SEZIONE A

CAPITOLATO TECNICO

Affidamento del servizio di ristorazione e servizi accessori per i degenti ricoverati negli Stabilimenti Ospedalieri e per gli utenti delle Strutture residenziali e semiresidenziali territoriali e per i dipendenti da dell'ASL n° 1 "Imperiese", ASL n° 3 "Genovese", ASL n° 4 "Chiavarese", O. Evangelico Internazionale, E.O. Galliera ed I.R.C.S.S. Gaslini della Regione Liguria ai sensi del D. Lgs. n° 163/2006:
per la durata di nove anni e suddiviso in n° 4 lotti .

n° gara 5248970

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Premessa:

Il presente capitolato intende perseguire i principi enunciati nelle Linee Guida di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera e Assistenziale emanate dalla Conferenza Stato Regioni nel dicembre 2010 e pubblicate sulla GURI – S.O. n° 37 del 15.2.2011, in particolare con riferimento ai seguenti enunciati:

- La ristorazione ospedaliera ha valenza non solo nutritiva nei confronti della popolazione ospedalizzata ma anche terapeutica (una nutrizione adeguata è in grado di migliorare la prognosi, di ridurre le complicanze e i giorni di degenza e in tal senso contribuisce alla realizzazione del "core-business" dell'Ente ospedaliero), educativa (deve idealmente costituire un modello da perseguire anche a domicilio suggerendo la corretta applicazione dei principi della dieta mediterranea), affettiva (influendo in modo considerevole sulla qualità della vita del degente); in tutti questi sensi la ristorazione ospedaliera si differenzia dalla mera "ristorazione alberghiera".

- La ristorazione ospedaliera ha come fondamenti la centralità del paziente 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, ecc.

- La ristorazione ospedaliera deve farsi carico dell'impatto ambientale e dell'ecosostenibilità del servizio, puntando il più possibile a prodotti di provenienza regionale/territoriale.

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di ristorazione in modalità fresco/caldo e servizi accessori per i degenti ricoverati, anche in regime di day surgery e day hospital, negli Stabilimenti Ospedalieri, per gli utenti delle Strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed per i dipendenti da effettuarsi tutti i giorni dell'anno, festività comprese, secondo le modalità e le prescrizioni quali-quantitative esposte nel prosieguo.
Nel caso in cui nel corso della fornitura dovessero subentrare delle novazioni normative relative alla preparazione conservazione e veicolazione dei pasti e delle derrate alimentari la società aggiudicataria dovrà senza oneri aggiuntivi adeguare l'intera organizzazione.

Lotto n° 1 - Area Metropolitana

Il presente lotto riguarda la fornitura dei pasti/giornate alimentari per l'E.O. Galliera per l'O.E.I. e per l'ASL n° 3 Genovese (presidi ospedalieri R.S.A. e strutture territoriali).

La fornitura del servizio dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

E.O. Galliera : l'impresa offerente dovrà obbligatoriamente adeguare i locali mensa con annesso centro cottura messi a disposizione dall'ente per la preparazione dei pasti per i dipendenti. Relativamente alla fornitura dei pasti per i degenti la impresa offerente potrà optare per ristrutturare con la necessaria messa a norma dei locali cucina messi a disposizione o veicolare i pasti da uno o più centro cottura esterno. Nel caso in cui la impresa offerente optasse per la ristrutturazione dei locali siti all'interno dell'E.O. Galliera gli stessi potranno essere utilizzati come supporto per la preparazione dei pasti per le altre strutture rientranti nel *lotto n° 1* nel caso di eventi eccezionali quali nevicate o blocchi del traffico imprevedibili ed inevitabili. **Nel caso la ditta dovesse optare per la predisposizione di un centro cottura esterno le attrezzature attualmente presenti presso il centro cottura interno potranno essere utilizzate per la predisposizione dello stesso e comunque dovrà procedere al loro smaltimento nel caso ritenute non necessarie.** Non sarà consentito utilizzare l'eventuale centro cottura interno per il confezionamento e la preparazione di pasti destinati all'esterno per conto terzi, salvo esplicita autorizzazione scritta della Stazione Appaltante.
Ovviamente saranno incluse le pertinenze della cucina relative agli impianti ad uso comune dell'edificio (impianto elettrico, di riscaldamento, raffrescamento, produzione vapore, ecc...)

O. Evangelico Internazionale sede di Voltri e sede di Castelletto: veicolazione pasti da un centro cottura esterno per degenti e dipendenti e ristrutturazione\messa a norma dei locali mensa delle strutture dei presidi di Voltri e di Castelletto

ASL n° 3 Genovese: preparazione dei pasti da veicolare da un centro cottura esterno (le ditte offerenti potranno prevedere anche più centri cottura in base alla loro organizzazione) e

ARS Liguria – Area Centrale Regionale di Acquisto
Sede operativa: Via G. D'Annunzio 64 - 16121 Genova
Tel +39 010 548 8562 - Fax +39 010 548 8566 – Sito web www.acquistiliguisti.it

ristrutturazione dei locali mensa siti presso il Presidio Villa Scassi di Genova Sampierdarena con annessa linea self service. Presso la struttura di Villa Scassi saranno messi a disposizione i seguenti locali:

- Locali mensa con spazio per linea self service
- Locale preparazione colazioni per Ospedale Villa Scassi
- Locale smistamento carrelli
- Locale per lo stoccaggio di una quota di derrate da utilizzarsi, in parte per la preparazione delle colazioni e in parte per la gestione di eventuali situazioni di emergenza.

Si evidenzia che relativamente al presidio Villa Scassi le colazioni dovranno essere preparate presso il summenzionato locale preparazione colazione che potrà essere utilizzata anche per sopperire in parte ad eventuali eventi eccezionali quali nevicate o blocchi del traffico imprevedibili ed inevitabili

Relativamente ai lavori la descrizione comprensiva di planimetrie contenuta negli allegati, presenti agli atti di gara , verrà consegnata durante il sopralluogo.

Riassumendo l'importo presunto delle opere di ristrutturazione ammonta a:

- ASL n° 3 €. 50.000,00.=
- E.O. Galliera €. 100.000,00.=
- O. Evangelico Internazionale €. 30.000,00.=

Non saranno ammesse offerte alternative.

Relativamente alla predisposizione del centro cottura la ditta aggiudicataria potrà utilizzare le apparecchiature presenti nei centri cottura dei due Presidi Ospedalieri e quelle presenti nei centri cottura del O. Evangelico Internazionale di Genova -Voltri e della struttura di via G. Maggio 6 Ex Ospedale Psichiatrico di Genova-Quarto, ed attualmente di proprietà della ASL n° 3. Tali apparecchiature saranno cedute alla ditta stessa. Anche nel caso in cui detta ditta decidesse di non utilizzarli dovrà farsi carico della loro dismissione/rottamazione, previa autorizzazione dell'Ente Committente.

Nel caso in cui, la ditta offerente ritenesse opportuno approntare i pasti per i degenti dell' E.O. Galliera da un centro cottura esterno, questo potrà essere unico con quello previsto per l'ASL n° 3 e per l'O. Evangelico Internazionale. Ovviamente in questo caso la ditta potrà utilizzare, come sopra indicato, tutte le apparecchiature presenti sia nei centri cottura del E.O. Galliera e della ASL n° 3 Genovese. Con centro di cottura esterno unico si intende un'organizzazione esterna per la predisposizione dei pasti, organizzata in base alle strategie industriali dell'azienda offerente. Ad esempio potrà optare per due centri cottura dislocati in modo differenziato a livello metropolitano per ottimizzare la fase di veicolazione.

Gli adeguamenti e/o integrazioni di apparecchiature e/o impianti che si rendessero necessari al fine del corretto espletamento del servizio saranno a carico della ditta aggiudicataria, così come saranno a carico della ditta aggiudicataria tutti gli oneri di manutenzione ordinaria e straordinaria, al fine di mantenere in perfetto stato di

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

manutenzione, efficienza e funzionalità i centri di cottura le mense gli spazi necessari al posizionamento dei carrelli comprensivi di tutte le apparecchiature ed attrezzature.

In tutte le modalità, alla fine dell'appalto, le apparecchiature presenti nei due centri cottura nelle mense e tutte quelle necessarie alla distribuzione del vitto, esempio i carrelli rimarranno di proprietà dei diversi enti committenti.

Breve descrizione delle attività

La ditta, oltre a quanto sopra descritto, dovrà procedere:

- all'acquisto dei prodotti alimentari, le successive fasi di stoccaggio, conservazione, lavorazione e distribuzione fino al reparto ove i pasti vengono consumati, il ritiro dei carrelli e la sanificazione del carrello e delle stoviglierie per il successivo riutilizzo;

- alla consegna di pasti presso gli Stabilimenti Ospedalieri e le strutture territoriali di seguito meglio precisati:

STRUTTURE OSPEDALIERE		
Azienda	**Pasti/anno**	**Giornate Alimentari/anno**
Gallino PonteX		20.790
Padre Antero Micone Sestri Ponente		33.322
Villa Scassi Sampierdarena		125.000
La Colletta Arenzano		34.891
Totale ASL 3		**214.003**
Ospedale Evangelico Internazionale Sede di Casteletto	350	500
Ospedale Evangelico Internazionale Presidio di Voltri		39.050
Totale O. Evangelico Internazionale	**350**	**39.550**
E.O. Ospedali Galliera		137.898
E. O. Ospedali Galliera (solo pranzi)	9.190	
E.O. Ospedali Galliera (solo cene e colazioni)	4.109	
E.O. Ospedali Galliera (menu pre/post operatorio)	3.481	
E.O. Ospedali Galliera pranzi Day Hospital	2.693	
Totale E. O. Ospedali Galliera	**19.473**	**137.898**

MENSA		
Azienda	**Pasti/anno**	**Giornate Alimentari /anno**
ASL 3 - Villa Scassi Sampierdarena	26.236	
Totale ASL 3	**26.236**	

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

MENSA		
E.O. Ospedali Galliera pasti dipendenti	82.684	
E.O. Ospedali Galliera pasti convenzionati	17.577	
Totale E. O. Ospedali Galliera	**100.261**	
Ospedale Evangelico Internazionale Sede di Casteletto	7.950	
Ospedale Evangelico Internazionale Presidio di Voltri	2.540	
Totale O. Evangelico Internazionale	**10.490**	
MERENDE / SNACK DIALISI		
	Merende/snack	
Snack dialisi	20.400	
Totale Asl 3	**20.400**	

STRUTTURE TERRITORIALI		
Azienda	**Pasti/anno**	**Giornate Alimentari /anno**
Casa Circ. Marassi		18.746
RSA Campoligure		12.284
RSA Rossiglione		6.289
RSA Celesia		9.069
RSA Bolzaneto		12.130
RSA Quarto *"Fior di Loto"*		5.340
Comunità Familiare Integrata Recco		3.546
GianSoldi Cogoleto *(anche ex Caup)*		12.699
Caup Voltri		1.664
Casa Michel. Quarto		13.104
Il Cammino Quarto		12.677
Reparto Speciale Quarto		7.209
Comunità Residenziale Murtà		10.289
TOTALE STRUTTURE TERRITORIALE ASL 3		**125.046**

CENTRI DIURNI		
Azienda	**Pasti/anno**	**Giornate Alimentari /anno**
Centro Disturbi Alimentari Quarto	2.085	
Centro Arcipelago Quarto	3.712	
Centro Arcobaleno Quarto	4.254	
Centro Quarto	3.578	
Centro Castelli Voltri	4.306	

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Centro Montegrappa	3.776	
Centro Serino	3.550	
TOTALE CENTRI DIURNI ASL 3	**25.261**	

TOTALI Lotto n° 1 "Area Metropolitana"				
Aziende	**Pasti/anno**	**Giornate Alimentari /anno**	**Mensa (pasti/anno)**	**Merende/snack dialisi**
Az. Sanitaria Locale n° 3 Genovese	25.261	339.049	26.236	20.400
E.O. Ospedali Galliera	19.473	137.898	100.261	
O.Evangelico Internazionale	350	39.550	10.490	

Lotto n° 2 – A.S. L. N° 1 Imperiese:

Breve descrizione delle attività:

La Ditta aggiudicataria, previa sistemazione ed eventuale messa a norma dei tre locali cucina già esistenti ed ubicati presso la sede ASL di Bussana (frazione di Sanremo), Ospedale di Imperia ed Ospedale di Bordighera, dovrà organizzare il servizio di ristorazione prevedendo il mantenimento del punto cottura per la mensa dell'Ospedale di Sanremo, e con veicolazione dei pasti:

- da centro cottura Bussana a ospedale di Sanremo, al centro diurno Caup di via Goethe in Sanremo,
- da centro cottura dell'ospedale di Imperia a centro diurno Caup in Diano Marina.
- da centro cottura Bordighera a mensa, centro diurno Caup e Dialisi in Ventimiglia

La Ditta partecipante, in sede di gara, dovrà presentare un *Piano operativo* che preveda l'eventuale sistemazione dei locali di cui sopra e l'eventuale completamento delle attrezzature presenti e rilevabili nel sopralluogo da effettuarsi obbligatoriamente all'offerta; si precisa che per ASL n° 1 non necessitano rilevanti opere strutturali.

