la filiera di tutti i fornitori , sia delle materie prime, sia dei prodotti da sottoporre ad ulteriore trasformazione.

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

Sono richieste, come requisiti essenziali, le certificazioni di qualità specifiche.

ART. 19 - OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

Considerata la tipologia di dati personali che tratterà nello svolgimento del Servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà operare in conformità a quanto dettato dal D.Lgs. n. 196 del 30.06.2003 e s.m.i.

La stessa, pertanto, ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, relativi sia alla Asl che agli utenti, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del Servizio.

La Ditta aggiudicataria è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti degli obblighi di riservatezza anzidetti. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, la Asl ha facoltà di chiedere la risoluzione del contratto, fermo restando che la ditta aggiudicataria sarà tenuta a risarcire tutti i danni che dovessero derivare alla Asl.

ART. 20 - SCIOPERO E CAUSE DI FORZA MAGGIORE

In caso di sciopero del proprio personale la ditta aggiudicataria è tenuta ad adottare tutte le misure necessarie per garantire le prestazioni minime ritenute essenziali, sulla base di un piano concordato con la Asl, secondo le indicazioni fornite dalla commissione di garanzia per l'attuazione della legge sullo sciopero nei servizi pubblici, recante l'elenco dei servizi essenziali da garantirsi nel Comparto Sanità.

Qualora per caso fortuito o cause di forza maggiore non imputabili alla ditta aggiudicataria venisse a determinarsi l'impossibilità di proseguire il servizio, la stessa dovrà immediatamente darne comunicazione scritta alla Asl.

Inoltre, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare alla Asl il verificarsi di episodi di irregolarità del servizio, anche se questi non diano luogo a sospensione dell'erogazione dello stesso.

E' comunque fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, su richiesta della Asl, di ripristinare la piena funzionalità del servizio immediatamente o comunque nel più breve tempo possibile.

ART. 21 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla Ditta aggiudicataria, pena la risoluzione del contratto ed incameramento della cauzione, cedere in tutto o in parte, a qualunque titolo e sotto qualunque forma, l'oggetto del contratto.

L'eventuale cessione dovrà essere espressamente autorizzata dalla ASL che, a suo insindacabile giudizio, potrà rifiutarlo.

Attesa la particolare natura del servizio oggetto di gara è vietato il subappalto del servizio in tutto o in parte.

ART. 22- VIGILANZA

La Asl si riserva il diritto di verificare in qualsiasi momento la qualità delle prestazioni contrattuali, il personale addetto, le forniture, l'osservanza di quanto disposto nel presente capitolato.

La vigilanza ed il controllo sul Servizio saranno effettuati dal responsabile individuato dalla ASL in contraddittorio con il responsabile del Servizio o suo

delegato, che potranno eseguire gli accertamenti ritenuti opportuni in qualsiasi momento. A tal fine potranno essere utilizzate le modalità di verifica e controllo ritenute più adeguate rispetto alla specificità del servizio.

ART. 23 - PENALITA'

La ditta aggiudicataria, nella gestione del servizio avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge (D.Lgs. 155\97 e normativa Regionale) e di regolamento concernenti il servizio stesso, nonché a quanto la ditta stessa si sarà impegnata ad eseguire nell'offerta.

Ove non attenga a tutti gli obblighi di cui sopra la ditta è tenuta al pagamento di una penalità in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

Le penali verranno comminate, qualora la ditta non fornisca adeguate e motivate controdeduzioni entro 7 gg dal ricevimento della contestazione, con semplice provvedimento amministrativo e senza formalità particolari.

Si provvederà al recupero delle penalità, da parte del Committente, mediante ritenuta diretta sui crediti spettanti alla Ditta in sede di liquidazione delle fatture, oltre che sul deposito cauzionale definitivo ove necessario. La ditta dovrà emettere corrispondenti note di credito sulle fatture decurtate nel pagamento .

Potranno essere applicate le seguenti penalità dal DEC, previa comunicazione al RUP e alla struttura che provvede al pagamento per la detrazione delle penalità applicate :

Analisi della qualità merceologica:

Qualora la qualità non corrisponda a quella stabilita dal contratto, penale di € 300,00 per il primo inadempimento e di €. 600,00 per i successivi inadempimenti.

Analisi di quantità:

Se il peso valutato non corrisponde alle grammature contrattuali, si procederà all'applicazione di una penale di € 300,00 per il primo inadempimento e di €.600,00 per i successivi inadempimenti.

Menù:

Il mancato rispetto del menù (dovuto non a causa di forza maggiore) comporta una penale di € 300,00 per il primo inadempimento e di €. 600,00 per i successivi inadempimenti, così come ogni analisi microbiologica giudicata dall'addetto al controllo negativamente in riferimento a quanto

previsto dai limiti di contaminazione microbica.

