

A1 - CAPITOLATO TECNICO E PRESTAZIONALE

Affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai dipendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria – per la durata di otto anni – suddivisa in 4 lotti

n° gara: _____ - di cui:

Lotto n° 1 cig.....

Lotto n° 2 cig.....

Lotto n° 3 cig.....

Lotto n° 4 cig.....

Premessa

1 Definizioni:

Nell'ambito del presente Capitolato Tecnico Prestazionale si intende per:

- Stazione Appaltante: A. Li. Sa. Area Centrale Regionale di Acquisto;
- Operatore Economico (O.E.): l'Impresa o il Raggruppamento Temporaneo di Impresa o il Consorzio che presenteranno offerta per la gara in oggetto;
- Operatore Economico Aggiudicatario (O.E.A.): l'Operatore Economico (O.E.) che risulterà aggiudicatario e, conseguentemente, sottoscriverà il contratto obbligandosi a quanto nello stesso previsto nei confronti dell'Azienda soggetto che in ultimo risulterà aggiudicatario e, conseguentemente, sottoscriverà il contratto obbligandosi a quanto nello stesso previsto nei confronti dell'Azienda;
- Amministrazione/i Contraente/i: l'Azienda Ospedaliera, le Aziende Sanitarie e l'Azienda Pubblica dei Servizi alla Persona della Regione Liguria che utilizzeranno la convenzione e sottoscriveranno il contratto con l'Operatore Economico Aggiudicatario (Ospedale Policlinico San Martino-Ist - ASSL n° 2 Savonese – ASSL n° 5 Spezzina Azienda Pubblica Servizi alla Persona Emanuele Brignole di Genova)
- Servizio di Ristorazione: l'insieme delle prestazioni che O.E.A. dovrà fornire alle Amministrazioni per tutta la durata temporale del contratto secondo le prescrizioni del presente Capitolato Tecnico Prestazionale
- Capitolato Tecnico Prestazionale: il prese atto compresi tutti i suoi allegati, contenente le condizioni di prestazione del servizio (standard minimi) che costituiscono le prestazioni inderogabili;
- Ordinativo di Fornitura: il documento con il quale le Amministrazioni stipulano il proprio contratto con l'O.E.A., impegnandolo all'esecuzione della prestazioni richieste ed indicando il quantitativo richiesto e il luogo dell'esecuzione;
- Prontuario Dietetico ospedaliero: elaborato di schemi alimentari standardizzati a composizione bromatologica per le esigenze dei pazienti ricoverati e per la personalizzazione della terapia dietetica. Il dietetico ospedaliero comprende il menù base (o vitto comune) - diete standard e diete *ad personam* ;
- Menù: la lista di preparazioni gastronomiche (piatti) proposte all'utenza per portata (es.: varietà di primi piatti, varietà di secondi piatti etc.) che costituiscono la dieta, messi a disposizione degli utenti ;
- Menù base (vitto comune): piatti messi a disposizione degli utenti che non richiedono un trattamento dietetico.
- Menù per patologie (diete standard): piatti messi a disposizione degli utenti per le patologie sensibili alla dietoterapia.
- Menù per esigenze culturali e religiose: piatti messi a disposizione degli utenti per le esigenze culturali e religiose espresse.
- Pasto: le preparazioni gastronomiche/piatti previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio (colazione, pranzo e cena);
- Pasto ridotto (o Mini-Pasto): allestito con i piatti dell'alimentazione comune ovvero con portate del menù giornaliero per i pazienti in altro regime di ricovero o in caso di specifici servizi ambulatoriali e/o esigenze segnalate dalle Aziende Committenti;
- Cestino-pasto: cestini sostitutivi del pasto
- Preparazione gastronomica/Piatto: la pietanza, composta da singoli prodotti alimentari e/o loro composizioni trasformati sulla base di ricette, costituenti una porzione per singolo consumatore;
- Pasto a legume fresco caldo: pasto che dopo la sua produzione convenzionale (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto, nello spazio e nel tempo, nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici;
- Pasto a legume refrigerato: pasto che dopo la sua produzione in maniera convenzionale è refrigerato mediante abbattimento rapido e conservato a temperatura controllata ed è riportato, immediatamente

prima del consumo, in temperatura mantenendo, nello spazio e nel tempo, le condizioni termiche sino alla somministrazione;

- Alimento: prodotto non trasformato, semi-trasformato o trasformato, in tutto o in parte edibile, destinato al consumo umano. In esso possono essere presenti - in varia combinazione - macronutrienti, micronutrienti e altre sostanze d'interesse nutrizionale, ed anche sostanze che non hanno rilevanza nutrizionale. Gli alimenti si distinguono per l'origine animale, vegetale o minerale;
- Derrata alimentare: prodotto per uso alimentare destinato al commercio;
- Produzione pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E. per la preparazione dei pasti;
- Trasporto: il trasporto dei pasti in mezzi idonei, dal/dai centro/i di cottura alle mense aziendali, reparti/servizi di degenza ospedalieri e territoriali;
- Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E. per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- Cucina: la struttura appartenente alla singola Amministrazione o all'O.E. autorizzata alla preparazione dei pasti destinati a uno o più luoghi consumo;
- Locali di servizio: i locali attigui alle cucine quali dispense, luoghi di deposito e stoccaggio, servizi igienici, etc.;
- Stoviglie: piatti, posate, bicchieri etc. occorrenti per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- Utensileria: coltelli, mestoli, teglie etc. occorrenti per la preparazione e la distribuzione dei pasti;
- Pentolame: pentole, tegami padelle etc. utilizzati per la cottura;
- Tovagliato: tovaglette, coprivassoi e tovaglioli;
- Attrezzature: macchine per lo svolgimento dell'attività di produzione, trasporto, distribuzione dei pasti, ad esempio: cappe, frigoriferi, lavastoviglie, forni, gastronomi, carrelli termorefrigerati, etc.;
- Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario etc.):
- Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie, mobili, etc.) che servono ad arredare gli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione;
- Specifiche Tecniche/standard qualitativi: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OE dovrà soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dall'Amministrazione;
- CAM: Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari di cui all'allegato 1 (PANGPP: Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement) al decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011, e successivi aggiornamenti.

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, con produzione e somministrazione dei pasti in legume fresco/caldo ed in legume refrigerato ed 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.

I servizi richiesti sono:

- a) produzione e fornitura di pranzo e cena, con prenotazione utilizzo di vassoio personalizzato, salvo diversamente previsto, e distribuzione fino al reparto o al letto del paziente per i degenti degli ospedali e delle strutture territoriali, tutti i giorni dell'anno, festività settimanali ed infrasettimanali comprese, (fatti salvi gli eventuali specifici calendari di erogazione del servizio stabiliti dalle singole Amministrazioni);
- b) produzione e fornitura delle colazioni con consegna di tutto l'occorrente fino al reparto/struttura, in ove possibile preferibili carrelli multi-porzione oppure tramite erogatori semiautomatici, per i degenti degli ospedali e delle strutture territoriali, tutti i giorni dell'anno, festività settimanali ed infrasettimanali comprese, (fatti salvi gli eventuali specifici calendari di erogazione del servizio stabiliti dalle singole Amministrazioni);
- c) fornitura di generi extra (derrate sfuse) su richiesta delle singole Aziende Committenti nei termini precisati nel presente Capitolato e successivamente dettagliati da ciascuna Amministrazione;
- d) fornitura di pasti presso le strutture territoriali nei termini e modalità indicate nel presente Capitolato Tecnico Prestazionale;
- e) gestione mense aziendali con produzione e somministrazione dei pasti per il personale dipendente ed altro personale autorizzato secondo previsto dalla singole Amministrazioni.

La presente procedura è suddivisa nei seguenti 4 lotti:

lotto	Denominazione Azienda Committente	Sistema di Ristorazione	Importo presunto Annuale così composto: colazione, pranzo e cena
		1. Legame Fresco/caldo 2. Legame Refrigerato	
1	Ospedale Policlinico San Martino – Genova	Legame refrigerato	
2	A.S.S.L. n° 2 “Savonese” - Savona	Legame fresco/caldo	
3	A.S.S.L. n° 5 “Spezzina” – La Spezia	Legame fresco/caldo	
4	Azienda Pubblica Servizi alla Persona “Emanuele Brignole” di Genova	Legame fresco/caldo	

Lotto n° 1 – Ospedale Policlinico San Martino

Il presente lotto riguarda l'affidamento del servizio di ristorazione a basso impatto ambientale destinato ai degenti ricoverati, anche in regime di day surgery e day hospital, ai dipendenti ed agli autorizzati dell'Ospedale Policlinico San Martino, da effettuarsi tutti i giorni dell'anno, festività comprese, secondo le modalità e le prescrizioni quali-qualitative esposte nel prosieguo e nell'allegato 1 al presente lotto.