Il piano dovrà prevedere:

- l'acquisto dei prodotti alimentari, le successive fasi di stoccaggio, conservazione, lavorazione e distribuzione fino al reparto ove i pasti vengono consumati, il ritiro dei carrelli e relative stoviglie (attualmente entrambi di proprietà aziendale) e la conseguente sanificazione del tutto per il successivo riutilizzo;

- la consegna di piatti e stoviglie monouso nei reparti di malattie infettive in ospedale di Sanremo , nonché nei reparti di Psichiatria in ospedali di Imperia e Bordighera nonché nei vari Centri diurni Caup;

- la consegna di pasti nelle quantità presunte di seguito precisate :

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

STRUTTURE OSPEDALIERE		
Ospedale	**Pasti/anno**	**Giornate alimentare/anno**
Imperia	156.660	78.330
Sanremo	152.448	76.224
Bordighera	75.630	37.815
Totale	**384.738**	**192.369**

MENSA		
	Pasti/anno	**Giornate alimentari/anno**
Imperia/Sanremo/Bordighera/Ventimiglia/Bussana	90.985	
Totale pasti dipendenti	90.985	
SNACK		
	Snack/anno	
Snack trasferta - Dialisi	**25.000**	
Totale snack	**25.000**	

Lotto n° 3 – A.S. L. N° 4 Chiavarese:

Breve descrizione delle attività:

La ditta dovrà procedere :

- alla predisposizione di un centro cottura esterno per la preparazione dei pasti e veicolazione degli stessi;
- all'acquisto dei prodotti alimentari, le successive fasi di stoccaggio, conservazione, lavorazione e distribuzione fino al reparto ove i pasti vengono consumati, il ritiro dei carrelli e la sanificazione del carrello e delle stoviglierie per il successivo riutilizzo;
- alla consegna di pasti presso gli Stabilimenti Ospedalieri e le strutture territoriali di seguito meglio precisati:

STRUTTURE OSPEDALIERE		
Ospedale	**Pasti/anno**	**Giornate alimentari/anno**
Chiavari RSA/Hospice		21.840
Lavagna		53.880
Rapallo		31.512
Sestri Levante		37.776
Totale		**145.008**
Day surgery Lavagna	468	
Day surgery Rapallo	1.596	

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Day surgery Sestri Levante	0	
Day Hospital Diabetologia	768	
Day Hospital Dipartimento Salute Mentale e Dipendenza	864	
Day Hospital Pediatrico	0	
Day Hopital Cardiologico	276	
Day Hospital Nefrologico	108	
Day Hospital Oncologico Sestri Levante	960	
Day Hospital Fisioterapia Sestri Levante	72	
Totale	**5.112**	

	Snack/anno	
Snack Dialisi	**932**	
Totale snack	**932**	

Lotto n° 4 IRCCS Gaslini:

Breve descrizione delle attività:

La ditta dovrà procedere:

- all'acquisto dei prodotti alimentari, le successive fasi di stoccaggio, conservazione, lavorazione e distribuzione fino al reparto ove i pasti vengono consumati, il ritiro dei carrelli e la sanificazione del carrello e delle stoviglierie per il successivo riutilizzo;
- all'erogazione del servizio pasti ai degenti compreso Day Hospital (comprese le diete speciali e personalizzate), mediante utilizzo di un centro cottura interno all'Istituto;
- al servizio ristorazione per dipendenti e per soggetti terzi;
- alla predisposizione di un centro cottura interno mediante la ristrutturazione con conseguente messa a norma dei locali cucina attualmente in uso e messi a disposizione dall'IRCCS Gaslini (per fasi o mediante l'utilizzo di strutture prefabbricate ad uso temporaneo). La ditta potrà utilizzare le apparecchiature attualmente presenti integrarle o sostituirle. Dovrà comunque procedere allo smaltimento di quelle ritenute non idonee. Tutte le apparecchiature alla fine dell'appalto rimarranno di proprietà dell'Ente;
- alla concessione degli spazi per la predisposizione\allestimento (comprensivi di arredi e attrezzature) e gestione di due punti bar ristoro (la società aggiudicataria dovrà farsi carico di tutte le autorizzazioni e licenze);
- alla predisposizione di un nuovo spazio mensa con organizzazione ad isole comprendente tutte le attrezzature\arredi (vedi planimetria e progetto preliminare);
- alla progettazione esecutiva ed esecuzione di tutte le opere e forniture necessarie per il completamento dei volumi della nuova piastra da destinarsi ai due punti di cui sopra ovvero mensa , bar, spazi di servizio e sistemazioni esterne previa acquisizione del progetto definitivo, fornito in sede di offerta e redatto secondo

le indicazioni e le modalità contenute nel ***"capitolato prestazionale e negli elaborati di progetto preliminare" agli atti del procedimento.*** Gli elaborati, tenuto conto del volume degli stessi, saranno consegnati all'atto del sopralluogo su supporto informatico

- all'adeguamento degli attuali locali mensa da utilizzarsi per il periodo necessario al completamento delle opere di cui sopra;
- alla concessione della gestione di distributori automatici di bevande calde/fredde, pasticceria, gelati, panini etc.;

Relativamente alle attività di cui sopra saranno a carico della ditta aggiudicataria lo svolgimento, incluse le spese e gli oneri, nessuno escluso, di tutte le pratiche e le autorizzazioni occorrenti presso i vari Enti (Comune di Genova, Soprintendenza B.A.C., ENEL, ENPI, ISPESL, ASL, Prefettura, Ispettorato del lavoro, VV.FF., UTIF, Amm.ne Provinciale, Telecom etc.) sia per le installazioni di cantiere che relativamente alle opere da realizzare, come previsto dall'art. 168 del D.P.R. 207/10, sarà cura dell'Ditta ottenere il rilascio delle relative concessioni, permessi, convenzioni, da stipularsi in nome e per conto dell'Istituto Giannina Gaslini sulla base dei disegni definitivi elaborati dall'Impresa stessa aggiudicataria.

Saranno a carico dell'azienda aggiudicataria tutti:

gli oneri per fornitura dei vettori energetici (gas, acqua, energia elettrica, vapore, ecc.);
gli oneri di smaltimento olii esausti.

A titolo riassuntivo si riporta estratto del preliminare riportante la stima dei costi con le rispettive opere e classificazioni (SOA);

COD	DESCRIZIONE OPERE	IMPORTO €
A.00	**OPERE EDILI (OG1)**	**899.000,00**
B.00	**OPERE IMPIANTISTICHE (OG11)**	**501.000,00**
C.00	**ONERI PER LA PROGETTAZIONE**	**20.000,00**
	TOTALE	**1.420.000,00**
D.00	**ONERI DI SICUREZZA**	**80.000,00**
	TOTALE COMPLESSIVO	**1.500.000,00**

La categoria *prevalente* è la categoria OG1, ed è subappaltabile nei limiti del 30%, ai sensi dell'art. 118 comma 2, terzo periodo del D. Lgs 12 aprile 2006, n.163 e dell'art. 170 del DPR 5 ottobre 2010, n.207.

Tutte le prestazioni nonché lavorazioni, a qualsiasi categoria appartengano, sono subappaltabili, ai sensi dell'art. 118 comma 2 del D. Lgs 12 aprile 2006, n.163, con i limiti di cui all'art.109 del DPR 5 ottobre 2010, n.207.

In particolare, ai sensi dell'art. 37 comma 11 del D. Lgs 12 aprile 2006, n.163, come sostituito dal D. Lgs 12 settembre 2008, n.152, se i soggetti affidatari non sono in grado di realizzare le lavorazioni relative agli impianti OG11, trattandosi di categorie di notevole contenuto tecnologico e di rilevante complessità tecnica, di cui all'art. 107 comma 2 del DPR 5 ottobre 2010, n.207. e con importo superiore al 10% dell'importo

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

complessivo dell'appalto, possono utilizzare il subappalto con i limiti dettati dall'art.118 comma 2, terzo periodo del D. Lgs 12 aprile 2006, n.163 e dall'art. 170 del DPR 5 ottobre 2010, n.207.

Le predette lavorazioni sono comunque *scorporabili*, ai fini della costituzione di associazioni temporanee di tipo verticale, ai sensi dell'art. 109 comma 3 del DPR 5 ottobre 2010, n.207.

MODALITA' DEL SERVIZIO

A titolo indicativo dovrà essere preparato, annualmente, il seguente n° di pasti:

Degenti:

n° 110.000 colazioni
n° 110.000 pranzi (di cui circa n° 18.250 diete speciali/personalizzate)
n° 110.000 cene (di cui circa n° 18.250 diete speciali/personalizzate)
n° 58.400 brodi frullati etc .per divezzi tra pranzi e cene
n° 10.000 merende

Day Hospital

n° 10.000 pranzi

Dipendenti:

n° 118.000 media pranzi personale dipendente (di cui circa 2.600 diete speciali)

Pasti per Terzi:

n° 13.000 media colazioni per assistenza
n° 23.000 media pasti per assistenza
n° 5.000 media pranzi tra frequentatori, borsisti, ecc. che accedono alla mensa

trattasi di pasti per accompagnatori che prestano assistenza ai pazienti e per frequentatori, i dati sono ottenuti statisticamente dai riscontri degli anni 2012/2013.

Pasti per personale di culto:

n° 5.475 giornate alimentari o in alternativa le derrate alimentari per la preparazione delle stesse che saranno rimborsate al 50% del costo della giornata alimentare

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Il locale mensa dovrà essere dotato di "servizio cassa" per la riscossione diretta da parte dell'aggiudicatario e la contestuale emissione di regolare *"scontrino fiscale"* da rilasciare:

- a tutti i fruitori esterni in base al controvalore della consumazione,
- al personale dipendente per eventuali consumazioni extra.

Per gli accompagnatori che dovessero consumare il pasto in reparto è previsto il vassoio personalizzato con le modalità di prenotazione dei degenti. Il rimborso avverrà mediante accordi con la Direzione dell'Istituto.

Relativamente a tutti i lotti si precisa che i dati contenuti nelle tabelle di cui sopra non hanno valore esaustivo, la loro funzione è unicamente quella di consentire alle ditte concorrenti l'individuazione approssimativa delle dimensioni del servizio da erogare.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta alla somministrazione di tutte le maggiori quantità di pasti che dovessero occorrere, ai prezzi e alle condizioni di cui agli atti di gara, senza che possa pretendere compensi o indennizzi di sorta.

La stessa ditta non potrà pretendere compensi o muovere eccezioni nel caso di minori quantità richieste.

Sono inoltre comprese tutte le attività accessorie al servizio di ristorazione, costituite dal trasporto dei carrelli, dalla pulizia e sanificazione delle attrezzature per la veicolazione e da ogni altra operazione collegata e connessa alla buona e completa esecuzione del servizio.

Si precisa inoltre che nel corso dell'appalto la dislocazione dei Reparti o Strutture, la loro denominazione e la loro capacità ricettiva, potranno subire mutamenti o modificazioni in seguito a variazioni di tipo logistico ed organizzativo; di tali eventi sarà data tempestiva comunicazione alla Ditta Aggiudicataria.

Art. 2 Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è fissata in nove anni, decorrenti dalla data di stipula del contratto.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, la Stazione Appaltante non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo. La ditta sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Art. 3 Importo presunto dell'appalto

L'importo complessivo a base dell'appalto previsto per una durata di nove anni è stimato in presunti:

Lotto n° 1 **€ 57.182.805,18 I.V.A. esclusa**
Lotto n° 2 **€ 22.802.940,90 I.V.A. esclusa**
Lotto n° 3 **€ 13.965.768,00 I.V.A. esclusa**

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Lotto n° 4 **€ 20.387.821,50 I.V.A. esclusa**

Totale **:** **€ 114.339.335,58 I.V.A. esclusa.**

Lotto n° 4 **€ 2.709.000,50 I.V.A. esclusa (importo relativo alla concessione)**

Detta stima è da considerarsi relativa ai soli fini della determinazione del valore complessivo dell'appalto e non costituisce alcuna garanzia sul numero dei servizi che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto. L'importo dovrà essere mantenuto invariato per tutta la durata del contratto, fatti salvi eventuali adeguamenti ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs. 163/06.

Art. 4 Sopralluogo

Le Ditte concorrenti dovranno obbligatoriamente esaminare, a tutti gli effetti, l'ubicazione e le caratteristiche dei luoghi ove dovrà svolgersi il Servizio, nonché dei locali, se disponibili, le eventuali apparecchiature di cucina, accessori e carrelli che verranno eventualmente concessi in uso ed il loro stato manutentivo rilevando altresì lo stato delle apparecchiature da utilizzarsi, i percorsi, lo stato della viabilità e gli accessi in genere al fine di poter garantire la perfetta esecuzione del contratto.