Cibi e contenitori:

Lievi carenze del rispetto delle condizioni igieniche, necessarie per la presentazione o fornitura dei cibi, comportano una penale di € 550,00 per il primo inadempimento e di €. 1.100,00 per i successivi inadempimenti.

Personale:

Il mancato rispetto delle norme sul personale e il mancato impegno alla formazione del personale comporta una penale di €. 2.500,00 per il primo inadempimento e di €. 5.000,00 per i successivi inadempimenti.

Consegna dei pasti:

Ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre dieci minuti dall'orario previsto comporta una penale, per singola consegna, da € 25,00 a € 50,00, a seconda della gravità del ritardo medesimo.

Piano di sanificazione:

Il mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia controllo di qualità comporta una penale di € 550,00 per il primo inadempimento e di €. 1.100,00 per i successivi inadempimenti.

Altra inadempienza degli obblighi contrattuali:

Comporta una penale variabile dell'1% al 5% del compenso mensile stabilita ad insindacabile giudizio dell'Azienda, in relazione all'entità delle infrazioni rilevate ed alla loro frequenza.

In caso di ripetute inadempienze potrà essere disposto dal RUP l'incameramento di parte della cauzione definitiva.

Le penali suddette verranno comunque applicate, salvo il ricorso in via giurisdizionale, qualora si riscontrassero anche violazioni a norme legislative.

Il Committente si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora, dopo l'applicazione di tre penali e successiva diffida ad adempiere per iscritto, anch'essa comportante penali, i servizi non fossero eseguiti con la massima cura e puntualità. Il Committente inoltre, provvederà ad assicurare comunque il servizio e gli eventuali maggiori oneri subiti dallo stesso verranno posti a carico della ditta aggiudicataria.

In caso di risoluzione riconducibile ai suddetti casi, l'Azienda procederà all'incameramento della cauzione definitiva prestata dall'impresa e all'imputazione alla stessa dei danni e delle spese conseguenti

ART. 24 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La ditta aggiudicataria dovrà presentare alla Asl con cadenza mensile le fatture nelle modalità previste dalla normativa vigente relative al servizio regolarmente effettuato, con applicazione del prezzo offerto. La fattura dovrà essere unica ed omnicomprensiva.

Il pagamento delle fatture avverrà entro 60 gg. dalla data di ricevimento delle stesse, previa attestazione di regolarità del servizio svolto e salvo impedimenti non imputabili direttamente alla Asl. Nel caso di ritardo nei pagamenti il saggio degli interessi da applicare a favore del creditore è determinato nella misura prevista dalla normativa vigente a decorrere dalla data del ricevimento della formale richiesta del creditore. Il termine di pagamento di cui sopra si applica soltanto nel caso in cui tutte le condizioni relative alla regolare esecuzione del servizio siano rispettate. In caso contrario, il termine si intende sospeso ed i 60 giorni decorreranno dalla data di completa osservanza di tutte le condizioni contrattuali.

La fatturazione dovrà contenere il numero dei pasti erogati (colazioni, pranzo, cena, cestini etc) moltiplicato i valori unitari offerti e deve essere distinto per strutture Asl fruente il servizio.

ART. 25 - REVISIONE PREZZI

Il prezzo offerto rimarrà fisso ed invariabile per tutta la durata del servizio.

A partire dal secondo anno e solo a seguito di formale richiesta da parte della ditta aggiudicataria, con decorrenza dal primo giorno del mese successivo a quello di presentazione dell'istanza, si potrà procedere annualmente alla revisione dei prezzi sulla base di quanto previsto dall'art. 115 del D.lgs. 163/2006.

Si precisa, inoltre, che la variazione percentuale del prezzo applicata, sarà effettuata tenendo conto, esclusivamente, della variazione intervenuta nell'anno precedente alla richiesta.

ART. 26 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i. impegnandosi sin da ora a comunicare alla Asl, prima della stipula del contratto, gli estremi dei conti correnti bancari o postali dedicati, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone dedicate ad operare su di essi.

La ditta aggiudicataria, si obbliga, inoltre, a comunicare alla Asl ogni modifica relativa ai dati trasmessi. Qualora le operazioni finanziarie relative al presente contratto siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentirne la piena tracciabilità, il contratto si intenderà risolto di diritto.