L'appalto prevede:

- a) la gestione del servizio di ristorazione per i degenti con la produzione dei pasti in legame refrigerato così suddiviso:

Tipo di gestione del servizio	Tipologie pasti per utente			Quantitativi Annuali stimati	Quantitativi stimati * otto anni
<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>“refrigerato”</i> ➤ <i>“vassoi personalizzati”</i> 	Pazienti in regime di ricovero	Ospedale Policlinico San Martino	Colazione	444.301	3.554.408
			Pranzo	410.715	3.285.720
			Cena	388.902	3.111.216
			Cestini dialisi	54.561	436.488
			Serv. prenot. Pasti	334.424	2.675.392
			Serv. ritiro vassoi	679.697	5.437.576
<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>“refrigerato”</i> ➤ <i>“vassoi personalizzati”</i> 	Pazienti in regime di ricovero	Casa di salute	Colazione	780	6.240
			Pranzo	1.219	9.752
			Cena	780	6.240

La gestione del servizio, a carico dell'O.E.A., deve comprendere:

- l'approvvigionamento e trasporto presso i reparti dell'Ospedale Policlinico San Martino di tutti i generi in natura complementari alla ristorazione ivi compresa la fornitura in confezione monouso della posateria, tovaglietta e tovagliolo e bicchiere monouso a basso impatto ambientale. l'O.E.A. dovrà in ogni caso rispettare gli obblighi derivanti da eventuali innovazioni normative del settore;
- l'approvvigionamento delle necessarie derrate presso propri fornitori. Le materie prime utilizzate dovranno avere caratteristiche adatte al metodo di produzione utilizzato;
- la produzione centralizzata dei pasti in legame refrigerato presso gli stabilimenti indicati in offerta tecnica;
- il trasporto refrigerato e la consegna dei pasti confezionati in contenitori monoporzione e monouso termosigillati per i degenti che dovranno essere idonei al processo di rinvenimento ed all'utilizzo del microonde;
- la conservazione a temperatura di refrigerazione dei pasti presso il Centro di stoccaggio;
- il confezionamento in vassoio personalizzato, effettuato presso il Centro stoccaggio, dei pasti destinati ai degenti ricoverati;
- la consegna nelle strutture di destinazione della frutta e del pane che dovrà essere idoneamente lavata e protetta da eventuali contaminazioni
- il trasporto con automezzi refrigerati e la consegna ai reparti dei pasti;

- la prenotazione dei pasti sarà effettuata al letto del paziente dal personale dell'O.E.A. mediante in sistema informatizzato con l'utilizzo di terminali o altra metodologia;
- la disponibilità di un unità di personale e di un automezzo per la consegna dei pasti, direttamente ai reparti di degenza, per far fronte a richieste non preventivate (es.: nuovo ricovero). Le razioni richieste dovranno essere trasportate in specifici contenitori, a disposizione della O.E., tali da mantenere la temperatura caldo/freddo nonché le caratteristiche organolettiche e sensoriali nel rispetto delle condizioni igienico sanitarie previste dalle normative vigenti;
- il ritiro al letto del paziente dei vassoi direttamente presso i reparti dell'Ospedale Policlinico e al trasporto dell'eventuale materiale da riutilizzarsi ed al lavaggio e sanificazione del materiale sporco;
- la fornitura di carrelli per il rinvenimento dei pasti in numero congruo al numero dei reparti e dimensionati al numero dei posti letti, ed all'ubicazione in funzione degli spazi disponibili comprensiva di una scorta sufficiente in loco (presso Centro) per eventuali malfunzionamenti e/o variazione dei posti letto. L'Amministrazione si riserva la facoltà di valutare l'effettiva congruità del numero dei carrelli e della loro capienza sia per quelli previsti in dotazione ai reparti sia per quelli a scorta, richiedendone l'eventuale implementazione. Sono a carico della O.E. tutte le spese relative alla sostituzione e manutenzione di tutti i carrelli per tutta la durata dell'appalto.
- la fornitura di sistemi di erogazione collocati nei reparti per la distribuzione delle bevande calde per la colazione, di alimenti a consistenza modificata per l'integrazione nutrizionale e la colazione dei pazienti disfagici, di bevande a consistenza modificata per pazienti disfagici
- la modalità di somministrazione che preservi la temperatura fino al momento del consumo, nel caso in cui il paziente non si trovi in camera al momento della consegna del pasto, causa visite o esami. A tal fine i reparti dovranno essere dotati di forni a microonde
- oltre al normale servizio di trasporto dei pasti, la disponibilità di una unità di personale e di un automezzo per la consegna dei pasti direttamente ai reparti di degenza nei casi di richieste non preventivate con le medesime modalità previste per la consegna dei pasti programmati, tenendo presente che tale eventualità potrebbe presentarsi nei seguenti orari:
relativamente alle colazioni dalle ore 7,30 alle ore 8,30
relativamente al pranzo dalle ore 12,15 alle ore 14,30
relativamente alla cena dalle ore 18,15 alle ore 21,00
La O.E.A. dovrà, nelle predette fasce orarie, avere a disposizione il mezzo per il trasporto delle razioni richieste e specifici contenitori, che garantiscono il mantenimento della temperatura e delle caratteristiche organolettiche e sensoriali, il rispetto delle condizioni igienico sanitarie previste dalla normativa vigente.

b) la gestione del servizio di ristorazione per il personale dipendente ed autorizzato in legame fresco/caldo presso la cucina messa a disposizione dell'Azienda Committente:

Tipo di gestione del servizio	Tipologie pasti per utente			Quantitativi Annuali stimati	Quantitativi stimati * otto anni
➤ "fresco-caldo" ➤ "self service"	Dipendenti e personale autorizzato	Ospedale Policlinico San Martino	Pasti	125.883	1.007.064

La gestione del servizio dovrà prevedere:

- all'approvvigionamento e trasporto presso la mensa aziendale di tutti i generi in natura e non, complementari alla ristorazione;
- alla distribuzione dei pasti in forma di self-service mediante sistema free flow o sistemi alternativi;

- alla fornitura di vassoi, piatti in porcellana e posateria in acciaio, bicchieri monouso a basso impatto ambientale , tovaglette e tovaglioli in carta;
 - al lavaggio di tutti il materiale utilizzato per la preparazione e il consumo dei pasti mediante l'utilizzo di lavastoviglie.
- c)** eventuali opere di adeguamento e messa a norma dei locali messi a disposizione quali ad esempio centro stoccaggio, mensa etc. .
- d)** la gestione in concessione del servizio di bar e piccola ristorazione e la fornitura e l'installazione di distributori automatici di bevande calde/fredde, pasticceria, gelati, panini etc. di cui all'allegato 2 al presente Capitolato Tecnico Prestazionale;

Lotto n° 2 – Azienda Socio Sanitaria n° 2 “Savonese”

Il presente lotto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione, a basso impatto ambientale, destinato ai 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, dell'A.S.S.L. n° 2 Savonese, secondo le modalità e le prescrizioni quali-quantitative espresse nel proseguo.

Per la preparazione dei pasti, l'O.E.A. dovrà utilizzare i Centri di Cottura dell'Ospedale Santa Corona di Pietra Ligure (per le SS.CC. di degenza, strutture sanitarie, mense dipendenti e servizi territoriali insistenti sugli ambiti 1 e 2) e dell'Ospedale San Paolo di Savona (per le SS.CC. di degenza, strutture sanitarie, mense dipendenti e servizi territoriali insistenti sugli ambiti 3 e 4) e la distribuzione ai presidi/sedi di seguito meglio precisate:

Ambiti 1 e 2 – tutti i pasti dovranno essere prodotti con l'utilizzo del centro cottura presso Ospedale Santa Corona di Pietra Ligure:

Ubicazione dei presidi e/o sedi	Destinatari del servizio
Ospedale “S. Maria della Misericordia” Albenga(*)	SS degenza e mensa dipendenti
Ospedale “Santa Corona” di Pietra Ligure	SS degenza e mensa dipendenti Solo pranzi per Villa Frascaroli
Ex- ospedale Ruffini – Via Pineta 6 – Finale Ligure	Solo mensa dipendenti

Ambiti 3 e 4 – tutti i pasti dovranno essere prodotti con l'utilizzo del centro cottura presso Ospedale San Paolo di Savona:

Ubicazione dei presidi e/o sedi	Destinatari del servizio
Ospedale “San Paolo” Savona	SS degenza e mensa dipendenti
Ospedale “San Giuseppe” Cairo Montenotte(*)	SS degenza e mensa dipendenti
Centro Diurno – Via Amendola 12 – Savona	Solo pasti per degenti
Centro Diurno “Il Girasole” – Via Aleardi 2 – Savona	Solo pasti per degenti

L'appalto prevede:

- a) la gestione del servizio di ristorazione per i degenti con la produzione dei pasti in legame fresco/caldo così suddiviso:

Tipo di gestione del servizio	Tipologie pasti per utente			Quantitativi Annuali stimati	Quantitativi stimati * otto anni
<ul style="list-style-type: none"> ➤ “fresco/caldo” ➤ “vassei personalizzati” 	Pazienti in regime di ricovero	Ospedale San Paolo Savona	Colazione	142.992	1.143.936
			Pranzo	119.072	952.576
			Cena	110.000	880.000
			N° giornate alimentari	124.021	992.168
			Cestini Dialisi	10.294	82.352
			Pasti DH oncologia	22.458	179.664

<ul style="list-style-type: none"> ➤ “fresco/caldo” ➤ “vassoi personalizzati” 	Pazienti in regime di ricovero	Ospedale Santa Corono Pietra Ligure	Colazione	142.890	1.143.120
			Pranzo		
			Cena		
			Pasti Villa Frascaroli	2.855	22.840
			N° giornate alimentari	134.054	1.072.432
<ul style="list-style-type: none"> ➤ “fresco/caldo” ➤ “carrelli multiporzione” 	Pazienti in regime di ricovero	Ospedale San Giuseppe Cairo Montenotte(*)	Colazione	18.909	151.272
			Pranzo	16.984	135.872
			Cena	15.948	127.584
			N° giornate alimentari	17.280	138.240
			Cestini Dialisi	3.532	28.256
			Pasti DH oncologia	764	6.112
<ul style="list-style-type: none"> ➤ “fresco/caldo” ➤ “vassoi personalizzati” 	Pazienti in regime di ricovero	Ospedale S. Maria della Misericordia Albenga(*)	Colazione	27.537	220.296
			Pranzo		
			Cena		
			N° giornate alimentari	27.215	217.720
			Cestini Dialisi	12.732	101.856
			Pasti DH oncologia	3.382	27.056
<ul style="list-style-type: none"> ➤ “fresco/caldo” ➤ “carrelli multiporzione” 	Pazienti in regime di ricovero c/o struttura territoriale residenziale	Istituto La Pace – Albisola	Colazione	3.968	31.744
			Pranzo	3.965	31.720
			Cena	3.852	30.816
			N° giornate alimentari		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ “fresco/caldo” ➤ “carrelli multiporzione” 	Pazienti in regime di ricovero c/o struttura territoriale semiresidenziale	C.I.M – Via Amendola Savona	Colazione	3.285	26.280
			Pranzo	9.284	74.272
			N° giornate alimentari	4.189	33.512
<ul style="list-style-type: none"> ➤ “fresco/caldo” ➤ “carrelli multiporzione” 	Pazienti in regime di ricovero c/o struttura territoriale semi residenziale	Centro Diurno Il Girasole Via Aleardi 2 Savona	Pranzo	477	3.816