Le Ditte dovranno inoltre prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dei prezzi, delle condizioni contrattuali e sull'esecuzione del Servizio, per assumere tutti i dati e gli elementi necessari per la presentazione di un'offerta equa e remunerativa per le Ditte stesse.

Per tale motivo le Ditte concorrenti, dovranno effettuare, **pena esclusione**, il sopralluogo dei luoghi interessati all'appalto nei giorni che verranno concordati con i rispettivi Enti committenti, prendendo accordi con i referenti indicati.

Durante il sopralluogo verranno consegnati alle aziende partecipanti alla gara le planimetrie degli spazi messi a disposizione nonché l'elenco delle opere di ristrutturazione necessarie di cui di seguito si indicano gli importi presunti:

- ASL n° 1 €. 30.000,00
- ASL n° 3 €. 50.000,00
- E.O. Galliera €. 100.000,00
- IRCCS G. Gaslini €. 1.500.000,00

Al termine del sopralluogo, verrà rilasciata in copia apposita attestazione, sulla base della quale sarà possibile dichiarare l'effettiva effettuazione del sopralluogo. Tale attestazione verrà rilasciata esclusivamente alle persone di seguito elencate munite di apposito documento di riconoscimento:

- il titolare dell'impresa;
- il legale rappresentante dell'impresa munito di apposita documentazione comprovante la sua figura;

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

- il Direttore tecnico dell'impresa munito di apposita documentazione comprovante la sua figura;
- altro soggetto munito di specifica delega conferita dal legale rappresentante o titolare dell'impresa.

Una persona potrà eseguire sopralluoghi in rappresentanza/delega di una sola impresa.

In caso di R.T.I. costituita occorrerà il sopralluogo dei soggetti sopraindicati per conto della mandataria capogruppo.

In caso di R.T.I. costituendo occorrerà che il sopralluogo sia effettuato dai rappresentanti di tutti i componenti la costituenda R.T.I.

Referenti :

Lotto n° 1 :

A.S.L. n° 3 " Genovese"	dott.	Vinicio Bellini	tel. 010/8495243
E.O. Galliera	Sig.ra	Tiziana Cocco	tel. 010/5632433
O. Evangelico Internazionale	Geom	Elmo Poggi	tel.010/5522236

Lotto n° 2:

A.S.L. n° 1 "Imperiese":	Sig. Di Toma Diego	cell	366 6874532
in caso di assenza od impedimento contattare:			
	Sig. Gullo Carmelo	cell	366 6874533

Lotto n° 3:

A.S.L. n° 4 "Chiavarese": dott. Maurizio Greco tel. 0185/329283

Lotto n° 4:

I.R.C.C.S. Giannina Gaslini:	Dott. ssa	Rosella Picco	010/56363341
	Ing.	Gaetano Tufaro	010/56362479

Art. 5 Utenze

Tutte le utenze sono a carico della ditta appaltatrice.

Le utenze che non potranno essere approvvigionate direttamente saranno quantificate in relazione all'effettivo consumo da verificarsi con appositi contatori da installarsi da parte della ditta aggiudicataria.

Art. 6 - Oneri a carico dell'aggiudicatario

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

L'espletamento del servizio come previsto nel presente capitolato tecnico nonché in tutti i rimanenti elaborati relativi alla gara in questione, prevede a carico dell'Aggiudicatario quanto segue:

- **<u>INTERVENTI/SERVIZI DI CARATTERE GENERALE</u>**:

- la direzione operativa del servizio e la sua organizzazione complessiva;
- intestazione alla ditta aggiudicataria dell'autorizzazione sanitaria relativa ai locali adibiti a centro cottura ed a mensa dipendenti, con menzione del mandatario della gestione sul quale ricade per l'intero periodo contrattuale;
- il controllo affinché tutte le norme in materia d'igiene, anche quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dai dipendenti, nonché quelle per la sicurezza sul lavoro (D. Lgs n° 81/2008);
- la fornitura di tutti gli strumenti individuali di lavoro per i propri dipendenti;
- l'acquisto delle derrate e di quant'altro occorrente per l'esecuzione del servizio;
- la fornitura di tutti i dispositivi di protezione individuale contro gli infortuni, previsti dal D. Lgs. n° 81/2008 e s.m.i., in materia di sicurezza del lavoro;
- l'obbligo di supervisione sui lavori, sui materiali e sugli accessori di cui sopra;
- la veicolazione dei generi di dispensa e acqua secondo quanto meglio precisato nel prosieguo;
- il pagamento delle imposte e tasse derivanti dall'assunzione del servizio;
- il pagamento delle spese dovute per le analisi sugli alimenti e sui locali;
- il ritiro e lo smaltimento degli olii esausti da parte di ditta autorizzata con relativa certificazione da esibire a richiesta;
- ogni operazione e prestazione, anche se non esplicitamente indicata, necessaria per il corretto svolgimento ed organizzazione del servizio oggetto dell'appalto;
- l'aggiornamento professionale del proprio personale;
- la fornitura e tenuta del vestiario al personale tale da consentirne l'immediata distinzione dal personale degli Enti e dalle altre ditte presenti in loco, con identificazione nominativa e qualifica;
- la pulizia quotidiana dei luoghi adibiti a magazzino e degli spogliatoi del personale;
- la predisposizione di procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) da consegnare agli Enti Committenti all'inizio del servizio;
- la derattizzazione, disinfestazione, pulizia e disinfezione di tutti i locali presi in consegna, nel rispetto della normativa HACCP, mediante procedure basate sui principi del sistema stesso, come previsto dal Regolamento CE 852/04;
- il rispetto del piano di autocontrollo specifico per l'attività in ottemperanza alle norme HACCP;
- gli oneri del personale come meglio di seguito precisato nel presente capitolato;
- la rilevazione della qualità percepita con modalità e tempi da concordare con le Strutture Competenti dei singoli Enti Committenti.
- nel caso invece d'estensione dell'appalto, nei limiti previsti dalla normativa, ad altre strutture la Ditta Aggiudicataria si obbliga ad effettuare le prestazioni con le medesime modalità descritte per le strutture analoghe a quelle già appaltate.

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

- Gli adeguamenti e/o integrazioni di apparecchiature e/o impianti che si rendessero necessari al fine del corretto espletamento del servizio saranno a carico della ditta aggiudicataria, così come saranno a carico della ditta aggiudicataria tutti gli oneri di manutenzione ordinaria e straordinaria, al fine di mantenere in perfetto stato di manutenzione, efficienza e funzionalità i centri di cottura locali mensa e loro pertinenze.

  Conseguentemente nel corso della gestione del servizio la ditta appaltatrice dovrà integrare o sostituire a sue spese le apparecchiature e le attrezzature esistenti e non più funzionanti con altre.

➢ **Interventi comuni a tutti i lotti di cui all'art. 1 :**

- la preparazione e veicolazione dei pasti, prodotti in 'vassoio personalizzato', presso i vari padiglioni/reparti all'interno degli Stabilimenti Ospedalieri Galliera e Villa Scassi – lotto n° 1, per le strutture di cui al lotto n° 3 e per il lotto n° 4 Stabilimento Ospedaliero IRCCS Gaslini ;
- la preparazione e veicolazione dei pasti, prodotti in 'multirazione' per le strutture del lotto n° 2, e per i Strutture Ospedaliere e Territoriali non ricomprese al punto precedente. La veicolazione deve essere intesa franco piano reparto in luogo da concordare con gli enti committenti;
- la consegna dei generi di dispensa ai diversi reparti dei vari Stabilimenti Ospedalieri - lotti n°1, n° 2, n° 3 e n° 4;
- la preparazione dei pasti, da distribuirsi presso le mense dipendenti – lotti n°1, n° 2 e n° 4;
- la fornitura di tutti i contenitori necessari per il trasporto dei generi alimentari nonché dei generi di dispensa nelle Strutture/reparti interessati e la corretta pulizia degli stessi dopo il loro utilizzo;
- la manutenzione e/o sostituzione dei carrelli termici messi a disposizione dagli Enti Committenti per la veicolazione del vassoio personalizzato e multirazione;
- il lavaggio di tutti i carrelli, vassoi e di tutte le tipologie di contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti preparati;
- l'approntamento delle diete speciali per patologia e personalizzate;
- la fornitura dei prodotti dietetici e di tutti gli alimenti necessari indicati nel dietetico;
- la fornitura e gestione di un sistema di prenotazione, raccolta dei dati di dei pasti e la loro elaborazione (report);
- il reintegro dell'utensileria, delle stoviglie e degli utensili di cucina utilizzati. Le posate utilizzate potranno essere d'acciaio previo accordo con le direzioni sanitarie degli enti committenti, che provvederanno ad indicare, per ragioni di sicurezza, i reparti presso i quali le posate dovranno essere obbligatoriamente in materiale monouso.
- il lavaggio delle stoviglie, attrezzature e quant'altro utilizzato per la preparazione ed il consumo dei pasti dei degenti e personale dipendente, delle attrezzature utilizzate per il trasporto del vitto, e comunque ogni operazione necessaria per l'espletamento del servizio.

Art. 7 - Composizione della giornata alimentare

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

La giornata alimentare deve prevedere almeno tre pasti principali: ***colazione, pranzo e cena***, distribuiti ad orari prefissati e composti da piatti codificati.

A) *MENU AI DEGENTI*

Colazioni

La prima colazione dovrà prevedere bevande calde ed alimenti tipici della prima colazione italiana:

1. *bevande:*
   - latte fresco [per il lotto 1 limitatamente all'O. Evangelico Int.le (Castelletto e Voltri) e il lotto 2 ASL 1 Imperiese potrà essere utilizzato latte in polvere o a lunga conservazione comunque adatto al funzionamento dei previsti distributori]
   - caffè (miscela costituita da solo caffè);
   - thè in filtri protetti oppure già pronto non aromatizzato
   - caffè d'orzo solubile, su richiesta, da non somministrare ai pazienti celiaci

2. *alimenti*
   - yogurt bianco o alla frutta;
   - bustina di zucchero monodose
   - dolcificante acalorico per pazienti diabetici (non fruttosio) in bustina;
   - confezione fette biscottate, o, in alternativa, confezioni di biscotti secchi monodose
   - confezione monodose di marmellata o miele;
   - limone fresco da aggiungere al thè.

3. *accessori*
   - cucchiaio in acciaio (od materiale monouso) con tovagliolo di carta confezionati in set singoli.
   - tazza per alimenti in materiale resistente con manico anticalore capacità 250/300 cc.

Pranzo e Cena

Il menù dei degenti deve essere articolato come segue :

- un primo piatto a scelta;
- un secondo piatto a scelta ;
- un contorno a scelta;
- una porzione di pane o grissini (razioni confezionate singolarmente);
- frutta fresca o cotta senza zucchero o purea di frutta senza aggiunta di zuccheri o dessert
- acqua non gassata (500 ml a pasto bottiglia in pet con tappo a vite)
- set di posate tris in plastica o acciao (cucchiaio, forchetta e coltello con tovagliolo) in confezione singola (dotazione minima) qualora il menu prevedesse un dessert a cucchiaio sarà integrato con una ulteriore posata.

Merenda (per lotti n° 1 e 4)

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

- Succo di frutta in brick o thè in brick con biscotti secchi o crackers
  in alternativa:
- Mousse di mela o budino con posata monouso da veicolare con i generi della prima colazione

Sacchetto snack per trasferte e dialisi (per lotto n° 2 e n°3)

- Due panini imbottiti
- Un frutto (anche limoni)
- Una bottiglietta d'acqua da 0,50 Lt

Le tipologie dei pasti previsti obbligatoriamente per i degenti sono le seguenti:

COLAZIONE. *vitto comune/dieta speciale standard/dieta ad personam (dieta personalizzata)*	per reparti di degenza
	per RSA/Hospice
	per CAUP
PRANZO E CENA: *vitto comune/dieta speciale standard/dieta ad personam (dieta personalizzata)*	per reparti di degenza
	per RSA/Hospice
	per CAUP
	Centri diurni (solo pranzo)
MERENDA	per RSA/Hospice
	per pazienti in dialisi
MENU' FISSO LEGGERO/DI INGRESSO	per nuovi ricoveri
	per Day Hospital non accorpati alla degenze
	per Day Surgery
SACCHETTO SNACK	per degenti delle CAUP in trasferta
	per pazienti in dialisi

MENU'

La scelta dovrà essere così articolata:

Primi:

Pranzo - Cena: su 3 scelte di primi piatti (di cui un primo piatto elaborato , uno in bianco, una minestrina in brodo)
SEMPRE DISPONIBILI: semolino, brodo di carne, brodo vegetale, pastina in brodo.