ART. 27 - CRITERI E PUNTEGGI PER LA VALUTAZIONE TECNICO-QUALITATIVA

I criteri per la valutazione tecnico-qualitativa del servizio con i relativi punteggi sono i seguenti:

N. criterio	ELEMENTI DI VALUTAZIONE QUALITA	Punteggio totale max
1	<p>Organizzazione e Gestione logistica del Servizio</p> <p>1.a Progetto esplicativo del servizio che verrà adottato per svolgere le attività richieste con indicazione dei percorsi, tempi, e modalità di esecuzione;</p> <p>1.b Struttura organizzativa, organigramma e numero di dipendenti impiegati, loro professionalità, il monte ore complessivo e monte ore minimo;</p> <p>1.c Modalità di prenotazione e di disdetta dei pasti destinati ai degenti e dipendenti</p> <p>1.d Corsi di formazione del personale, anche Asl ove necessario</p>	20
2	<p>Prodotti alimentari utilizzati e attrezzature tecniche di confezionamento e somministrazione pasti</p> <p>2.a Piano di approvvigionamento e qualità delle derrate alimentari;</p> <p>2.b Piano nutrizionale, diete standard e speciali;</p> <p>2.c Tecnologie impiegate nel ciclo produttivo e sistemi di distribuzione dei pasti;</p> <p>2.d Tipologia e numero delle attrezzature messi a disposizione per l'espletamento del servizio di ristorazione</p>	20
3	<p>Controlli di qualità</p> <p>3.a Controllo della qualità igienico - sanitario delle attrezzature</p> <p>3 b. Controllo della qualità igienico sanitario per ambienti,</p> <p>3 c Ppiano di pulizia e sanificazione e il piano di disinfestazione e derattizzazione</p> <p>3 d Piano di autocontrollo HACCP e di rintracciabilità</p>	20
TOTALE PUNTEGGIO QUALITA'		60

ART 28- MODIFICAZIONI CONTRATTUALI

In ragione del fatto che il fabbisogno di prestazioni indicate nel presente Capitolato può subire variazioni superiori al limite di cui agli articoli 11 del regio decreto 18 novembre 1923, n. 2440 e 120 del Regio Decreto 23 maggio 1924, n. 827, è stabilita la facoltà, da parte della ASL, di operare modifiche contrattuali nella massdima misura del quaranta per cento (40%), che, a titolo puramente esemplificativo, potranno riguardare sia i volumi orari di prestazioni sia le quantità di strutture presso le quali dette prestazioni saranno

erogate. L'esercizio di tale facoltà è altresì consentito ove le assegnazioni dei pertinenti fondi in favore della committenza subiscano riduzioni rispetto all'anno di stipula del contratto o in applicazione di disposizioni normative di revisione della spesa.

Ferme restando le ipotesi di risoluzione e recesso indicate nei superiori articoli, costituisce condizione risolutiva del contratto la stipula di accordi contrattuali conseguenti alla approvazione di norme o altre disposizioni regionali, che, completando gli specifici percorsi di accreditamento istituzionale, impongano l'immediata stipula dei pertinenti accordi.

ART. 29 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E RELATIVE SPESE

La stipulazione del contratto avverrà secondo quanto stabilito dalla normativa vigente. L'impresa affidataria riconosce a suo carico tutte le spese inerenti alla stipula del contratto comprese quelle di registrazione.

ART. 30 – CONTROVERSIE

Per le o contestazione nel corso dell'esecuzione del contratto, qualora non risolte in termini bonari, le parti riconoscono quale Foro competente per qualsiasi controversia esclusivamente il Foro di L'Aquila.

ART. 31 - NORME DI RINVIO

Per quanto altro non previsto dal presente capitolato tecnico e dall'altra documentazione di gara, le parti concordano di ritenere applicabili le norme regolanti gli appalti di lavori servizi e forniture dell D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii., del Cod.Civ., dei RR.DD. 18.11.1923, n. 2440 e 23.05.1924 n. 827 e successive modificazioni ed integrazioni sull'amministrazione del patrimonio e la contabilità generale dello Stato, nonché, delle Leggi Regionali in materia.

ART 32- CLAUSOLE DI SALVAGUARDIA

La ASL si riserva di attivare il servizio mensa, ovvero la fornitura del servizio pasti dipendenti in Domus, all'avvio dell'appalto o in altro momento successivo durante l'esecuzione, in relazione alla disponibilità dei locali adeguati allo scopo (servizio mensa) ovvero per altre ragioni insindacabili dalla ditta (servizio con Domus), intendendo pertanto il servizio di somministrazione pasti ai dipendenti come opzionale

e correlato alla non rilevante entità economica del servizio in questione rispetto alla fornitura pasti degenti.

La fornitura di pasti Dietetici, stimata in misura non superiore del 10% dei pasti degenti giornalieri, è da intendersi compresa nella fornitura pasti degenti.

La fornitura di pasti in Day Hospital, stimata in misura non superiore del 10% dei pasti degenti giornalieri, è da intendersi compresa nella fornitura pasti degenti.

La fornitura effettiva del servizio pasti potrà oscillare nella misura del 40% (doppio quinto) rispetto ai valori economici stimati a base di calcolo per il valore dell'appalto.

Le suddette clausole, esplicitate, non determinano indennizzi di sorta all'interno dei valori sopra riportati.