La gestione del servizio, a carico dell'O.E.A., deve comprendere:

- l'acquisto, il controllo e lo stoccaggio delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù proposti dall'O.E. in sede di offerta e successivamente convalidati dall'Azienda;
- la preparazione e la cottura dei cibi in legame fresco/caldo;
- la prenotazione dei pasti presso il letto del paziente da parte del personale dell'O.E.A. con idoneo sistema informatico;
- la preparazione di vassoi personalizzati, (prevedendo la preparazione dei carrelli multiporzione solo dove necessario, per motivazioni strettamente connesse a difficoltà di accesso a specifiche strutture, e comunque previo consenso da parte dell'Amministrazione), da collocarsi poi nei carrelli termici attivi utilizzati per la veicolazione dei pasti destinati alle SS.CC. di degenza, il trasporto e la consegna

alle strutture sanitarie seguenti: Ospedale “San Paolo “ di Savona e Ospedale “Santa Corona “ di Pietra Ligure

- la preparazione di vassoio multiporzioni termici attivi utilizzati per la veicolazione dei pasti destinati alle SS.CC. di degenza, alle strutture sanitarie, ai servizi territoriali ed alle mense dipendenti, il trasporto e la consegna alle seguenti strutture: Ospedale “S. Maria della Misericordia” di Albenga (*), Ospedale “San Giuseppe” di Cairo Montenotte (*), Centro Diurno Via Amendola Savona – Centro Diurno Il Girasole di Savona (solo mesi luglio, agosto e la prima quindicina di settembre);
- la distribuzione dei vassoi personalizzati, consegnati dal personale dell’O.E.A. franco reparto negli appositi carrelli termici attivi, sarà a carico del personale dell’Azienda Committente mentre sarà a carico dei dipendenti dell’Aggiudicatario la distribuzione al letto del degente dei pasti trasportati con il sistema multiporzione;
- il ritiro e lo smaltimento dei rifiuti dovuti al consumo dei pasti, il ritiro dai reparti sia dei carrelli multiporzione che quello utilizzati per i vassoi personalizzati;
- la fornitura di generi alimentari di dispensa che verranno trasportate nelle quantità, nelle modalità e nei tempi stabiliti dall’Azienda , presso le singole SS.CC.;
- la predisposizione di diete speciali, specificatamente definite e concordate con il servizio dietetico dell’azienda;
- la fornitura di colazione - ”cestini” per pazienti afferenti ai D.H. oncologici e dialisi;
- il lavaggio dei vassoi, dei carrelli, delle stoviglie e di quant' altro necessario per il consumo del vitto;
- l'allestimento del nastro di distribuzione, la porzionatura e il confezionamento dei carrelli sia per il vassoio personalizzato sia per il sistema multiporzione;
- l'integrazione delle attrezzature (carrelli, vassoi ecc) e quant'altro necessario per il regolare funzionamento del servizio di ristorazione.
- la predisposizione di una interfaccia informatica per il controllo delle prenotazioni dei pasti.

b) la gestione del servizio di ristorazione per il personale dipendente ed autorizzato in legame fresco/caldo

Tipo di gestione del servizio	Tipologie pasti per utente			Quantitativi Annuali stimati	Quantitativi stimati * otto anni
<ul style="list-style-type: none"> ➤ “fresco-caldo” ➤ “self service” 	Dipendenti e personale autorizzato	Ospedale San Paolo Savona	Pasti	33.820	270.560
		Ospedale Santa Corona Pietra Ligure		30.657	245.256
		Ospedale San Giuseppe Cairo Montenotte (*)		2.666	21.328
		Ospedale S. Maria di Misericordia Albenga(*)		11.478	91.824
		Ex-Ospedale Ruffini di Finale Ligure		1.022	8.17

La gestione del servizio dovrà prevedere:

- all’approvvigionamento e trasporto presso la mensa aziendale di tutti i generi in natura e on, complementari alla ristorazione;

- alla distribuzione dei pasti in forma di self-service mediante sistema free flow o sistemi alternativi;
- alla fornitura di vassoi, piatti in porcellana e posateria in acciaio, bicchieri monouso, tovaglette e tovaglioli in carta;
- al lavaggio di tutti il materiale utilizzato per la preparazione e il consumo dei pasti mediante l'utilizzo di lavastoviglie.

c) realizzazione delle opere di adeguamento e messa a norma dei locali messi a disposizione, nonché interventi e il piano di rinnovo e di manutenzione delle attrezzature e degli arredi necessari a garantire il funzionamento del servizio nei termini indicati presso i due centri cottura e i locali mensa dipendenti degli Ospedali di Albenga, Pietra Ligure, Savona e Cairo Montenotte e nell'ex Ospedale Ruffini di Finale Ligure

(*) per quanto attiene i Presidi Ospedalieri: San Giuseppe di Cairo Montenotte e S. Maria di Misericordia di Albenga – qualora venga attivato il contratto di concessione, di cui dal decreto dirigenziale n° 732/2019 protocollo NP/2019/4745 della Regione Liguria, verrà applicato l'art. 5 – Modalità di esecuzione, del capitolato speciale, che recita quanto segue:

“ Art. 5 – Modalità di esecuzione

.... omissis....

L'aggiudicatario dovrà, facendosene direttamente carico, avvalersi delle attività già svolte dalle imprese titolari di appalti di servizi presso ASL n. 1 Imperiese/ASL n. 2 Savonese con le modalità in atto, e sino alla relativa scadenza salvi diversi accordi con i fornitori. Successivamente l'aggiudicatario potrà liberamente approvvigionarsi di quei servizi.

....omissis...”

Lotto n° 3 – Azienda Socio Sanitaria n° 5 “Spezzino”

Il presente lotto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione destinato ai 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, dell'A.S.S.L. n° 5 Spezzino, secondo le modalità e le prescrizioni quali-quantitative esposte nel proseguo.

L'appalto prevede:

- a) la gestione del servizio di ristorazione per i degenti con la produzione dei pasti in legame fresco/caldo così suddiviso

Tipo di gestione del servizio	Tipologie pasti per utente			Quantitativi Annuali stimati	Quantitativi stimati * otto anni
<ul style="list-style-type: none"> ➤ “fresco/caldo” ➤ “vassoi personalizzati” 	Pazienti in regime di ricovero	Ospedale Sant'Andrea La Spezia	Colazione	82.608	660.864
			Pranzo	83.612	668.896
			Cena	82.608	660.864
			N° giornate alimentari	82.030	656.240
			Cestini Dialisi	11.000	88.000
<ul style="list-style-type: none"> ➤ “fresco/caldo” ➤ “vassoi personalizzati” 	Pazienti in regime di ricovero	Ospedale San Bartolomeo Sarzana	Colazione	57.964	463.712
			Pranzo	58.160	465.280
			Cena	57.964	458.672
			N° giornate alimentari	57.334	458.672
			Cestini Dialisi	8.000	64.000
<ul style="list-style-type: none"> ➤ “fresco/caldo” ➤ “vassoi multirazioni” 	Pazienti in regime di ricovero c/o strutture territoriali	P.O. Levante	Colazione	4.748	37.984
			Pranzo	4.724	37.792
			Cena	4.748	37.984
			N° giornate alimentari	4.736	37.888
<ul style="list-style-type: none"> ➤ “fresco/caldo” ➤ “vassoi multirazioni” 	Pazienti in regime di ricovero c/o strutture territoriali	R.S.A. – Viale Alpi di La Spezia	Colazione	10.820	86.560
			Pranzo	10.792	86.336
			Cena	10.820	86.560
			N° giornate alimentari	10.806	86.448
<ul style="list-style-type: none"> ➤ “fresco/caldo” ➤ “vassoi multirazioni” 	Pazienti in regime di ricovero c/o strutture territoriali	R.S.A. – di Levante	Colazione	6.982	55.856
			Pranzo	6.980	55.840
			Cena	6.992	55.856
			N° giornate alimentari	6.986	55.888
<ul style="list-style-type: none"> ➤ “fresco/caldo” ➤ “vassoi multirazioni” 	Pazienti in regime di ricovero c/o strutture semiresidenziali	Centro Diurno Viale Amendola La Spezia	Pasti	3.300	26.400
		Centro Diurno Gaggiola Via San. Francesco La Spezia	Pasti	7.400	59.200
		Centro Diurno Via Alfieri, 36 – Sarzana	Pasti	=====	=====

		Centro Diurno SSM c/o Ospedale San Bartolomeo vecchio Sarzana	Pasti	2.800	22.400
		Centro Riabilitazione Don Gnocchi	Pasti	=====	=====

La gestione del servizio, a carico dell'O.E.A., deve comprendere:

- l'acquisto, il controllo e lo stoccaggio delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù proposti dall'O.E. in sede di offerta e successivamente convalidati dall'Azienda;
- la preparazione e la cottura dei cibi in legame fresco/caldo;
- la preparazione di vassoi personalizzati, suddivisi nei carrelli termici attivi utilizzati per la veicolazione dei pasti destinati alle SS.CC. di degenza, il trasporto e la consegna alle strutture sanitarie Ospedale Sant'Andrea di La Spezia e Ospedale San Bartolomeo di Sarzana dai centri di cottura indicati nell'offerta tecnica;
- la preparazione e il confezionamento di pasti in multiporzione per i degenti del P.O. e RSA di Levanto da effettuarsi direttamente presso il centro cottura dello Stabilimento Ospedaliero di Levanto, messo a disposizione in comodato d'uso dall'azienda
- la preparazione dei carrelli multiporzione, il trasporto e la consegna ai servizi territoriali: PRSA Viale Alpi di La Spezia, Centro Diurno Viale Amendola di La Spezia, Centro Diurno Gaggiola Via San Francesco La Spezia, Centro Diurno Via Alfieri Sarzana, Centro Diurno SSM c/o Ospedale San Bartolomeo vecchio Sarzana e Centro Riabilitazione Don Gnocchi,
- la fornitura di generi alimentari di dispensa che verranno trasportate nelle quantità e nelle modalità stabilite dall'Azienda, presso le singole SS.CC.;
- la predisposizione di diete speciali, specificatamente definite e concordate con il servizio dietetico dell'azienda;
- la prenotazione dei pasti sarà effettuata presso al letto del paziente da personale dell'azienda committente, e dovrà avvenire mediante un sistema informatizzato con l'utilizzo di terminali o altra metodologia,
- la fornitura di colazione - "cestini" per pazienti dializzati;
- fornitura generi alimentari per colazione del personale religioso (tre unità);
- il lavaggio dei vassoi, dei carrelli, delle stoviglie e di quant' altro necessario per il consumo del vitto;
- l'allestimento del nastro di distribuzione e di confezionamento dei carrelli;
- l'integrazione delle attrezzature (carrelli, vassoi) e quant'altro necessario per il regolare funzionamento del servizio di ristorazione;
- la fornitura di sistema informatico per la prenotazione dei pasti.

- b) la gestione del servizio di ristorazione per il personale dipendente ed autorizzato in legame fresco/caldo

Tipo di gestione del servizio	Tipologie pasti per utente			Quantitativi Annuali stimati	Quantitativi stimati * otto anni
➤ "fresco-caldo" ➤ "self service"	Dipendenti e personale autorizzato	Ospedale Sant'Andrea di La Spezia	Pasti	63.992	511.936
		Ospedale San		21.272	170.176

		Bartolomeo di Sarzana			
		P.O. Levanto		2.804	22.432

La gestione del servizio dovrà prevedere:

- all’approvvigionamento e trasporto presso la mensa aziendale di tutti i generi in natura e non, complementari alla ristorazione;
- alla distribuzione dei pasti in forma di self-service mediante sistema free flow o sistemi alternativi;
- alla fornitura di vassoi, piatti in porcellana e posateria in acciaio, bicchieri monouso, tovaglette e tovaglioli in carta;
- al lavaggio di tutti il materiale utilizzato per la preparazione e il consumo dei pasti mediante l'utilizzo di lavastoviglie.

Lotto n° 4 – Azienda Pubblica di Servizi alla Persona “Emanuele Brignole”

Il presente lotto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione destinato agli ospiti ed al personale della struttura residenziale “RSA Doria” ubicata in Via Struppa 150 - Genova dell'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona “Emanuele Brignole” da effettuarsi tutti i giorni dell'anno, festività comprese, secondo le modalità e le prescrizioni quali-quantitative espresse nel proseguo.

L'appalto prevede:

- a) la gestione del servizio di ristorazione con la produzione dei pasti in legame fresco/caldo veicolati (preparati in cucine di sua proprietà/disponibilità) così suddiviso:

Tipo di gestione del servizio	Tipologie pasti per utente			Quantitativi Annuali stimati	Quantitativi stimati * otto anni
<ul style="list-style-type: none"> ➤ “fresco/caldo” ➤ “vassoi multirazioni” ➤ “pasti frullati” 	Pazienti in regime di ricovero in struttura assistenziale	A.P.S. Emanuele Brignole	Colazione	27.375	219.000
			Pranzo	27.375	219.000
			Cena	27.375	219.000
			N° giornate alimentari	27.375	219.000
			Pasti frullati monodose	9.125	73.000

La gestione del servizio, a carico dell'O.E.A., deve comprendere:

- l'acquisto, il controllo e lo stoccaggio delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù proposti dall'O.E. in ottemperanza a quanto previsto nell'Allegata n° 1 al lotto n° 4 al presente capitolato tecnico prestazionale;
- la preparazione, confezionamento, trasporto di pasti pronti (comprensivi dei regimi dietetici particolari) costituenti il menu giornaliero, in multiporzione e, quando richiesto in monoporzione, e consegna ai locali appositamente predisposti presso la sede di ristorazione;
- ritiro giornaliero dei contenitori sporchi e di tutto il materiale utilizzato per il servizio che necessita di pulizia e sanificazione;
- l'integrazione delle attrezzature (carrelli, vassoi) e quant'altro necessario per il regolare funzionamento del servizio di ristorazione;

Art. 2 – Durata dell'Appalto

L'appalto avrà la durata di novantasei mesi decorrenti, ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. n° 50/2016, dalla stipula della Convenzione di fornitura. I contratti stipulati dai singoli enti (AA.SS.LL., EE.OO. I.R.C.C.S.) c.d. "ordinativi di fornitura", non potranno avere scadenza successiva a quella della Convenzione di fornitura sottoscritta dalla Centrale di Acquisto.

Gli aggiudicatari avranno tuttavia l'obbligo di continuare la fornitura e la relativa gestione di quanto in oggetto, alle condizioni economiche pattuite fino a quando non sarà concluso un nuovo contratto:

- fino a 180 giorni dalla scadenza del contratto stesso (art. 106 comma 11 D. Lgs. n° 50/2016)
- e comunque, anche oltre detto termine, fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto (art. 106 comma 12 D. Lgs n° 50/2016)

Art. 3 – Corrispettivi e adeguamento prezzi

L'importo corrisposto da ogni singola Azienda Committente sarà calcolato in funzione del servizio e in rapporto al numero di colazioni, pasti e pasti-ridotti ordinati e prodotti giornalmente ed ai quantitativi di generi extra, come disciplinato al successivo art. 9.8. I prezzi saranno quelli offerti dall'O.E.A. in sede di gara per ciascun lotto. Le Aziende Committenti emetteranno Ordinativi di Fornitura, scaturiti dall'applicazione dei rispettivi prezzi di cui sopra, ai quantitativi stimati per il periodo di durata degli stessi Ordinativi. Le Aziende Committenti potranno richiedere all'O.E.A. la produzione di pasti aggiuntivi, in quantità non prevedibile, per occasioni particolari. I pasti forniti a detto scopo saranno equiparati, quanto a corrispettivo, a quelli forniti ordinariamente.

Ai sensi dell'art. 106, comma 1 lett. a) del D. Lgs. 50/2016, è ammesso l'adeguamento dei prezzi, in aumento o in diminuzione, sulla base dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC), per la classe ECOICOP 11.1.2. Mense, a partire dal secondo anno di decorrenza della convenzione.

Non è ammessa la revisione prezzi unilateralmente applicata dal Fornitore ma deve essere espressamente autorizzata da A.Li.Sa. a seguito di formale e documentata richiesta scritta da parte dell'O.E.A.. Non saranno prese in considerazione richieste di revisione prezzi presentate oltre i tre mesi successivi alla scadenza del contratto relativo a ciascuna Azienda Sanitaria.

Art. 4 – Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni

È previsto, a pena esclusione, **il sopralluogo obbligatorio** presso le sedi delle Aziende Committenti.

In sede di sopralluogo l'O.E. dovrà effettuare una ricognizione delle strutture dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi (inclusi quelli delle mense) e di ogni altro bene/materiale di proprietà delle Aziende Committenti, funzionale al servizio di ristorazione. Le apparecchiature di cucina, accessori e carrelli potranno essere concessi in uso all'O.E.A.. Dovrà valutare inoltre i "percorsi" interni ed esterni alla struttura per il trasporto e la distribuzione dei pasti in modo da offrire le soluzioni e le attrezzature ritenute più opportune e compatibili con le dotazioni infrastrutturali (es montacarichi, ascensori, corridoi).

Gli OO.EE. dovranno 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.

A tal fine di poter effettuare il sopralluogo, gli OO.EE. dovranno prendere accordi con il /i referente/i indicato/i da ciascuna Amministrazioni Contraenti per fissare la data.

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;
- 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/R.T.I.

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. **o da soggetto munito di delega da parte di tutti i componenti della costituenda RTI**

Referenti :

Lotto n° 1: Policlinico Ospedale San Martino:

.....

Lotto n° 2: A.S.S.L. n° 2 Savonese:

.....

Lotto n° 3: A.S.S.L. n° 5 Spezzina:

.....

Lotto n° 4: Azienda Pubblica Servizi alla Persona "Emanuele Brignole":

.....

Art. 5 – Utenze

Sono a carico dell'O.E.A. tutte le utenze. Nel caso in cui le utenze non potranno essere approvvigionate direttamente, le stesse verranno quantificate in relazione all'effettiva consumo da verificarsi con l'installazione di appositi contatori, da installarsi a cura dell'O.E.A.

Per quanto attiene le imposte per lo smaltimento dei rifiuti ed ogni altro costo inerente il funzionamento degli immobili, O.E.A. parteciperà sempre in ragione dei mq. occupati.