Secondi:

Pranzo - Cena: su 3 scelte di secondi piatti (di cui 1 o 2 pietanze elaborate, un bollito di carne o di pollo, un formaggio o salume affettato)
SEMPRE DISPONIBILI: formaggini tipo bebè, omogeneizzati di carne, carne frullata

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Contorni Pranzo e Cena : su 2 scelte di contorni cotti o crudi
SEMPRE DISPONIBILI: patate lessate, purè di patate.

Frutta Pranzo e Cena: su 2 scelte di frutta o dessert tra frutta fresca, yogurt o budino (la frutta cotta e la mousse di mela devono essere sempre disponibili per le diete speciali)

NOTE: I menù dovranno prevedere la seguente rotazione per i secondi piatti:

PRANZO	2/3 volte alla settimana carni rosse
	3/4 volte alla settimana carni bianche
	1/2 volte la settimana pesce
	1/2 volte uova (preparazioni a base di uova)
CENA	1/2 volte alla settimana carni rosse
	2/3 volte alla settimana carni bianche
	1/2 volte alla settimana pesce
	1/2 volte alla settimana uova (o preparazioni a base di uova)
	1/2 volte alla settimana bresaola/prosciutto cotto
	1 volta alla settimana formaggio

Per la preparazione:

Verdura: privilegiare quella di stagione e preferibilmente a km zero;

Frutta : dovranno essere sempre presenti almeno due qualità di frutta di stagione (schede merceologiche ***allegato 5)***;

Condimenti: dovranno essere forniti esclusivamente in monorazione con un singolo componente (solo olio extravergine di oliva, solo sale, solo aceto, etc.), non saranno accettate miscele (olio e aceto e/o limone) nella misura di una confezione monodose per tipo per paziente ad ogni pasto. Per quanto riguarda i condimenti da usare in cottura, dovrà essere utilizzato solo olio extravergine di oliva; devono essere esclusi burro e margarine tranne per la preparazione di occasionali piatti speciali/tipici in cui sia segnalata la presenza di tali ingredienti;

Dadi da brodo: è consentito l'uso di dado da brodo e/o estratto di carne, solo se garantito privo di glutine, ossia delle qualità elencate nel Prontuario dell'Associazione per Celiaci;

Per pasta/riso: in bianco si intende: conditi con olio extravergine di oliva senza aggiunta di formaggio grattugiato;

Il formaggio grattugiato: deve essere fornito a parte in monorazione da 10 gr. circa (solo parmigiano o grana padano)

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

La quantità degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei pasti deve essere quella indicata nelle tabelle dietetiche (allegati: n° 2 grammature, n° 5 schede merceologiche e n° 3 prontuario dietetico del Gaslini e n° 3bis allegato al prontuario Gaslini), che contempla il fabbisogno calorico medio giornaliero, nonché le percentuali dei singoli nutrienti per il paziente ospedalizzato.
Per le preparazioni sarà fatto obbligo di utilizzo di una percentuale pari al 5% di prodotti regionali tipici e/o di filiera corta con particolare attenzione alle produzioni locali stagionali.
Rientra tra le prestazioni dell'appalto anche la somministrazione della colazione, del pranzo e della cena al personale presente presso le strutture indicate (suore etc.).
La cottura dei cibi dovrà salvaguardare l'aspetto igienico-sanitario, il valore nutrizionale e la gradibilità del pasto.
Non sono ammesse tecniche di preparazione e cottura degli alimenti non sperimentate e codificate.

Art. 9 - Caratteristiche del vitto comune e delle diete

Le direttive e la composizione qualitativa e quantitativa delle diete sono contenute nel **prontuario dietetico *(Allegato n° 1 – prontuario dietetico)* e nel prontuario dietetico pediatrico *(allegati: n° 3 prontuario dietetico Gaslini e n° 3bis allegato al prontuario).***

Per il vitto comune farà testo gli Allegati n° 2 , n° 3 e 3bis che prevedono la grammatura con tollerabilità +/- 5%.

Saranno da prevedere:

A. ***Vitto Comune:***

- **dieta normocalorica:** fruibile in tutte quelle situazioni che non richiedano un trattamento dietetico speciale;
- **dieta normocalorica morbida** che possa prevedere, sulla base della dieta norrmocalorica, particolari accorgimenti necessari per la terza età in regime di lungo degenza o per pazienti con lieve disfagia (pasta di piccole dimensioni, elaborati alimentari soffici o di facile masticazione, quali polpette, sformati, ripieni, torte di verdure, filetti di pesce, etc.);
- **dieta normocalorica per altre osservanze religiose**: si ritiene necessaria la preparazione di valide alternative.
- **dieta ipercalorica:** con grammature maggiorate delle porzioni.

B. ***Dieta speciale Standar***d adatte a specifiche patologie con caratteristiche bromatologiche precodificate.

C. ***Dieta ad personam (dieta personalizzata)*** schemi dietoterapeutici ricettati individualmente per soggetti con problematiche nutrizionali complesse.

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

La Ditta Aggiudicataria dovrà predisporre menù settimanali stagionali (estivo ed invernale), prevedendo variazioni stagionali, sulla base delle indicazioni generale del presente Capitolato fermo restando la possibilità della Direzione di variarne, concordando, i contenuti con l'Aggiudicatario.
Resta inteso che la ditta appaltatrice si impegna a confezionare ogni altra dieta speciale/personalizzata che venisse richiesta per particolari esigenze dei ricoverati senza aggravio di prezzo.

Per ogni piatto cucinato la Ditta Aggiudicataria ha obbligo di rispettare scrupolosamente le grammature previste, come da ricettario.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire le schede tecniche delle derrate alimentari proposte nei menù le quali dovranno risultare conformi alle tabelle merceologiche dei prodotti alimentari allegati al presente capitolato **(allegato n° 5).** Fatti salvi eventuali inserimenti di prodotti nuovi, che in tal caso saranno oggetto di specifica valutazione ed approvazione da parte delle strutture competenti delle singole Amministrazioni.
I cibi forniti dalla Ditta Aggiudicataria dovranno essere "sicuri" tali da non determinare rischi microbiologici, chimici e fisici (ingestione di residui quali lische di pesce, noccioli, ecc.) di buona palatabilità e presentazione organolettica .

Qualora nelle diete non sia gradito dal paziente un particolare alimento, al momento della prenotazione del pasto, potrà essere riportata la sostituzione scelta tra i piatti della giornata, compatibilmente con la patologia del paziente.

La ditta aggiudicataria dovrà prevedere tra la dotazione di apparecchiature, la presenza di specifici utensili o attrezzature per la preparazione di speciali alimenti previsti dal Servizio dietetico aziendale, oltre omogeneizzatori e centrifughe.

La preparazione delle diete speciali per patologia e personalizzate deve avvenire presso un'area dedicata del Centro/i Cottura, la ditta aggiudicataria deve prevedere la presenza di almeno una dietista per ogni Centro di Cottura, in possesso della Laurea in Dietistica o titolo equipollente, durante l'intera fase produttiva/distributiva con il compito di sovrintendere alla preparazione dei pasti a seconda della tipologia prevista nonché delle diete speciali, garantendo la sicurezza delle procedure igieniche.

In particolare per la dieta priva di glutine, per evitare il rischio di contaminazione, sarà da prevedere una linea di preparazione e distribuzione ai reparti separata dalle altre e facilmente identificabile .

L'esecuzione delle diete speciali per patologie e personalizzate deve prevedere operatori dedicati, appositamente formati.

Alcuni prodotti utilizzati per la preparazione delle diete od in sostituzione di alimenti comuni (prodotti aproteici, senza glutine, iposodici, olio MCT, HN25, etc.) sono da ritenersi di utilizzo comune e quindi la cucina dovrà sempre esserne fornita, prevedendo anche varietà nei formati.

La giornata alimentare dovrà prevedere anche la merenda per i pazienti in seduta dialitica; dovrà inoltre prevedere supplementi per particolari situazioni cliniche.

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Nessuna integrazione dei menù con generi di dispensa potrà essere soddisfatta senza la preventiva autorizzazione della Direzione Sanitaria e specifico ordine del Servizio competente dei vari Enti Committenti previo accordo con il Servizio di Dietologia Aziendale.

Art. 10 - Diete speciali standard e personalizzate

Le diete speciali per patologie e personalizzate verranno predisposte secondo le richieste provenienti dai reparti. La Ditta Aggiudicataria deve garantire la regolare fornitura di prodotti destinati ad una alimentazione particolare, normati dal D. Lgs. n° 111/92. Tra questi prodotti è richiesta, per esempio, un ampia varietà di scelta in relazione all'utilizzo nelle diverse prescrizioni dietetiche: omogeneizzati di carne (vitello, manzo, pollo, tacchino, agnello etc), omogeneizzati di pesce (trota, sogliola, etc), omogeneizzati di frutta (pera, mela, banana, prugna etc), latte e farine speciali, liofilizzati.

Dieta ipoproteica: prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, biscotti, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo).

Dieta iposodica: fette biscottate e grissini iposodici.

Dieta priva di glutine: prodotti confezionati con farine prive di glutine (pane, fette biscottate, biscotti, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo), gallette di riso o di mais (da scegliere al momento della prenotazione)

Intolleranza al lattosio: latte delattosato

Disfagia: biscotto granulato solubile, yogurt cremoso bianco o alla frutta senza pezzi, pasti pronti

Diete ipolipidiche: yogurt magri, olio mct, prodotti da forno a limitato apporto di grassi (biscotti, crackers etc)

Ciascuna dieta dovrà essere confezionata sulla base della stretta osservanza del menù e delle grammature indicate dalla Struttura di Dietologia. Le diete personalizzate verranno preparate solo secondo le prescrizioni individuali fornite dalla Struttura di Dietologia.

MODALITA' ORGANIZZATIVE

Art. 11 - Pasti ai Degenti:

COLAZIONE:

a) per i lotti nn° 1, 3 e 4 (ad eccezione dello Stabilimento Ospedaliero Villa Scassi) non è prevista la

preparazione e distribuzione della colazione, la ditta appaltatrice dovrà consegnare i generi per la preparazione della colazione (come più oltre specificato), entro le 14.00 della giorno precedente ;

b) solo per lo Stabilimento Ospedaliero Villa Scassi **preparazione** e cottura delle colazioni dovrà avvenire presso il centro cottura aziendale e consegnata, in idonei contenitori, presso i vari reparti con le modalità e gli orari secondo le esigenze.

c) per l'O. Evangelico Internazionale, per i presidi di Castelletto e Voltri e per il lotto 2 ASL n° 1 Imperiese le bevande dovranno essere direttamente prelevabili da distributore automatico messo a disposizione, nella cucinetta di reparto, in comodato, totalmente e tempestivamente manutentato per consentire al reparto il rispetto dell'orario quotidiano di preparazione e somministrazione della colazione; la tolleranza nell'erogazione compresa nella giornata alimentare dovrà essere del 20% in + qualora necessitasse bevanda e solo quella di conforto ai degenti nel pomeriggio – eventuali necessità ulteriori di sole bevande così distribuite saranno pagate dal committente al costo pari ad un quarto del prezzo offerto per la prima colazione così come dettagliato in offerta economica rispetto alla giornata alimentare)

PRANZO E CENA:

a) Preparazione e modalità di somministrazione del pranzo e della cena secondo quanto indicato ai seguenti punti del presente articolo;

b) Trasporto, consegna e ritiro dei carrelli termici o vassoi dei pasti franco Reparti di degenza con idoneo automezzo (omologazione almeno euro 4 D.M. 25/07/2011) .

Si precisano inoltre i seguenti aspetti :

PRENOTAZIONE:

La prenotazione dei pasti sarà effettuata da personale dell'ente committente, e dovrà avvenire mediante un sistema informatizzato con l'utilizzo di terminali o altra metodologia, fornito e installato a proprie cure e spese dalla ditta aggiudicataria. Sarà cura della ditta risultante aggiudicataria la formazione di detto personale.
La prenotazione dei pasti, sarà effettuata con le modalità di cui al precedente comma, presso i singoli reparti a letto del paziente, solamente per gli Stabilimenti Ospedalieri di Villa Scassi e del Galliera sarà effettuata dal personale della ditta appaltatrice (opportunamente formato), il giorno precedente la consegna del pasto con orario da concordare con le singole Aziende. Le modalità di accesso del personale della ditta appaltatrice dovranno essere concordate con le strutture competenti dei singoli Enti.

Eventuali variazioni alle prenotazioni effettuate il giorno precedente, riguardanti nuovi ingressi, modifiche di menù, dimissioni e diete speciali, saranno comunicate:
mediante il sistema informatico entro le ore 9.30 per il pranzo e entro le ore 15,00 per la cena;

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Dovrà essere prevista una procedura per le prenotazioni alternativa da usarsi in caso di malfunzionamento del sistema informatico

Il *menù fisso*, che dovrà comunque tenere conto delle patologie del paziente, dovrà essere concordato con le competenti strutture aziendali all'inizio dell'appalto

Per ciascun nuovo ricoverato nella fascia oraria del mattino o del pomeriggio dovrà essere approntato dalla ditta aggiudicataria, per il pranzo/cena della giornata stessa, un vassoio o un pasto contenente un menù *f*isso leggero o di ingresso (composto da un primo e un secondo freddo) **su indicazione della Struttura Sanitaria competente.**

Il personale della ditta appaltatrice che riceve le prenotazioni dei pasti, qualificato e formato per la specifica funzione, riceverà in apposito modulo o per via elettronica, nell'ambito del sistema informatico in uso, indicazioni delle tipologie di diete a cui sono sottoposti i singoli degenti e sulla base delle possibili scelte legate alla tipologia di dieta.

RINTRACCIABILITA' DEI PASTI:

È fatto obbligo alla Ditta Aggiudicataria di predisporre un apposito sistema informatico di rintracciabilità dei pasti prenotati e realmente consegnati per ciascun centro di costo/reparto in base alle indicazione delle Direzioni Sanitarie dei singoli Enti Committenti. Dovranno quindi essere forniti per ogni singolo ente i dati di rendiconto dei pasti per singola struttura il controllo e la liquidazione delle fatture. Dovranno essere comunque rintracciabili i pasti per degenti, anche per menù pre\post operatorio. In mensa dovranno essere rintracciabili pasti per dipendenti e altri autorizzati dalle direzioni sanitarie
In particolare dovrà essere possibile rintracciare i pasti per eventuali accompagnatori, per borsisti o altro personale autorizzato . Dovranno essere comunque evidenziati eventuali pasti consumati in reparto non da degenti.

Art. 12 - Variazioni dei menu

Per ciascun nuovo ricoverato nella fascia oraria del mattino o del pomeriggio dovrà essere approntato dalla ditta aggiudicataria, per il pranzo/cena della giornata stessa, un vassoio o un pasto contenente un menù *f*isso leggero o di ingresso (composto da un primo e un secondo freddo) **con costi pari al 30% del prezzo pasto su indicazione della Struttura Sanitaria competente.**
Il prezzo del pasto (pranzo e cena) dovrà essere ridotto del 30% per i pazienti rientranti nel menù pre\post operatorio previsto nel "Prontuario dietetico ospedaliero"

Le eventuali variazioni del menù dovranno essere di volta in volta concordate con la Struttura di Dietologia ed approvate con autorizzazione scritta dalla Direzione Sanitaria. Nessuna variazione potrà essere apportata senza l'approvazione scritta.

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

E' ammissibile in via eccezionale una variazione dei menù nei seguenti casi e comunque sempre previo accordo con la Direzione Sanitaria di ciascun Ente committente:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause impreviste quali incidenti, mancanza di energia elettrica;
- scioperi generali, salva l'esigenza di garantire comunque i servizi essenziali;
- avarie delle attrezzature e/o strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a tenere in giacenza presso ogni singola struttura generi alimentari a lunga conservazione, con la finalità di garantire un pasto in condizioni di emergenza. Dovranno essere previsti anche piatti posate e quant'altro dovesse occorrere per la consumazione di detti pasti. Rimane sempre di competenza della ditta aggiudicataria la custodia ed il controllo della scadenza di detti prodotti in giacenza.

Art. 13 - Pasti ai Dipendenti

Il servizio mensa dovrà essere svolto 5 giorni alla settimana festività escluse dalle ore 12,00 alle ore 14,30, a cura del gestore con proprio personale, in appositi locali individuati e messi a disposizione dai Committenti adibiti a mensa - con il sistema della linea self-service e porzionamento delle portate calde - per il personale dipendente, per altri soggetti ammessi dall'Azienda a fruire del pasto mediante specifica autorizzazione. *Per il lotto n° 2 ASL n° 1 Imperiese il servizio dovrà essere svolto su 6 giorni*

Si indicano di seguito le strutture presso le quali dovrà essere svolto il servizio mensa dipendenti:

Lotto n° 1
- E.O. Galliera
- Stabilimento Ospedaliero Villa Scassi
- O.E.I. sede di Castelletto e Presidio di Voltri.

Lotto n° 2
- Stabilimento Ospedaliero Imperia
- Stabilimento Ospedalieri Sanremo
- Stabilimento Ospedaliero Bordighera
- Strutture Bussana e Ventimiglia

Lotto n° 4
- IRCCS Gaslini

Il servizio mensa per i dipendenti sarà ad accesso diretto presso i self service, mediante rilevazione elettronica (badge) collegata con il sistema rilevazione presenze aziendale.
Il rendiconto dei pasti dovrà essere fornito con le stesse modalità previste dal precedente art. 11 del presente capitolato.

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Art. 14 - Menu per mensa dipendenti

Il menu per mensa dipendenti deve essere predisposto con cadenza bisettimanali e stagionale e dovrà essere articolato, salvo situazioni di assoluta eccezionalità, su cinque giorni settimanali (o 6 giorni per lotto n° 2) nel seguente modo:

- un primo piatto a scelta fra tre
- un secondo piatto a scelta tra due caldi ed uno freddo (formaggio/ prosciutto)
- un contorno a scelta tra verdura cotta di stagione e verdura cruda .

Il menù deve essere completato con il pane e con una bevanda (acqua 500 ml) frutta o dessert.

La distribuzione dovrà avvenire nei locali messi a disposizione delle singole Aziende. La ditta affidataria dovrà dare disponibilità all'eventuale preparazione di piatti espressi (il secondo piatto).

A disposizione dei commensali, dovrà essere quotidianamente assicurata la disponibilità di olio (d'oliva, extravergine d'oliva), aceto, aceto balsamico, sale, spezie e erbe aromatiche, maionese, ketchup, stuzzicadenti, tovaglioli.

Nell'ambito dei menù della mensa dovranno essere previsti giornalmente anche piatti che non contengano glutine.

Non è consentita la distribuzione di bevande alcooliche.

Il servizio comprenderà tutte le operazioni necessarie al funzionamento della mensa dall'apertura sino alla chiusura.

Il numero dei pasti per i dipendenti effettivamente distribuiti sarà giornalmente dedotto dai tabulati dei rilevatori automatici di badge già installati presso il locale mensa, che l'Ente ospedaliero metterà a disposizione dell'appaltatore.
L'accesso alla mensa dovrà essere consentito unicamente durante i giorni lavorativi e per una sola volta al giorno.

Durante la gestione la ditta aggiudicataria procederà, sempre a sua cura e spese, ad effettuare la pulizia di tutta l'area adibita a mensa per la preparazione, distribuzione e consumo dei pasti compresi gli accessi e servizi annessi (bagni, spogliatoi, ecc.). La stessa dovrà, inoltre, provvedere all'immediato riassetto dei tavoli lasciati liberi dagli utenti. Nei servizi igienici dovranno essere sempre disponibili carta igienica, salviette di carta e sapone liquido per le mani negli appositi distributori.

Art. 15 - Tipo e modalità di confezionamento dei pasti

La tipologia e la modalità dei confezionamento è caratterizzata dall'utilizzo del 'vassoio personalizzato' o del 'multirazione' ed in particolare :

1 Preparazione e consegna dei pasti, dal Centro di Cottura ai reparti tramite '***vassoio personalizzato'***:

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Lotto n° 1 "Area Metropolitana" per:
E.O. Galliera
Stabilimento Ospedaliero Villa Scassi
O.E. Evangelico internazionale Sede di casteletto
O.E. Evangelico internazionale Sede Presidio di Voltri
la ditta offerente potrà nel proprio progetto prevedere di predisporre i vassoi personalizzati o presso i centri di cottura e veicolare i pasti già in vassoi personalizzati, o veicolare i pasti in multirazione agli Stabilimenti Ospedalieri dell'O. Evangelico Internazionale Sede di Castelletto e Voltri e di Villa Scassi. All'interno di detti Stabilimenti nei locali individuati e messi a disposizione in sede di sopralluogo, la ditta potrà provvedere, mediante proprio personale e idonee attrezzature, a porzionare i pasti giunti in multirazione in vassoi personalizzati, sempre nel rispetto dell'HACCP e delle normative vigenti, fermo restando la possibilità di concludere il ciclo in multirazione.
Si rammenta come non siano ammesse offerte alternative per cui nell'offerta dovrà risultare in modo chiaro ed inequivocabile la modalità di conferimento prescelta per la consegna del pasto al letto del paziente.

Lotto n° 3 ASL 4 Chiavarese

Lotto n° 4 IRCCS Gaslini

2 Preparazione, veicolazione e consegna dei pasti predisposti dal centro cottura in ***"multirazione"*** per gli Stabilimenti Ospedalieri e le Strutture Territoriali:

- Lotto n° 1:

Stabilimenti Ospedalieri:
La Colletta – Arenzano
Padre Antero Micone – Genova Sestri Ponente
Gallino – Genova Pontedecimo
.

Strutture Territoriali:
Casa Circondariale di Marassi
RSA Campoligure
RSA Rossiglione
Centro Disturbi Alimentari - Quarto
Reparto Speciale – Quarto
Casa Michelini Quarto
Il Cammino Quarto
Comunità Terapeutica Quarto
RSA Celesia
RSA Pastorino Bolzaneto
RSA Psichiatrica 'Giansoldi' – Pratozanino (compreso Caup)
CAUP – Vico Castellea – Voltri
Centro Residenziale – Murta
Centro Diurno 'Arcipelago' – Quarto

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Centro Diurno 'Arcobaleno' – Quarto
Centro Diurno Quarto
Centro Diurno 'Castelli' – Voltri
Centro Diurno C.so Montegrappa
Centro Diurno Serino

- Lotto n° 2
  ASL 1 Imperiese
  Stabilimenti Ospedalieri:
  Imperia
  Sanremo
  Bordighera

3 Preparazione e distribuzione tramite linee "self-service" dei pasti ai dipendenti nei seguenti appositi locali mensa:

- Lotto n° 1 Area Metropolitana:
  E.O. Galliera
  Stabilimento Ospedaliero Villa Scassi

- Lotto n° 2 ASL 1 Imperiese

  Stabilimenti Ospedalieri:
  Imperia
  Sanremo
  Bordighera

  Strutture:
  Bussana
  Ventimiglia

- Lotto n° 4 IRCCS G.Gaslini

4 Veicolazione e distribuzione tramite ***multirazione*** con linea "self-service" dei pasti ai dipendenti nei seguenti appositi locali mensa:

Stabilimento Ospedaliero Villa Scassi
O.E.I. sede Presidio di Voltri
O.E.I. sede Castelletto

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Art. 16 - Modalità di confezionamento dei vassoi personalizzati.

Il ***vassoio personalizzato*** deve essere confezionato su apposita linea di porzionamento allestita presso il centro di cottura; esso dovrà riportare, di norma, un cartoncino con indicazione del reparto, delle generalità e del numero del letto del paziente cui è destinato, dieta assegnata e data; dovrà altresì essere dotato di stoviglie in porcellana, ceramica o altro materiale resistente, con copertura. Nel vassoio dovranno essere ricomprese le posate in materiale in acciaio o monouso, bicchiere in materiale rigido monouso o poliuso. Il tovagliolo di carta, il set di posate ed il bicchiere devono essere presentati al paziente in busta di protezione monouso sigillata. Le stesse modalità di confezionamento dovranno essere applicato anche nel caso in cui la ditta dovesse propendere per il vassoio personalizzato realizzato presso le sedi di Voltri e Casteletto.

Art. 17 - Distribuzione dei vassoi personalizzati e del vitto multirazione

Le modalità di distribuzione e ritiro verranno concordate con i Direttori Medici Ospedalieri ed i Responsabili delle Strutture Territoriali interessate.

La distribuzione dei pasti e il porzionamento del vitto multirazione nonché la distribuzione del vassoio personalizzato, all'interno dei singoli reparti/servizi, è di competenza del personale dipendente dell'Ente committente.

Tutto ciò che viene utilizzato (carrelli e contenitori) per il trasporto del vitto ed il contenimento dei complementi dello stesso, deve essere fornito dalla Ditta Aggiudicataria la quale deve provvedere al ritiro, nei vari reparti/servizi, nonchè al lavaggio, sanificazione e rigoverno di tutto il materiale sopra specificato. Relativamente ai carrelli termici utilizzati per la distribuzione pasti, la Ditta Aggiudicataria dovrà prevedere alla loro completa gestione e manutenzione, anche nel caso dovessero essere utilizzati carrelli messi a disposizione, dagli enti committenti, come previsto dal presente capitolato e rilasciati in uso gratuito.