Art. 6 – Oneri a carico dell'Operatore Economico Aggiudicatario

Oltre a quanto previsto in specifici articoli dal presente Capitolato Tecnico Prestazionale sono a carico dell'O.E.A. le seguenti attività:

- a) la direzione operativa del servizio e la sua organizzazione complessiva;
- b) intestazione all'O.E.A. 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;
- c) 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);
- d) la fornitura di tutti gli strumenti individuali di lavoro nonché di tutti i dispositivi di protezione individuale contro gli infortuni (D. Lgs. n° 81/2008 e s.m.i.) in materia di sicurezza del lavoro per tutti i propri dipendenti;
- e) 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;
- f) l'obbligo di supervisione sui lavori, sui materiali e sugli accessori di cui sopra;
- g) il pagamento delle imposte e tasse derivanti dall'assunzione del servizio;
- h) il pagamento delle spese dovute per le analisi sugli alimenti e sui locali;
- i) l'aggiornamento professionale del proprio personale;
- j) la predisposizione di procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) da consegnare alle Amministrazioni Contraenti all'inizio del servizio;
- k) il rispetto del piano di autocontrollo specifico per l'attività in ottemperanza alle norme HACCP;
- l) **per i soli lotti nn° 2, 3 e 4** la rilevazione della qualità percepita con modalità e tempi da concordare con le Aziende Committenti ;
- m) controllo degli accessi alla mensa aziendale con resoconto riassuntivo dei passaggi giornalieri registrati e con consuntivazione mensile dei pasti consumati, ai fini della loro fatturazione ed addebiti stipendiali, elaborando un resoconto dettagliato secondo le specifiche concordate fra le parti;
- n) gestione dei locali concessi in comodato d'uso, con riferimento ad ogni singola attrezzatura, impianti, servizi igienici ed arredi ivi presenti, incluse la disinfestazione, deblattizzazione, derattizzazione;
- o) presa in carico dei locali, concessi in comodato d'uso dalle Amministrazioni Contraenti, (mense, cucine, spogliatoi, magazzini, locali rigenerazione carrelli, etc) e le relative attrezzature ed impianti provvedendo alla sostituzione e/o integrazione della dotazione presente, alla rimozione e smaltimento delle attrezzature non più utilizzabili, presenti al momento dell'avvio dell'appalto nei locali concessi in uso ed effettuando tutti gli interventi ritenuti necessari all'ottimale svolgimento del servizio. L'O.E.A. è obbligato a sostituire e/o integrare le macchine e attrezzature esistenti, delle quali avrà preso visione, valutandone lo stato di conservazione, in sede di sopralluogo tecnico, senza alcun onere aggiuntivo per le Aziende Committenti. Tutte le macchine e le attrezzature fornite e/o utilizzate devono essere conformi ai requisiti minimi previsti nei CAM al punto 5.3.4 "Consumi energetici";
- p) **l'esecuzione degli eventuali lavori di adeguamento (edile e impiantistici) dei locali esistenti in funzione del servizio di ristorazione richiesto da ciascuna Azienda Committente con la presentazione delle progettazioni esecutive edili ed impiantistiche delle modifiche strutturali da apportare e di tutta la documentazione occorrente per presentare le richieste atte all'ottenimento delle autorizzazioni necessarie da parte del Comando dei Vigili del Fuoco, dell'Asl, dello Spresal, del Comune, etc..**

Nel caso di estensione dell'appalto ad altre strutture da parte dell'Azienda Committente l'O.E.A. si obbliga ad effettuare le prestazioni con le medesime modalità descritte per le strutture analoghe a quelle già appaltate. È fatto obbligo all'OEA, nel caso in cui dovessero presentarsi delle nuove normative in materia, di provvedere all'adeguamento di tutto il ciclo di preparazione, distribuzione e trasporto del vitto senza oneri aggiuntivi.

Art. 7 – Caratteristiche del servizio per tutti i lotti

Le attività richieste, a carico dell'O.E per l'espletamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, sono le seguenti:

1. l'approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari al fine di assicurare il servizio;
2. messa a disposizione di un sistema computerizzato per la prenotazioni del pasto al letto del degente che consenta ad ogni degente di prenotare nei limiti delle esigenze cliniche, **per il solo lotto n° 1 ospedale Policlinico San Martino** dovrà essere effettuato da personale dipendente dell'O.E.A.;
3. la produzione dei pasti per tutte le tipologie di utenti (degenti e utenti delle mense aziendali), secondo il sistema individuato per ciascun lotto e tenendo conto delle specificità di ogni Azienda Committente;
4. il confezionamento dei pasti (per tutte le diete) mediante vassoi personalizzati o in contenitori monoporzione o in fornitura multi-porzione tramite carrello/gastronorm dedicato, come meglio specificato per ciascuna Azienda Committente;
5. il trasporto e la consegna dei pasti e delle colazioni presso tutti i luoghi deputati al consumo, con l'utilizzo di automezzi a basso impatto ambientale conformi ai requisiti minimi previsti nei CAM punto 5.3.3 "Trasporti";
6. la distribuzione dei pasti presso le mense aziendali;
7. la fornitura e la consegna su richiesta di ciascuna singola Azienda Committente, dei pasti di tipologia differenti (= mini-pasto e cestini-pasto);
8. la fornitura e la consegna, presso i reparti e presso le strutture territoriali, di derrate alimentari e non alimentari per la prima colazione e di generi extra (= generi di conforto);
9. **per il solo lotto n° 1** "Ospedale Policlinico San Martino" La fornitura di sistemi di erogazione collocati nei reparti per la distribuzione delle bevande calde per la colazione, di alimenti a consistenza modificata per l'integrazione nutrizionale e la colazione dei pazienti disfagici, di bevande a consistenza modificata per pazienti disfagici;
10. la fornitura di condimenti:
 - 10.1. per mense aziendali: dovrà essere predisposta un'isola a libero servizio fornita di: olio extra vergine d'oliva, aceto di vino, aceto balsamico di Modena IGP, aceto di mele, succo di limone, sale, spezie (pepe, peperoncino, origano, curry), salse in confezione monodose (maionese, ketchup, senape) etc., ed altresì stuzzicadenti confezionati singolarmente;
 - 10.2. per il servizio destinati ai degenti: confezionati in bustine monodose: olio extra vergine d'oliva, aceto di vino, succo di limone, sale, formaggio grana grattugiato. Tali condimenti devono essere consegnati unitamente ai pasti;
11. la fornitura di tutte le macchine, attrezzature, carrelli e stoviglie necessarie per il completo svolgimento del servizio con relativa manutenzione e reintegro/sostituzione. È fatto obbligo all'O.E. di fornire ed utilizzare macchine e attrezzature tali da assicurare la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti secondo le modalità previste nel presente Capitolato e/o proposte dall'OEA in sede di offerta tecnica. Tutte le macchine e le attrezzature fornite e/o utilizzate devono essere conformi ai requisiti minimi previsti nei CAM al punto 5.3.4 "Consumi energetici";
12. la fornitura di eventuali attrezzature collocate nella cucina dietetica per la preparazione e erogazione di alimenti a consistenza modificata 24 ore su 24;
13. per i soli lotti nn° 2, 3 e 4 la fornitura di posate, stoviglie e bicchieri materiale riutilizzabile e/o monouso a basso impatto ambientale laddove richiesta dall'Amministrazione Committente;
14. per il solo lotto n° 1 "Ospedale San Martino" la fornitura di posate, stoviglie e bicchieri materiale riciclabile monouso

-
15. la fornitura di tutto il tovagliato occorrente tovagliette copri-vassoio – tovaglioli monouso;
 16. il ritiro dei carrelli, vassoi personalizzati e di quanto utilizzato per il servizio;
 17. il lavaggio e la disinfezione delle stoviglie, dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna e la somministrazione dei pasti e delle colazioni;
 18. la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione dei locali di produzione dei pasti, degli impianti e di ogni altro spazio utilizzato;
 19. l'approvvigionamento di tutto il materiale di consumo occorrente alla pulizia (sacchi per la spazzatura, materiale per la pulizia etc.). L'O.E.A. dovrà provvedere alla presentazione di tutte le schede tecniche e di sicurezza del materiale utilizzato;
 20. la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di produzione e di consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
 21. la fornitura e la gestione del sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la contabilizzazione delle prestazioni erogate includendo a proprio carico tutti gli oneri afferenti la fornitura e installazione delle apparecchiature hardware e software e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse nonché la formazione del personale dell'Azienda Committente per l'utilizzo del sistema;
 22. il rilevamento periodico (almeno una volta all'anno) degli scarti alimentari dei pasti distribuiti ai pazienti;
 23. la gestione della mensa aziendale.

Art. 8 – Struttura del menù per degenti

8.1 MENU

i pasti per i degenti dovranno essere predisposti nel rispetto delle indicazioni e caratteristiche riportate nei prontuari dietetici allegati al presente Capitolato Tecnico Prestazionale. Per ogni piatto cucinato sia per il menù ordinario che per le diete, l'O.E. dovrà fornire la relativa ricetta. Dovranno essere articolati su 2 settimane, e tener conto della stagionalità dei prodotti (menù autunno/inverno – menù primavera/estate). I menù elaborati dall'O.E.A. dovranno essere approvati dalle Strutture/Servizi di Dietetica e Nutrizione Clinica di riferimento e dall'Azienda Commitente.

Saranno da prevedere le seguenti tipologie di menù:

8.1.1 Vitto Comune: rappresentato da un insieme di menù fruibili in tutte le situazioni che non richiedono un trattamento dietetico particolare. Il menù deve:

- prevedere ricette standardizzate, a composizione, bromatologia definita e ripetibili, che consentano il raggiungimento degli apporti nutrizionali idoneo;
- essere articolato su almeno 15 giorni;
- prevedere l'alternanza stagionale e privilegiare i prodotti del territorio;
- rispettare le abitudini alimentari e gli orari dei pasti;
- tener conto delle tradizioni locali, in particolare di quelle relative ai giorni festivi o ricorrenze nelle quali sia previsto il consumo di cibi particolari.

8.1.2 Dieta speciale standard: adatta a specifiche patologie con caratteristiche bromatologiche precodificate in base al dietetico.

8.1.3 Dieta ad personam (o dieta personalizzata): schemi dietoterapici ricettari/predisposti individualmente dalla struttura di Dietetica e Nutrizione Clinica per soggetti con problematiche complesse.