Tutto materiale usato per la distribuzione (vassoi, piatti etc.) deve essere lavato a regola d'arte e sostituito quando vengono a mancare le caratteristiche di colore, lucidità ed integrità.

Art. 18 - Modalità di veicolazione dei pasti

E' a carico della Ditta Aggiudicataria l'onere della veicolazione dei pasti, per il pranzo e per la cena, presso tutti i reparti/Servizi degli Stabilimenti Ospedalieri/Strutture territoriali individuati nel presente capitolato, secondo le modalità e negli orari stabiliti e condivisi.
La Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, almeno euro 4, idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi a quanto disposto dal capitolo IV del Regolamento CE n°852/2004 nonché adeguati per dimensioni allo scopo ed ai percorsi da effettuarsi (come da sopralluogo). Tutti gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi sono a carico della Ditta Aggiudicataria.

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

1. **Vassoio personalizzato**.
   Per il trasporto e la distribuzione dei vassoi personalizzati dovranno essere utilizzati appositi carrelli termici, idonei a contenere i vassoi nella massima condizione di sicurezza e nel pieno rispetto delle normative igieniche vigenti. Il sistema di trasporto del vassoio deve garantire, per gli alimenti da somministrare caldi, il mantenimento di una temperatura non inferiore a 60°/65°C, mentre per quelli da somministrare freddi una temperatura non superiore a 10°C al cuore del prodotto, fino alla consegna del pasto al paziente**.** Le due zone di conservazione devono essere ben distinte e separate all'interno del carrello adibito al trasporto. Il carrello, corredato del documento riepilogativo riportante il numero dei pasti complessivi e la tipologia, andrà trasportato al piano del reparto, per la successiva fase di consegna del vassoio al letto del degente.
   Il personale di reparto sottoscriverà il documento riepilogativo di cui sopra; ne restituirà copia alla Ditta Aggiudicataria e ne tratterrà copia presso i propri uffici.
   La consegna dei carrelli contenenti i vassoi per il pranzo e per la cena deve avvenire in orari da concordare con gli Enti Committenti , con variazione massima consentita di 30 minuti.
   Il successivo ritiro dei carrelli sarà eseguito dalla Ditta Aggiudicataria mediante proprio personale non prima di un'ora dall'inizio del pasto e non oltre due dopo la consegna.

2. **Multirazione.**
   I pasti per i degenti e per gli ospiti delle Strutture territoriali, dovranno essere trasportati in idonei contenitori isotermici rigidi tali da garantire il mantenimento termico sia per gli alimenti caldi a 65° C circa, sia per quelli freddi non superiore a 10° C, fino alla consegna del pasto al paziente.
   Detti contenitori dovranno essere a loro volta inseriti in idonei carrelli alimentati elettricamente e dotati di dispositivi di controllo della temperatura.

I carrelli, già presenti nelle strutture degli Enti Committenti interessate, potranno essere messi a disposizione della ditta aggiudicataria dell'appalto. La stessa dovrà verificare il loro stato di conservazione e sostituire quelli che abbiano raggiunto un elevato livello di obsolescenza.

Tali operazioni dovranno essere regolarmente documentate.
L'idoneità igienica dei contenitori, carrelli termici, automezzi adibiti al trasporto dei pasti dovrà essere preventivamente valutata dai competenti servizi del Dipartimento di Prevenzione.
La temperatura riguardante gli alimenti sia caldi che freddi, costituenti ogni fornitura, potrà essere verificata da incaricati degli Enti committenti.
Il trasporto interno alle strutture potrà avvenire utilizzando anche ascensori e montacarichi sulla base di percorsi indicati dagli Enti Committente.

Per permettere la verifica del rispetto delle tempistiche dovranno essere indicati nel progetto i veicoli impiegati nel trasporto dei carrelli, siano essi personalizzati che in multirazione. Considerata la tipologia delle autostrade liguri ed i normali tempi di percorrenza, la velocità media , nelle tratte autostradali a livello meramente indicativo , per mezzi di portata superiore ai 35 Q.li sarà stimata inferiore a 70 km\h mentre per gli altri mezzi , sempre a titolo meramente indicativo, la stessa non potrà superare a 80 km\h . Il tempo necessario sarà calcolato dal punto di cottura (quindi partenza del veicolo) all'arrivo in ospedale. Il tempo necessario dall'arrivo in ospedale alla consegna a reparto sarà contabilizzata in 5 minuti (da sottrarre ai 60 min max)

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Art. 19 - Distribuzione generi di dispensa

La Ditta Aggiudicataria avrà l'obbligo di garantire la consegna dei generi di dispensa ricompresi nei pasti .
La consegna dovrà avvenire in base ad una programmazione che sarà concordata con gli Enti committenti sulla base dell'effettiva necessità.

Art. 20 – Novazioni normative

La ditta dovrà provvedere ad adeguare tutto il ciclo di preparazione, distribuzione e trasporto del vitto, senza oneri aggiuntivi, nel caso in cui dovessero presentarsi delle nuove normative in materia

Art. 21 - Forniture accessorie

In situazioni cliniche particolari, verosimilmente legate ad aumentato fabbisogno calorico-proteico e/o mal-nutrizione, *e solo su specifica prescrizione medica*, alla Ditta potrà essere richiesta un'aggiunta al menù di un supplemento ai pasti principali a seconda del tipo di alimentazione prescritta. L'alimento potrà essere un prodotto da forno o altro alimento consegnabile con le colazioni o un alimento da aggiungere quotidianamente al vassoio del pasto principale (c).

a) alimenti da forno: fette biscottate, pane, tortine o piccole brioche (variamente declinabili secondo i tipi di diete: versione per celiaco o ipoproteica)
b) marmellata, miele, formaggini, succo di frutta, creme o budini UHT a base di latte normale, creme o budini a base di latte di soia, polpa di frutta senza zucchero
c) con il vassoio giornaliero è possibile richiedere un supplemento di formaggio o prosciutto o 1 yogurt o un alimento del gruppo a) o b)
d) the, camomilla e tisane
e) zucchero, limoni, sale, olio.

Art. 22 - Menù particolari

In occasione di particolari festività quali Natale, Capodanno, la Giornata del Malato, Pasqua e Santo Patrono la ditta appaltatrice sarà tenuta alla preparazione di un pasto speciale per i degenti applicato sulla prima scelta del primo e secondo *"piatto del giorno"*, senza alcun onere aggiuntivo, comprensivo di antipasto, panettone o colomba o altro dolce "tipico". Per quanto riguarda l'E.O. Galliera dovrà essere aggiunta la festività di Sant'Andrea.
Analogamente si procederà per la mensa aziendale in occasione delle predette festività (ad eccezione della Giornata del Malato) che saranno anticipate di norma alla precedente giornata non festiva da concordare con la competente Struttura.

Art. 23 - Rinfreschi

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

La ditta aggiudicataria potrà dichiarare la propria eventuale disponibilità, su richiesta degli Enti Committenti, ad allestire e distribuire e con proprio personale, in occasione di corsi di aggiornamento o convegni, rinfreschi nelle tipologie di servizio di seguito identificate, la cui quotazione non dovrà essere superiore all'importo indicato e comunque non farà parte dell'aggiudicazione:

A) COFFE BREAK:

Bocconcini focaccia genovese (normale/cipolla/salvia)
Piccole brioches dolce vuote/farcite
Piccola pasticceria fresca/secca
Succhi di frutta
Acqua minerale
Caffè/the

Prezzo max. €. 3.50 a persona

B) LUNCH TIPO 1:

Piatto caldo o insalata di riso / pasta fredda
Involtini vari (bresaola-prosciutto)
Tagliere di formaggi (con miele / marmellata)
Torte di verdura
Frutta fresca di stagione
Piccola pasticceria fresca
Bevande analcoliche
Cocktail alla frutta
Acqua minerale
Caffè

Prezzo max. €. 11 a persona

C) LUNCH TIPO 2:

Involtini bresaola
Torte di verdura
Pizza
Focaccia Recco
Scaglie di grana e noci
Brioches salate farcite
Piccola pasticceria fresca
Bevande analcoliche
Succhi di frutta

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Acqua minerale
Caffè

Prezzo max. €. 9.5 a persona

D)LUNCH TIPO 3:

Mix di focacce (melanzane, pomodori e rucola, olive)
Pizza
Focaccia Recco
Torte di verdura
Piccola pasticceria fresca
Bevande analcoliche
Succhi di frutta
Acqua minerale
Caffè

Prezzo max. €. 7.5 a persona

Art. 24 - Programma di emergenza per la produzione pasti

L'appalto costituisce un servizio essenziale di pubblica utilità; pertanto la Ditta Aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso d'interruzione forzata della produzione presso il centro/i di produzione pasti. Dovrà anche garantire la fornitura di pasti di emergenza in caso di particolari calamità quali nevicate, alluvioni o comunque eventi che comportino il blocco totale del traffico. La Ditta Aggiudicataria dovrà quindi sviluppare nell'offerta tecnica un "Piano di emergenza" che preveda e che descriva le seguenti attività:

- la modalità di esecuzione del servizio in situazione di emergenza;
- l'ubicazione e la denominazione eventuali altre sedi produttive alternative individuate;
- la disponibilità di tali strutture per tutto il periodo di durata del contratto.
- l'indicazione per i centro/i cottura, espressa in giorni, del periodo di autonomia di erogazione del servizio;
- l'istituzione di quantitativi minimi di scorte alimentari (es. tonno, carne in scatola, brodo liofilizzato, grissini e/o crackers, mousse di frutta etc.) per garantire l'autonomia di ogni Stabilimento Ospedalieri e Strutture territoriali per un periodo di almeno (dichiarare) giorni.

Il controllo delle scadenze delle scorte alimentari è a carico della ditta aggiudicataria.

Risulta ovvio che eventuali variazioni circa il piano di emergenza, quali sedi produttive alternative, etc, dovranno essere tempestivamente comunicate agli Enti Committenti.

Art. 25 - Modalità operative per la conservazione, preparazione, manipolazione e cottura

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in ambienti freschi e asciutti nei locali a ciò preposti presso il centro di cottura, evitando l'accatastamento delle derrate.
I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella con immediatezza dalla consegna.
Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti, stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle e devono riportare la data di apertura unitamente all'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.
Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere travasato in un contenitore di acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione.
I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, ecc.) devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte le confezioni, è necessario travasare il prodotto residuo in un contenitore pulito coperto oppure richiudere accuratamente la confezione originale, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione.
La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).
Non introdurre nelle celle o nei frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, al taglio di preparazioni di carni e alle operazioni di confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate. Tutte le operazioni devono seguire il metodo "marcia in avanti".
I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché esso costituisce rischio di contaminazione microbica. Nelle celle frigorifere e nelle zone di preparazione non devono essere presenti pallets in legno.
Il carico delle celle frigorifere, dei frigoriferi, congelatori deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto di frigoconservazione.
Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure e dei prodotti da utilizzare tal quali.
I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente.
Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
La porzionatura dei prodotti secchi non deperibili potrà essere effettuata nel pomeriggio del giorno precedente il consumo, o comunque entro 24 ore dal consumo.
Le carni, mondate e porzionate in base all'utilizzo, devono essere fornite in confezioni sottovuoto.
Il grana padano/parmigiano reggiano grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo qualora non venisse utilizzato prodotto già confezionato. É vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.
Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.
Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno.
La porzionatura di salumi e di formaggio deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Ai prosciutti cotti utilizzati deve essere scartata la parte iniziale e finale per uno spessore pari a 3 cm per parte.
I formaggi freschi devono essere inviati in confezione integra per essere porzionati alla distribuzione. Le mozzarelle devono essere veicolate con liquido di conserva. I formaggi devono essere consegnati privati della crosta .
Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura
Tutte le vivande devono essere cotte in giornata ad esclusione di carni quali arrosti, roast-beef, lessi, brasati, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un abbattitore/refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
E' vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti;
I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori di acciaio inox.
E' vietato l'utilizzo di recipienti, pentole e tegami in alluminio.
E' vietata ogni forma di riciclo degli alimenti e delle preparazioni cotte;
Tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto sia per il pranzo che per la cena.

Art. 26 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il gestore del servizio deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 100 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasti della giornata, riporli in contenitori/sacchetti sterili, forniti dal gestore stesso, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.
Il pasto campione del venerdì e sabato va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.
L'Ente si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste.
Sui contenitori/sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Art. 27 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

L'Impresa a corredo del progetto tecnico deve redigere il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n°852 del 20/04/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.
L'Impresa, a richiesta degli Enti Committenti, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore e, all'avvio del servizio deve inviare presso le competenti strutture copia cartacea o informatizzata del manuale di autocontrollo e successivi eventuali aggiornamenti.
L'Impresa nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti.