Art. 9 – Caratteristiche del vitto comune e delle diete comune a tutti i lotti

Le direttive e la composizione qualitativa e quantitativa delle diete sono contenute nei Prontuari Dietetici Ospedalieri allegati al presente Capitolato Tecnico Prestazionale per ogni Amministrazione Contraente L'O.E.A. ha l'obbligo, nella preparazione di ogni piatto, di rispettare scrupolosamente le grammature previste come da ricettario con una tolleranza di $\pm 5\%$.

9.1 VITTO COMUNE:

- 9.1.1 dieta normocalorica:** fruibile in tutte quelle situazioni che non richiedano un trattamento dietetico, di tipo mediterraneo e locale nell'ottica di una prevenzione e/o cura cardiovascolare;
- 9.1.2 dieta a consistenza modifica** (predisfagia e disfagia lieve e disturbi della masticazione): che possa prevedere, sulla base del menù comune, particolari accorgimenti necessari per la terza età in regime di lungodegenza o con turbe della deglutizione.
- 9.1.3 dieta per particolari regimi religiosi o filosofici di rilevanza epidemiologica alta (vegetariana):** la presenza di valide alternative, anche etniche, nell'ambito del vitto comune, che possano soddisfare esigenze di pazienti che abbiano osservanze religiose diverse e/o vegetariani.

9.2 DIETE SPECIALI STANDARD: sono pasti realizzati in regime dietetico speciale per patologie, secondo quanto stabilito dal Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Azienda Committente. Ciascuna dieta dovrà essere confezionata sulla base della stretta osservanza del menù e delle grammature indicate dalla Struttura di Dietologia e Nutrizione Clinica. Le diete personalizzate verranno preparate solo secondo le prescrizioni individuali fornite dalla Struttura di Dietologia e Nutrizione Clinica (**vedi Prontuario Dietetico**). Al fine della realizzazione dei pasti in regime dietetico speciale dovranno essere utilizzati prodotti speciali.

- 9.2.1 ipocalorica:** è indicata nei pazienti con malattie metaboliche (obesità, sovrappeso, diabete, dislipemie). Tale dieta è caratterizzata, oltre che dal contenuto calorico ridotto, da un limitato apporto di grassi, in particolare saturi, e di zuccheri semplici preferendo i glucidi a lento assorbimento;
- 9.2.2 ipercalorica:** è indicata nei pazienti con fabbisogno energetico aumentato (es.: puerpere che allattano, giovani con frattura ossa lunghe, politraumatizzati, ustionati). Tale dieta deve prevedere anche spuntini da consumare oltre l'orario di distribuzione dei pasti;
- 9.2.3 priva di glutine:** è indicata per i pazienti affetti da morbo celiaco; tale dieta prevede l'uso di alimenti senza glutine. Le fasi di preparazione e di cottura del cibo devono seguire procedure specifiche, atte ad evitare contaminazioni anche con sole tracce di glutine;

- 9.2.4 *ipoproteica:*** è indicata per i pazienti affetti da insufficienza renale cronica e nelle fasi di scompenso acuto delle epatopatie con encefalopatia porto-sistemica. In assenza di controindicazioni deve essere, possibilmente, discretamente ipercalorica al fine di permettere un utilizzo ottimale della ridotta quota proteica; nell'insufficienza renale cronica deve essere anche con ridotto apporto in fosforo;
- 9.2.5 *a ridotto apporto di fibre e di lattosio:*** è indicata in alcuni casi di diarrea acuta, di riacutizzazione di diverticolite intestinale, nella preparazione di alcune indagini diagnostiche sull'apparato digerente, nella fase di preparazione alla chirurgia colica. Tale dieta può risultare carente in vitamine e minerali e pertanto va utilizzata solo per brevi periodi;
- 9.2.6 *per disfagia:*** è indicata nei pazienti con deficit della masticazione (es. anziani, anoressici) e in pazienti che presentano problemi meccanici o funzionali di deglutizione. Per tali pazienti è necessario prevedere una progressione di cibi basata sulla capacità masticatoria e deglutitoria. La scelta degli alimenti, dipendente dal tipo e dal grado di disfagia, deve essere guidata principalmente dai seguenti criteri:
- sicurezza del paziente, limitando il rischio di aspirazione (passaggio di cibo nelle vie aeree) attraverso la scelta di alimenti con idonee proprietà fisiche (densità, omogeneità, viscosità), costanti dal punto di vista reologico, monitorati mediante strumentazione certificata e in ottemperanza ai parametri IDDSI
 - fabbisogno alimentare del paziente, con riferimento all'apporto calorico e di liquidi al-le eventuali esigenze dietetiche e alle sue preferenze alimentari,
- 9.2.7 *ad alta densità nutrizionale:*** indicata per pazienti inappetenti che non presentano difficoltà di masticazione e di deglutizione: i pasti sono di volume ridotto, ad alta densità di nutrienti, frazionati durante la giornata con l'aggiunta di spuntini tra i pasti principali;
- 9.2.8 *di rialimentazione:*** è indicata dopo digiuno prolungato (es. interventi chirurgici, sospensione dell'alimentazione per patologie gastro-enteriche, ecc.). Devono essere previsti almeno 3 livelli con quote caloriche e proteiche gradualmente aumentate. Nei livelli 1 e 2 è utile che le proteine del pasto siano rappresentate prevalentemente da alimenti di origine animale, per il loro maggiore valore biologico. L'apporto di lattosio deve essere inizialmente ridotto

- 9.3 DIETE AD PERSONAM (O DIETA PERSONALIZZATA):** schemi dietoterapici ricettari/predisposti individualmente dalla Struttura/Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica per soggetti con problematiche complesse:
La preparazione delle diete speciali per patologie e ad personam (dieta personalizza) 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.

- 9.4 CESTINI FREDDI PER SETTORE EMODIALISI E ASSIMILATI:** l'O.E. deve prevedere la preparazione, per i Settore Emodialisi ed altre strutture sanitarie che, in ragione delle patologie trattate, dei cestini freddi sostitutivi del pasto allestiti secondo la seguente composizione:
- latte, fette biscottate, zucchero, edulcorante, thè, limoni, succhi di frutta;
 - pane, frutta, formaggio, prosciutto cotto.
- 9.5 MENU' DI INGRESSO:** la O.E. dovrà garantire la fornitura di pasti non prevedibili in fase di prenotazione (ad es.: nuovo ricovero nella fascia orario del mattino o del pomeriggio) che saranno costituiti da un vassoio o un pasto contenente un menù fisso leggero e/o di ingresso, che dovrà tener conto delle patologie del paziente, secondo la seguente composizione:
- un primo piatto
un secondo freddo.
- Si precisa che il costo del pasto relativo al menù fisso leggero e/o di ingresso dovrà essere ridotto del 30% per prezzo dell'analogo pasto. Altresì, il prezzo del pasto, per i pazienti rientranti nel menù pre/post-operatorio previsto dal Prontuario Dietetico Ospedaliero, dovrà essere ridotto del 30% per prezzo dell'analogo pasto.
- 9.6 VARIAZIONE DEL MENU':** i menù elaborati dell'O.E. e accettati dalla Struttura/Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Azienda Committente, non possono subire alcuna variazione.
- Le eventuali variazioni, che dovessero essere apportate, devono essere motivate e dovranno essere, di volta in volta, concordate e/o approvate dalla Struttura/Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Azienda Committente. È ammissibile, in via eccezionale, una variazione dei menù nei seguenti casi e comunque sempre previo accordo con la Struttura/Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica e comunicazione alla Direzione Sanitaria Medica di Presidio dell'Azienda Committente e senza alcun onere aggiuntivo:
- guasto agli impianti o alle macchine impiegate nella realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
 - interruzione temporanea della produzione e/o consegna per cause di forza maggiore quali incidenti, mancanza di energia elettrica;
 - avarie delle attrezzature e/o strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - scioperi generali, salva l'esigenza di garantire comunque i servizi essenziali;
 - costante non gradimento di alcuni piatti.
- L'O.E. dovrà provvedere a tenere in giacenza presso ogni singola struttura compresa nell'appalto, 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.

9.7 MENU' PER FESTIVITA': in occasione delle festività di: Capodanno, Epifania, Pasqua, Natale, la giornata del Malato, la giornata della Donna e del Patrono, l'OEA, dovrà fornire ai degenti) un menù particolare con pietanze tradizionali che verrà preventivamente concordato e approvato dalla Struttura/Servizio di Dietetica e Nutrizione clinica dell'Azienda Committente che comprenda, senza aggiuntivi di spesa, oltre al primo, al secondo, al contorno e alla frutta anche l'antipasto e il dolce (es panettone a Natale, colomba a Pasqua). Si procederà per gli utenti della mensa, in occasione delle festività, ad esclusione della Giornata del Malato, ad anticipare, di norma, la somministrazione del menù festività alla precedente giornata non festiva da concordare la struttura competente.

9.8 FORNITURA GENERI ALIMENTARI DI DISPENSA: su richiesta scritta specifica prescrizione medica dell'Azienda Committente ed in situazioni particolari ed a fronte di esigenze di diversificazione nel consumo di cibi anche al di fuori dei normali orari, o in più soluzioni nell'arco della giornata, verosimilmente legate ad aumentato fabbisogno calorico-proteico, potrà essere richiesta all'OEA un'aggiunta al menù di un supplemento ai pasti principali a seconda del tipo di alimentazione prescritta. L'OEA è tenuto a fornire, senza oneri aggiuntivi, generi alimentari di dispensa. La consegna di tali generi alimentari, sarà effettuata secondo le modalità concordate con la singola Azienda Committente e sulla base dell'effettiva necessità. Di regola la consegna potrà avvenire con le colazioni se si tratta di un alimento da forno o altro alimento e/o aggiunto quotidianamente al vassoio del pasto principali. Di seguito vengono indicati gli alimenti:

- 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.

9.9 FORNITURA DI PRODOTTI DIETETICI E PER NUTRIZIONE ENTERALE PER IL LOTTO N° 1 "OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO"

È fatto carico all'O.E.A., di richiesta della Struttura di Dietetica e Nutrizione Clinica, la fornitura di prodotti dietetici e per nutrizione enterale.

Le diete enterali e gli integratori standard saranno forniti tenendo conto della doppia componente farmaco/nutrizionale. Pertanto il costo della componente dietetica sarà compreso nella giornata alimentare.

L'utilizzo di nutrienti con componente farmaco-nutrizionale dovrà essere posto a carico del centro di costo ospedaliero che ha in carico il paziente.

Elenco prodotti enterali se supplementi standard

Elenco prodotti enterali e supplementi con componenti farmaco-nutrizionale

9.10 COMPOSIZIONE GIORNATA ALIMENTARE PER I SOLI LOTTI 2, 3 E 4:

la giornata alimentare dovrà prevedere almeno tre pasti principali: **colazione, pranzo e cena** distribuiti ad orari prefissati e composti da piatti codificati. A richiesta dell'Azienda Committente, la giornata alimentare dovrà prevedere anche la merenda per i reparti di Pediatria, e previa specifica richiesta e accordi con la Struttura/Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica anche per altri reparti.

9.10.1 Colazione

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

9.10.1.1 Bevande:

latte fresco intero, - *previa richiesta per diete del prontuario dietetico o personalizzate ove è previsto: latte fresco parzialmente scremato o scremato, delattosato o vegetale (riso, soia, avena etc.);*

caffè (miscela costituita da solo caffè);

thè in filtri protetti in bustine monoporzione oppure già pronto non aromatizzato;

caffè d'orzo solubile, su richiesta, da non somministrare ai pazienti celiaci.

9.10.1.2 Alimenti:

yogurt bianco o alla frutta;

fette biscottate confezionate monodose o, **biscotti secchi** confezionati monodose;

marmellata o miele in confezione monodose;

frutta di stagione;

zucchero in bustina monodose;

dolcificante acalorico per pazienti diabetici (non fruttosio) in bustina monodose;

limone fresco da aggiungere al thè.

9.10.1.3 Accessori

cucchiaino in materiale monouso a basso impatto ambientale con tovagliolo di carta confezionati in set singoli;

tazza per alimenti in materiale resistente con manico anticalore ergonomica di capacità 250-300cc..

La colazione dei degenti a menù dovrà essere articolata come segue:

- una bevanda di cui al punto **8.2.1.1** anche ottenuta mediante miscelazione delle stesse (ad es.: latte e caffè, caffè d'orzo e latte etc.) o in sostituzione uno yogurt o una porzione di frutta;
- una bustina di zucchero o una di dolcificante acalorico;
- fette biscottate o biscotti secchi secondo la quantità indicata nelle tabelle dietetiche;
- una monodose di marmellata o miele.

Per il paziente in dietoterapia da dietetico o personalizzata, la colazione dovrà seguire l'articolazione di cui al comma precedente, osservando le specifiche dei rispettivi prospetti dietetici.

La somministrazione della bevande per la colazione potrà avvenire, nel rispetto di quanto indicato nell'offerta tecnica, mediante:

- 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. Solo in questa modalità potrà essere utilizzato il latte in polvere o a lunga conservazione comunque adatto al funzionamento dei previsti distributori ;
oppure:

- con l'utilizzo di caraffe termiche a chiusura ermetica.

È a carico dell'O.E. provvedere all'approvvigionamento presso le cucinette di reparto dei generi alimentari occorrenti per la preparazione delle colazioni nelle quantità e tipologie previste e con tempistiche tali da consentire la fruizione delle colazioni all'orario prestabilito.

9.10.2 Pranzo - Cena

Il menù dei degenti deve essere articolato come segue:

9.10.2.1 Primi

9.10.2.1.1

Pranzo: un piatto a scelta su tre scelte di primi piatti - di cui:

un primo piatto elaborato, uno in bianco e uno al pomodoro.

Sempre disponibili: semolino, brodo di carne, brodo vegetale, pastina in brodo, passato di verdura.

9.10.2.1.2

Cena: un piatto a scelta su tre scelte primi piatti - di cui:

uno proposto a rotazione secondo la stagione: minestre, creme di legumi, minestrone etc., uno in bianco, uno al pomodoro.

Sempre disponibili: semolino, brodo di carne, brodo vegetale, pastina in brodo, passato di verdura.

9.10.2.2 Secondi

9.10.2.2.1

Pranzo: un piatto a scelta su tre scelte di secondi piatti - di cui:

una o due pietanze elaborate, un piatto morbido facilmente masticabile (es.: hamburger, polpette etc.) un bollito di carne o di pollo, un formaggio o un salume affettato.

Sempre disponibili: formaggini tipo bebè, omogeneizzati di sola carne, carne frullata.

I secondi piatti dovranno seguire la seguente rotazione:

Pranzo	2 - 3 volte alla settimana carni rosse
	3 - 4 volte alla settimana carni bianche
	1 - 2 volte alla settimana pesce
	1 - 2 volte alla settimana uova e/o preparazioni a base di uova

- 9.10.2.2.2 Cena:** un piatto a scelta su tre scelte di secondi piatti:
una pietanza elaborata, un piatto morbido facilmente masticabile (es.: hamburger, polpette) un bollito di carne o di pollo, un formaggio o un salume affettato. .
Sempre disponibili: formaggini tipo bebè, omogeneizzati di sola pesce, carne frullata
I secondi piatti dovranno seguire la seguente rotazione:

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 e/o preparazione a base di uova
	1 – 2 volte alla settimana salumi (bresaola e/o prosciutto cotto)
	1 volta alla settimana formaggio

9.10.2.3 Contorni

9.10.2.3.1

Pranzo e cena: un contorno a scelta tra due scelte di contorni di cui:
uno di verdura cotta di stagione e uno di verdura cruda di stagione.
Sempre disponibili: patate lessate, purè di patate fresche

9.10.2.4 Frutta e dessert

9.10.2.4.1

Pranzo e cena: frutta fresca o cotta senza zucchero di stagione su due scelte di frutta di cui purea di frutta senza aggiunta di zuccheri, macedonia
Dessert, yogurt, budino
Sempre disponibili nelle diete speciali frutta cotta e la mousse di mela e yogurt senza frutta a pezzi.

9.10.2.5 Pane

una porzione di pane senza strutto a scelta tra comune, integrale, iposodico – confezionata singolarmente con stampata la data di confezionamento

9.10.2.6 Bevande

acqua oligominerale non gassata in bottiglia in pet con tappo a vite da 1000 ml e/o 1500 ml.

9.10.2.7 Accessori per il condimento confezionati in bustine monodose: olio extra vergine d'oliva, aceto di vino, succo di limone, sale, formaggio grana grattugiato. Detti condimenti devono essere consegnati unitamente ai pasti.

9.10.2.8 Accessori

set di posate, in materiale monouso a basso impatto ambientale, così composto da: cucchiaino, forchetta, coltello e tovagliolo – in confezione singola - nel caso il menù prevedesse di un dessert a cucchiaino il set deve essere integrato con un ulteriore posata.

9.11 COMPOSIZIONE DELLA GIORNATA ALIMENTARE DEL LOTTO N° 1 “OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO”

La giornata alimentare dovrà prevedere almeno tre pasti principali: colazione, pranzo e cena distribuiti ad orari prefissati e composti da piatti codificati. A richiesta dell'Azienda Committente, la giornata alimentare dovrà prevedere anche la merenda, e previa specifica richiesta e accordi con la Struttura/Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica anche per altri reparti.

9.11.1 Colazione:

la prima colazione deve prevedere bevande calde ed alimenti tipici della tradizione italiana:

9.11.1.1 bevande: l'O.E.A. dovrà installare e tenere costantemente funzionanti appositi distributori di bevande calde sfuse.

Oltre alle bevande calde, i distributori utilizzati dovranno avere la possibilità di erogare prodotti finalizzati alla colazione dei pazienti disfagici, all'integrazione nutrizionale (proteica, energetica), all'idratazione dei pazienti disfagici con bevande gelificate e addensate, al fine di favorire la somministrazione da parte del personale direttamente in reparto nei vari momenti della giornata alimentare.

A tal fine i distributori installati dovranno contenere almeno 6 prodotti solubili di base per poter erogare sia la varietà prevista delle bevande calde, sia un prodotto per l'integrazione e la colazione per i pazienti disfagici, sia bevande per l'idratazione dei pazienti disfagici.

La ditta aggiudicataria deve dare la disponibilità all'ente di scegliere la varietà dei prodotti erogati dai distributori.

Per le bevande gelificate dovrà essere prevista la predisposizione sui distributori di almeno 2 tipologie di consistenza del prodotto finale a seconda delle diverse esigenze e gradi di disfagia dei pazienti.

La gamma completa dei solubili (preparati base) nell'ambito della quale l'Amministrazione Committente potrà effettuare la scelta dei 6 prodotti base dovrà comprendere almeno le seguenti tipologie di prodotto:

- preparato solubile per caffè
- orzo solubile
- tè al limone con fruttosio
- tè al limone amaro o dolcificato a ridotto contenuto calorico con edulcoranti escluso aspartame
- camomilla con fruttosio

- camomilla amara o dolcificata a ridotto contenuto calorico con edulcoranti escluso aspartame
- latte solubile scremato
- latte solubile parzialmente scremato
- latte solubile intero
- latte solubile delattosato
- preparato solubile per bevande gelificate vari gusti (arancio, limone, frutti di bosco, tè al limone) dolcificati con fruttosio o con dolcificanti a ridotto contenuto calorico
- preparato in polvere ad alto contenuto di proteine per latte e biscotti omogeneizzati

–preparato solubile per tè e biscotti omogeneizzati
A partire dai 6 solubili base, i distributori dovranno avere la possibilità tecnica di distribuire (a richiesta dell'Amministrazione Committente) almeno 10 diverse tipologie di prodotto finale con almeno due possibilità di dosi (tazza e bricco) per ogni singola tipologia di prodotto.