Art. 28 - Piano di autocontrollo sistema HACCP

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

La ditta appaltatrice, responsabile della sicurezza alimentare, dovrà adottare le soluzioni tecniche più adeguate, predisporre e attuare procedure operative predefinite basate sui principi dell'HACCP di cui dovrà verificare l'efficacia mediante controlli e monitoraggi. Dovrà produrre idonea documentazione da cui risulti l'elaborazione di un piano di autocontrollo che preveda:

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

Tale 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'Ente ospedaliero.
Inoltre le procedure in materia di rintracciabilità dovranno consentire di individuare:

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

L'eventuale esito negativo di tali controlli o il mancato adeguamento alle disposizioni vigenti ed alla normativa corrente comporterà per l'appaltatore, oltre all'applicazione delle sanzioni amministrative e penali previste per legge, anche l'immediata rescissione del contratto, con ogni conseguente danno o spesa a carico dell'inadempiente, e l'incameramento, da parte dell'Ente ospedaliero, dell'intero deposito cauzionale.
Sono richieste come requisiti essenziali le certificazioni ISO 9000 e ISO 22000.

Art. 29 - Pulizia dei locali e delle attrezzature

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alla sanificazione e sanitizzazione quotidiana e periodica (giornaliera, settimanale, mensile, trimestrale) dei locali e delle attrezzature, indicando, in apposito protocollo, metodologia di lavoro, prodotti impiegati, attrezzature utilizzate, frequenze e orari di effettuazione .
Inoltre dovrà provvedere alla disinfestazione - di cui dovrà essere presentato protocollo - con prodotti previsti dalle normative vigenti, periodicamente e, comunque, quando se ne ravvisa la necessità.
I prodotti occorrenti per la manutenzione e la pulizia sono a carico del gestore.
Tutti i prodotti chimici impiegati dovranno essere rispondenti alle norme vigenti (biodegradabilità, dosaggi, assenza di tossicità e di corrosione, avvertenze di eventuale pericolosità).
Prima della loro utilizzazione dovrà essere consegnata alla Struttura Competente dell'Ente Committente, la documentazione completa delle schede tecniche di tutti i prodotti che si intende impiegare, con i relativi certificati di analisi emessi da laboratori riconosciuti e le conseguenti schede di sicurezza, oltre a copia dei protocolli di sanificazione che saranno utilizzati.
Il gestore sarà responsabile dell'eventuale tossicità dei prodotti utilizzati; in caso di accertata presenza di prodotti tossici verranno escluse dal consumo le vivande preparate ed addebitati al gestore gli importi relativi, fatto salvo il diritto di rivalsa per l'eventuale maggiore danno subito.
L'Ente Committente avrà la facoltà di eseguire accertamenti, in qualsiasi momento, anche sui prodotti impiegati per la disinfezione e la sanificazione degli ambienti e di emanare, in proposito, prescrizioni cui il gestore dovrà attenersi.
La ditta aggiudicataria dovrà assicurare in ogni caso la regolare continuità del servizio di pulizia giornaliero, e per quanto riguarda i servizi a periodicità mensile, questi dovranno essere eseguiti a intervalli regolari nell'arco del mese.

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Art. 30 - Personale

Per assicurare le prestazioni contrattuali l'appaltatore si avvarrà di proprio personale qualificato in possesso di regolari attestati professionali e l'impiegherà, 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.
L'Ente Committente resta del tutto estraneo al rapporto di lavoro che si instaurerà tra la ditta appaltatrice ed i propri dipendenti.
La ditta aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio, dovrà fornire un dettagliato elenco nominativo delle persone che impiegherà nel servizio come titolari delle posizioni lavorative, con indicazione per ciascuno delle qualifiche professionali possedute, nonché della posizione contributiva e del relativo orario di lavoro settimanale; l'elenco deve essere mantenuto aggiornato in caso di sostituzioni, anche temporanee, fra il personale addetto all'esecuzione del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà prevedere un numero adeguato di dietiste professionali.
Tutto il personale adibito al servizio deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene, sulla sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dai Regolamenti CE 852-853/2004 e dal D. Lgs n° 81/2008. Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà aver superato specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.
L'impresa aggiudicataria deve garantire inoltre lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di formare e informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità. Tale formazione è obbligatoria, deve essere effettuata dall'impresa aggiudicataria prima dell'avvio del servizio e a tutti i nuovi assunti.
L'impresa aggiudicataria deve far pervenire agli Enti Committenti la programmazione dei corsi da effettuarsi prima dell'inizio del servizio e successivamente con cadenza annuale.
A tali corsi potrà partecipare, senza oneri a carico degli Enti Committenti, anche personale proprio incaricato e, a tale scopo, l'aggiudicatario deve informare con congruo anticipo circa la programmazione del corso. L'aggiudicatario dovrà far pervenire all'Ente committente, per ogni attività formativa, la documentazione relativa ai temi trattati, alla durata, al numero e al nominativo dei partecipanti.

Art. 31 - Rapporto di lavoro

Il personale, assegnato alle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato deve essere assunto nel rispetto del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di riferimento, nonché degli accordi integrativi provinciali in essere, nel rispetto dei livelli professionali previsti.
Lo stesso, quale dipendente dell'Impresa, deve risultare a libro paga. In caso di subappalto, l'Impresa deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore e in regola con la normativa di riferimento.

Tutto il personale impiegato nell'appalto dovrà essere in possesso del requisito di idoneità psicofisica e dovrà essere sottoposto, a cura e spese del proprio datore di lavoro, ai controlli sanitari obbligatori previsti per le mansioni svolte.

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

La Ditta Aggiudicataria, dovrà rispettare quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria e della vigente normativa specifica, in merito all'assorbimento del personale attualmente addetto ai servizi di ristorazione, in forza alla gestione uscente.

Art. 32 - Indumenti di lavoro

Il personale impiegato per il servizio dovrà indossare idonea divisa sempre pulita con caratteristiche diverse da quelle usate dal personale sanitario dell'Ente Committente. La divisa dovrà riportare la ragione sociale della ditta appaltatrice e l'operatore dovrà apporvi il cartellino di riconoscimento. Tali norme valgono anche per il personale di eventuali sub appaltatori.
E' onere dell'appaltatore verificare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario, vengano rigorosamente rispettate dal proprio personale.
L'Impresa fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, grembiule, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.
L'Impresa deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia.
Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con la normativa vigente.

Art. 33 - Direzione del servizio

L'Impresa deve affidare la direzione tecnica del servizio in modo continuativo e a tempo pieno, ad un coordinatore referente sempre reperibile munito di apposito cellulare di servizio il cui numero verrà fornito prontamente agli Enti Committenti; autorizzato ad effettuare contraddittorio.
Il referente del servizio deve mantenere un contatto continuo con i competenti Servizi degli Enti Committenti per il controllo dell'andamento del servizio.
Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dagli Enti Committenti o Ente Committente al rappresentante designato dall'Impresa, s'intendono come presentate direttamente all'Impresa.
In caso di assenza o impedimento del referente per ferie, malattia ecc. l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con altro operatore di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta agli Enti Committenti.

Art. 34 – Smaltimento rifiuti

I rifiuti prodotti nei centri di produzione degli alimenti e derivanti dal consumo dei pasti nelle strutture degli Enti committenti devono essere smaltiti, in conformità alle norme di legge, a totale carico e responsabilità della ditta aggiudicataria, in accordo con le direzione sanitarie degli enti Committenti con particolare riguardo ai reparti infettivi dove il residuo dei pasti è da considerarsi rifiuto speciale.

Art. 35 - Avvio del servizio

Il servizio, in conformità a quanto previsto dal presente capitolato, dovrà avviarsi entro 180 giorni massimo dall'ordinativo di fornitura.

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Relativamente alla ristrutturazione e messa a norma dei locali dati in uso per la predisposizione dei centri cottura e degli spazi per la mensa dipendenti , le ditte risultanti aggiudicatarie potranno, per un periodo massimo di 180 giorni necessari ai lavori di ristrutturazione , veicolare i pasti da un centro cottura esterno, fermo restando comunque le prescrizioni previste nel presente appalto e nei suoi allegati. In particolare con riferimento al lotto 4 IRCCS Gaslini potranno essere anche installate delle strutture prefabbricate all'interno delle "mura" dell'ospedale negli spazi che saranno indicati in sede di sopralluogo.
Per lo svolgimento dell'appalto la Ditta Aggiudicataria dovrà applicare tutte le specifiche disposizioni previste dalla normativa vigente.
Ricadono, pertanto, sulla Ditta Aggiudicataria tutte le responsabilità amministrative, civili e penali previste dalle norme citate, nonché dalle altre normative specifiche in materia vigenti ed il rispetto dei vincoli previsti dalle norme regionali e nazionali d'accreditamento.

Art. 36 - Controlli sul servizio

Gli Enti Committenti si riservano di effettuare in qualsiasi momento senza preavviso controlli dalla fase di accettazione delle derrate alimentari fino alla fase di distribuzione e consumo finale dei pasti per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni rispetto alle norme del presente capitolato, facendo pervenire alla ditta le proprie osservazioni scritte, nonché eventuali prescrizioni.
L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati degli Enti in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti.
Gli organismi preposti al controllo sono: le Strutture competenti degli enti committenti nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'Ente.
Gli addetti effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.
E' diritto degli Enti committenti controllare ed analizzare la qualità delle derrate e dei prodotti semilavorati giacenti in magazzino o in distribuzione, nonché verificare il peso delle razioni, l'igiene generale dei locali e il numero e l'identità del personale presente.
La responsabilità dell'autocontrollo (H.A.C.C.P.) rimane a carico dell'impresa appaltatrice.
Gli Enti Committenti mantengono altresì la facoltà di commissionare a struttura esterna eventuali controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche degli alimenti, previa esecuzione di analisi chimico-fisiche, microbiologiche, bromatologiche. Qualora dall'esecuzione delle analisi emergessero problemi con potenziali rischi per la salute degli utenti, in sede cautelare ed in attesa degli accertamenti definitivi, si dovrà dar luogo al "blocco delle derrate" con conseguente variazione dei menù.
Le spese inerenti ai controlli saranno a carico degli Enti Committenti, se il campione corrisponderà ai requisiti del presente capitolato, in caso contrario saranno a carico della ditta aggiudicataria.
Le derrate o i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dal gestore a propria cura e spesa.
In caso di mancata sostituzione non verrà liquidato il relativo corrispettivo.
Formeranno oggetto di controllo specifico:

- l'attività del servizio in senso generale
- le temperature e modalità di stoccaggio delle derrate
- etichettatura dei prodotti

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

- lo stato di pulizia dei locali
- le buone pratiche igieniche del personale per la prevenzione e contaminazione degli alimenti;
- la preparazione, la cottura, il porzionamento e confezionamento dei cibi cotti e crudi;
- il rispetto delle modalità concordate nella distribuzione dei pasti
- il rispetto degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei pasti
- il rispetto del menù
- il rispetto delle grammature
- l'idoneità degli impianti e delle attrezzature impiegate per l'esecuzione del servizio, nonché lo stato dei centri di cottura e locali annessi
- composizione dei vassoi e temperatura delle preparazioni
- verifica carrelli distribuzione vitto

Andranno altresì eseguiti una volta al mese controlli ulteriori tra un rappresentante della ditta appaltatrice ed uno delle struttura preposte degli Enti Committenti, al fine di controllare le fasi del servizio appaltato, dalla prenotazione alla distribuzione, compresi i locali deposito, dispensa, ecc..

Art. 37 - Disposizioni per la salute e la sicurezza sul lavoro

La Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto del D. Lgs. 81/2008 e successive integrazioni e modifiche e di tutte le altre leggi e norme in materia di sicurezza, prevenzione degli infortuni, assicurazione dei lavoratori contro gli infortuni sul lavoro, disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, igiene del lavoro e subappalti.
La ditta aggiudicataria in particolare dovrà:

a) osservare le misure generali di tutela definite all'art.15 del D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni;
b) rispettare regolamenti e disposizioni interne portati a sua conoscenza dagli Enti Committenti;
c) impiegare personale e mezzi idonei ad ogni lavorazione;
d) istruire e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella di terzi;
e) dotare il proprio personale dei mezzi di protezione necessari, in merito ai quali dovrà assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto ed esigerne il corretto impiego;
f) controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro da parte del proprio personale e di eventuali subappaltatori;
g) predisporre tutte le segnalazioni di pericolo eventualmente necessarie;
h) fornire agli Enti Committenti tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo.

A sua volta gli Enti Committenti si impegnano nei termini e nei modi prescritti dall'art.26 del D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, ad informare la ditta aggiudicataria sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione e d'emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

La ditta aggiudicataria dovrà presentare, prima dell'inizio dell'attività, un Piano di Sicurezza che dovrà contenere almeno i seguenti aspetti e informazioni:

- documento di valutazione dei rischi specifici connessi alle attività oggetto dell'appalto;
- modalità operative di prevenzione d'incidenti e/o infortuni in relazione ai rischi presenti (istruzioni, procedure, etc.);
- elenco completo delle sostanze utilizzate, relative schede di sicurezza, informazioni date ai lavoratori esposti;
- mezzi / attrezzature disponibili e/o previsti per l'esecuzione dell'attività;
- mezzi / attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia dell'attività da eseguire;
- dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione e addestramento all'uso;
- organizzazione prevista per la gestione delle problematiche d'igiene e sicurezza: responsabile del servizio di prevenzione e protezione, altre figure responsabili e relativi compiti;
- nominativi dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;
- formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute e sicurezza dello specifico servizio appaltato;
- soluzioni previste per l'eliminazione dei rischi dovuti all'interferenza tra le attività dell'appaltatore e quelle di terzi presenti a qualsiasi titolo presso i locali degli Enti Committenti (dipendenti ospedalieri, ditte terze, visitatori, etc.);
- adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia d'igiene e sicurezza del lavoro.

Gli Enti Committenti si riservano la facoltà di richiedere il riesame del piano qualora lo ritenga inadeguato.
Ferme restando le responsabilità della ditta aggiudicataria in ordine alla sicurezza sul lavoro, gli Enti Committenti hanno la facoltà di controllare che lo svolgimento del servizio appaltato avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza contenute nel presente articolo ed in caso d'inadempienza di far sospendere l'esecuzione del servizio, riservandosi di valutare ogni altra eventuale azione a tutela dei propri interessi.
La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a tutti gli adeguamenti richiesti dalla normativa sulla Prevenzione Incendi, sia per quanto riguarda la situazione esistente, sia per le prescrizioni progettuali previste in fase di richiesta del certificato alla Prevenzione Incendi ed in particolare per compartimentazione, Impianti elettrici, meccanici, di rilevazione incendi, di illuminazione emergenza.

I costi per la sicurezza per i rischi da interferenza negli ambienti di lavoro allegando al riguardo il DUVRI vengono di seguito riportati:

Aziende	Importo
ASL n° 1	**€ 2.500,00**
ASL n° 3	**€ 9.000,00**
E.O. Galliera	**€ 9.000,00**
O. Evangelico Internazionale	**€ 540,00**
I.R.C.C.S. G. Gaslini	**€ 9.000,00**
ASL n° 4	**€ 13.410,00**
Totale	**€ 43.450,00**

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

Art. 38 - Inadempienze e penalità

Ove si verifichino inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dagli Enti committenti le penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.
Le penali che gli Enti Committenti si riservano di applicare sono le seguenti:

1. € 1.500,00 per ogni giorno di ritardo oltre il termine dichiarato in offerta per il primo avvio del servizio per i primi 10 giorni;
2. €. 2.000,00 per ogni giorno di ritardo oltre al punto 1 per gli ulteriori 10 giorni
3. € 3.500,00 per ogni giorno di ritardo oltre il punto 2 per gli ulteriori 10 giorni. (totale max 30 giorni) di ritardo dal termine massimo per il primo avvio del servizio
4. €. 500,00 per ogni giorno di ritardo oltre il termine dichiarato in offerta relativa al raggiungimento dell'organizzazione a "Regime" del servizio per i primi 10 giorni;
5. €. 1.000,00 per ogni giorno di ritardo oltre al punto 4 per gli ulteriori 10 giorni

6. € 500,00 per ogni dipendente mancante rispetto all'organico previsto e/o per gravi disservizi causati dal personale;
7. € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie e/o di sicurezza alimentare riguardanti anche uno solo dei seguenti casi:
   a) il ricevimento e/o lo stoccaggio e/o la conservazione delle derrate
   b) la preparazione delle pietanze e dei semilavorati
   c) il confezionamento e il mantenimento delle preparazioni;
8. € 500,00 per ogni derrata non conforme per ciascun parametro previsto dalle Specifiche Merceologiche;
9. € 500,00 per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni;
10. € 500,00 per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 26 del presente capitolato;
11. € 500,00 per mancata consegna/esibizione ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dagli Enti committenti della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
12. € 500,00 per ogni violazione delle norme sul personale riguardanti gli indumenti in conformità alle prescrizioni contenute al presente capitolato;
13. € 500,00 Per ogni prodotto scaduto o che abbia superato il termine indicato *"da consumarsi preferibilmente entro il ...."* rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi presso la cucina;
14. € 500,00 Per ogni errata somministrazione di dieta speciale;
15. € 300,00 per mancata supervisione delle preparazioni in fase di confezionamento e di allestimento dei carrelli termo refrigerati per i Degenti;
16. € 300,00 per stato di alterazione delle caratteristiche sensoriali delle derrate e delle preparazioni riscontrabile attraverso vista, odorato e gusto;

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

17. € 300,00 per le variazioni del menù giornaliero per degenti e dipendenti, non concordate con le competenti strutture degli enti committenti;
18. € 300,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Tabelle Dietetiche, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
19. € 250,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80 e s.m.i. per ciascuna pietanza;
20. € 250,00 per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi non patogeni;
21. € 250,00 per carenza igienica presso la cucina e la mensa in relazione al piano di pulizia e sanificazione nonché per eventuali difformità e/o carenze rispetto al piano di disinfestazione;
22. € 250,00 non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale di corretta prassi igienica dell'impresa;
23. € 500,00 assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione con altra unità di pari qualifica;
24. € 500,00 per ciascuna non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti in relazione alle Specifiche che verranno date dagli Enti Committenti;
25. € 250,00 Per ciascun rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti, disinfettanti;
26. € 500,00 Per ciascun rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione;
27. € 250,00 per ogni pietanza diversa da quella prevista nel menu giornaliero;
28. € 250,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti ;
29. € 500,00 per ogni pasto in meno comprese le diete, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singola struttura/reparto;
30. € 150,00 per ogni ritardo non giustificato di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti;
31. € 150,00 Per ogni prodotto non etichettato a norma di legge;

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, gli Enti Committenti si riservano di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.
Gli Enti Committenti per il tramite della strutture competenti provvederanno a contestare alla ditta le eventuali violazioni delle norme contrattuali e/o le inadempienze riscontrate, per iscritto e/o tramite fax o e-mail, affinché vengano eseguiti gli adempimenti richiesti o vengano eliminate le disfunzioni. Entro tre giorni lavorativi la ditta sarà tenuta a giustificare il disservizio/inadempienza per iscritto e/o tramite fax e/o e-mail.
Qualora le giustificazioni pervenute non fossero ritenute soddisfacenti o non vi sia data risposta verrà applicata la penale corrispondente al disservizio/inadempienza.
Qualora non sia possibile escutere le penali dalla fatturazione successiva, l'Amministrazione si riserva di procedere all'escussione del deposito cauzionale definitivo.

Art. 39 - Risoluzioni del contratto

E' facoltà della Stazione Appaltante risolvere di diritto il contratto ai sensi degli artt. 1453-1454 del Codice Civile, previa diffida ad adempiere ed eventuale conseguente esecuzione d'ufficio, a spese dell'aggiudicataria qualora lo stesso non adempia agli obblighi assunti con la stipula del contratto con la perizia e la diligenza richiesta nella fattispecie, ovvero per gravi e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali o per gravi e/o

reiterate violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, ovvero ancora qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio per l'Ente, ovvero vi sia stato grave inadempimento dell'aggiudicatario stesso nell'espletamento del servizio in parola mediante subappalto non autorizzato, associazione in partecipazione, cessione anche parziale del contratto.
Costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'Art. 1456 C.C. (Clausola risolutiva espressa), le seguenti fattispecie:

1) sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 38 c. 1 del D. Lgs. 163/06 e s.m.i.
2) grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni, errore grave nell'esercizio delle attività, nonché violazioni alle norme in materia di sicurezza o ad ogni altro obbligo previsto dal contratto di lavoro e violazioni alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali;
3) falsa dichiarazione o contraffazione di documenti nel corso dell'esecuzione delle prestazioni;
4) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonchè delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'aggiudicatario, anche a seguito di diffide da parte dell'Ente;
5) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
6) episodio di intossicazione o tossinfezione alimentare dovuto ad accertata imperizia dell'aggiudicatario;
7) errata somministrazione di un regime dietetico particolare con grave danno per l'utenza;
8) interruzione non motivata del servizio;
9) mancata osservanza della normativa sul subappalto ;
10) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Ente committente;
11) destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto
12) ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dagli Enti Committenti ad eseguire i controlli di conformità.

Nelle ipotesi di cui al paragrafo precedente il contratto sarà risolto di diritto anche parzialmente dalla Stazione Appaltante con effetto immediato, a seguito della dichiarazione dell'Ente Committente, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
La risoluzione del contratto non pregiudica in ogni caso il diritto dell'Ente Committenti al risarcimento dei danni subiti a causa dell'inadempimento.
Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la Stazione Appaltante avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, utilizzando, se necessario, i locali e gli impianti a qualsiasi titolo gestiti dall'aggiudicatario al momento della risoluzione del contratto per il periodo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico dell'aggiudicatario con cui il contratto è stato risolto.
In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.
All'aggiudicatario verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.
Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Ente Committente potrà rivalersi su eventuali crediti dell'aggiudicatario, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Costituiranno inoltre ipotesi di risoluzione di diritto ai sensi degli artt. 1453-1454 C.C. le seguenti:

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

- qualora le transazioni di cui al presente appalto non vengano eseguite avvalendosi di Istituti Bancari o della società Poste italiane Spa o degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione, ai sensi del comma 9-bis dell'art. 3 della Legge n° 136/2010 e s.m.i.
- L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della Legge n°136/2010, procede all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la stazione appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

Il contratto, in mancanza di tempestivo integrale adempimento si intenderà risolto di diritto alla scadenza del termine prefissato.
All'Ente verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio regolarmente effettuato prima della risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.
Le spese occorrenti per l'eventuale risoluzione del contratto e consequenziali alla stessa saranno a totale ed esclusivo carico dell'aggiudicatario.

Art. 40 – Clausola risolutiva per nuovo Ospedale E.O. Galliera

L'Ente Ospedaliero Galliera, in relazione ad eventuali mutamenti delle sue esigenze per avvio\esecuzione di interventi di ristrutturazione degli edifici ospedalieri o per costruzione del nuovo ospedale, potrà recedere dal contratto con preavviso di 60 giorni dandone semplice comunicazione scritta, **limitatamente al servizio mensa attualmente ubicato presso il PAD. C dell'Ente**.
Eventuali soluzioni alternative potranno essere oggetto di specifico accordo nel rispetto delle condizioni economiche di gara.
Nel caso in cui l'Ente ospedaliero si avvalesse della facoltà di recesso di cui al presente articolo, la ditta aggiudicataria non potrà avanzare eccezioni o pretendere compensi od indennizzi di sorta, fatta eccezione per il pagamento delle prestazioni effettuate fino al momento del recesso.

Art. 41 - Assicurazioni e responsabilità dell'aggiudicatario

L'Impresa appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.
A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che gli Enti Committenti debbano essere considerati "terzi" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto, inquinamento. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente capitolato.
Per la RCT (Responsabilità Civile verso Terzi), i massimali minimi devono essere i seguenti:
€ 5.000.000 per sinistro,
€ 5.000.000 per persona lesa

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta

€ 3.000.000 per danni a cose o animali.
Per la RCO, i massimali minimi devono essere di almeno € 5.000.000 per sinistro, con limite di € 5.000.000 per persona.
Gli Enti Committenti sono esonerati da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'impresa aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio.
La ditta aggiudicataria, in ogni esercizio, dovrà vincolare un importo destinato al pagamento del premio assicurativo per l'anno successivo, da ripristinare entro sei mesi dall'avvenuto pagamento. La ditta aggiudicataria, inoltre, dovrà inviare agli Enti Committenti la ricevuta dell'avvenuto pagamento del premio assicurativo.
Resta comunque ferma la totale responsabilità della ditta appaltatrice riguardo il risarcimento di eventuali maggiori danni eccedenti i massimali di garanzia ovvero esclusi dalle condizioni contrattuali di polizza.
La ditta si impegna a consegnare all'amministrazione copia originale della polizza contestualmente alla firma del contratto di appalto.

Art. 42- Subappalto

È' ammesso il subappalto nella misura non superiore al 30% dell'importo contrattuale e nel rispetto dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.
In caso di subappalto, il concorrente che intende subappaltare a terzi parte delle prestazioni contrattuali dovrà dichiararne l'intenzione nella redazione della propria offerta
Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'impresa aggiudicataria, che rimane unica sola responsabile.

Allegati:
allegato 1: Prontuario dietetico
allegato 2: Manuale grammature
allegato 3: Prontuario dietetico Pediatrico
allegato 4. Sviluppo menù Gaslini
allegato 5. Tabella merceologica
allegato 6: DUVRI

Timbro e firma leggibile del Legale rappresentante della Ditta