Di seguito un esempio della gamma bevande fini a partire dai preparati base:

- caffè/orzo
- latte
- caffelatte
- tè
- camomilla
- bevanda a consistenza modificata grado 1 (IDDSI)
- bevanda a consistenza modificata grado 2 (IDDSI)
- latte e biscotti ad alto contenuto di proteine
- tè e biscotti.

9.11.1.2 Alimenti:

yogurt bianco o alla frutta;

fette biscottate confezionate monodose o, biscotti secchi confezionati monodose;

marmellata o miele in confezione monodose;

frutta di stagione;

zucchero in bustina monodose;

dolcificante acalorico per pazienti diabetici (non fruttosio) in bustina monodose;

limone fresco da aggiungere al tè

9.11.1.3 Accessori:

cucchiaino in materiale monouso a basso impatto ambientale con tovagliolo di carta confezionati in set singoli;

tazza per alimenti in materiale resistente con manico anticalore ergonomica di capacità 250-300cc.

La colazione dei **degenti a menù** dovrà essere articolata come segue:

1. Una bevanda di cui al punto 9.10.1. o in sostituzione uno yogurt o una porzione di frutta; per il vitto a consistenza modificata (predisfagia e disfagia lieve e disturbi della masticazione) una bevanda addensata come sopra indicato;
2. fette biscottate o biscotti secchi secondo la quantità indicata nelle tabelle dietetiche; per i pazienti con vitto a consistenza modificata (predisfagia e disfagia lieve e disturbi della masticazione) dovranno essere utilizzate bevande a consistenza modificata contenenti biscotti (latte e biscotti, cappuccino con biscotti, tè e biscotti);
3. una monodose di marmellata o miele.

Per il paziente in dietoterapia da dietetico o personalizzata, la colazione dovrà seguire l'articolazione di cui al comma precedente, osservando le specifiche dei rispettivi prospetti dietetici.

La somministrazione della bevanda per la colazione potrà avvenire, nel rispetto di quanto indicato nell'offerta tecnica, mediante:

- 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 e la disponibilità 24 ore su 24 dei prodotti per l'idratazione e integrazione nutrizionale dei pazienti disfagici. Solo in questa modalità potrà essere utilizzato il latte in polvere comunque adatto al funzionamento dei previsti distributori.

È a carico dell'O.E.A. provvedere all'approvvigionamento presso le cucinette di reparto di generi alimentari occorrenti per la preparazione delle colazioni e degli altri prodotti solubili necessari per l'idratazione e integrazione nutrizionale dei pazienti disfagici nelle quantità e tipologie previste e con tempistiche tali da consentire la fruizione delle colazioni all'orario prestabilito.

9.11.2 Pranzo e cena:

il menù dei degenti deve essere articolato come di seguito riportato:

9.11.2.1 Primi:

Pranzo: un piatto a scelta su tre scelte di primi piatti di cui: un primo piatto elaborato, uno in bianco e uno al pomodoro

sempre disponibili: semolino, brodo di carne, brodo vegetale, pastina in brodo, passato di verdura

Cena: un piatto a scelta su tre scelte primi piatti di cui:

uno, proposto a rotazione secondo la stagione: minestre, creme di legumi, minestrone etc., uno in bianco, uno al pomodoro.

Sempre disponibili: semolino, brodo di carne, brodo vegetale, pastina in brodo, passato di verdura.

9.11.2.2 Secondi:

Pranzo: un piatto a scelta su tre scelte di secondi piatti – di cui:

una o due pietanze elaborate, un piatto morbido facilmente masticabile (es.: hamburger, polpette etc.) un bollito di carne o di pollo, un formaggio o un salume affettato.

Sempre disponibili: formaggini tipo bebè, omogeneizzati di sola carne, carne frullata.

I primi e secondi piatti dovranno seguire la rotazione secondo i suggerimenti le linee di indirizzo nazionali sulla ristorazione.

Cena: un piatto a scelta su tre scelte di secondi piatti:

una pietanza elaborata, un piatto morbido facilmente masticabile (es.: hamburger, polpette) un bollito di carne o di pollo, un formaggio o un salume affettato.

Sempre disponibili: formaggini tipo bebè, omogeneizzati di sola pesce, carne frullata

I primi e secondi piatti dovranno seguire la rotazione secondo i suggerimenti le linee di indirizzo nazionali sulla ristorazione.

9.11.2.3 Contorni:

Pranzo e cena: un contorno a scelta tra due scelte di contorni di cui:

uno di verdura cotta di stagione e uno di verdura cruda di stagione.

Sempre disponibili: patate lessate, purè di patate fresche

9.11.2.4 Frutta e dessert:

Pranzo e cena: frutta fresca o cotta senza zucchero di stagione su due scelte di frutta di cui purea di frutta senza aggiunta di zuccheri, macedonia

Dessert, yogurt, budino

Sempre disponibili nelle diete speciali frutta cotta e la mousse di mela e yogurt senza frutta a pezzi.

9.11.2.5 Pane:

una porzione di pane senza strutto a scelta tra comune, integrale, iposodico – confezionata singolarmente con stampata la data del confezionamento.

9.11.2.6 Bevande:

acqua oligominerale non gassata in bottiglia in pet con tappo a vite da 1000 ml e/o 1500 ml.

Per l'idratazione dei pazienti disfagici l'O.E.A. mettere a disposizione, 24 ore su

24 nei reparti, degli erogatori automatici (di cui al punto 9.10.1) per l'erogazione delle bevande a consistenza modificata nelle diverse consistenze.

9.11.2.7 Accessori per il condimento: confezionati in bustina monodose: olio extravergine d'oliva, aceto di vino, succo di limone, sale, formaggio grana grattugiato. Detti condimenti devono essere consegnati unitamente ai pasti.

9.11.2.8 Accessori: set di posate, in confezione singola, in materiale monouso a basso impatto ambientale, così composto: cucchiaio, forchetta, coltello e tovagliolo. Nel caso in cui nel menù sia previsto un dessert a cucchiaio: il set dovrà essere integrato con un ulteriore posata.

L'eventuale introduzione di nuovi prodotti dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Azienda Committente, con la presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione

9.11.2.9 Tipologia di ingredienti: le derrate alimentari devono rispettare quanto previsto dal DM 25 luglio 2011 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" e in particolare devono essere rispettate tutte le seguenti percentuali minime obbligatorie indicate all'art. 5.3.1. "Produzione degli alimenti e delle bevande": □

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:
 - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
 - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e STG
- Carne dovrà provenire:
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n 834/07 e relativi regolamenti attuativi,
 - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP
- Pesce dovrà provenire:
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica.

È fatto obbligo all'O.E.A. che gli approvvigionamenti dovranno avvenire presso fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsti dai regolamenti CE e devono essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e cer-

tificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Art. 10- Caratteristiche del servizio mensa per il personale dipendente e soggetti autorizzati

10.1 SERVIZIO MENSA PER IL PERSONALE DIPENDENTE E SOGGETTI AUTORIZZATI:

il servizio dovrà prevedere la preparazione e la distribuzione del vitto nella mensa, da parte del personale dell'O.E.A., con cottura espressa della pasta/riso e delle carni ai ferri e sporzionamento delle portate calde nella linea self-servicee dovrà essere organizzato in modo da garantire efficienza e rapidità tale da ridurre al minimo i tempi d'attesa. dalla Struttura/Servizio di Dietetica dell'Azienda Committente.

È a totale carico dell'E.O.A. l'allestimento di tutto quanto necessario per la perfetta erogazione del servizio e dovrà provvedere a tutte le attività atte al corretto svolgimento dei servizi che si svolgerà presso gli spazi messi a disposizione dalle Aziende Committenti adibiti a mensa. I locali vengono concessi in uso completi di arredi e di attrezzature.

Il servizio comprende a quanto segue:

- **la distribuzione pasti** al personale dipendente ed ai soggetti ammessi dalle Amministrazioni Contraenti a fruire del servizio previa autorizzazione, con il sistema self-service e sporzionamento delle portate, con rifornimento costante di tutte le preparazioni gastronomiche previste dal menù giornaliero nella fascia oraria dalle ore 12:00 alle ore 14:30 su sei giorni alla settimana, festività e domenica escluse;
- **la fornitura/integrazione** dei vassoi in numero adeguato alla tipologia di servizio;
- **la fornitura** di tovaglette copri-vassoi e tovaglioli monouso;
- **la fornitura** di stoviglie quali piatti fondi, piatti piani e ciotole in ceramica o porcellana, posate in acciaio inox;
- **la fornitura** di bicchieri in materiale riutilizzabile;
- **la fornitura** di carrelli portavassoi, in numero adeguato;
- **la pulizia e il riordino** dei tavoli e delle sedie durante tutto il periodo di apertura della mensa;
- **lo svuotamento** dei vassoi utilizzati per il pasto;
- **il lavaggio e la sanificazione** delle stoviglie e dei vassoi;
- **la pulizia e sanificazione** delle linee di distribuzione e delle attrezzature;
- **la pulizia e sanificazione** dei locali adibiti a mensa e tutte le pertinenze;
- **la disinfezione, deblattazione, e derattizzazione** programmate di tutti i locali utilizzati per il servizio;
- **l'approvvigionamento** di tutto il materiale di consumo occorrente alla pulizia (quali sacchi per la spazzatura, materiale per la pulizia) conformi ai requisiti di base previsti nei CAM punto 5.3.5 "Pulizie dei Locali",
- **la gestione** della raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento degli stessi presso i punti di raccolta appositamente identificati in conformità alle norme di legge ed alle direttive comunali in materia di differenziazione dei rifiuti..

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. 6 del presente Capitolato Tecnico Prestazionale.

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'Azienda Committente metterà a disposizione dell'O.E.A..

L'accesso alla mensa dovrà essere consentito unicamente durante i giorni lavorativi e per una sola volta al giorno.

La stessa dovrà provvedere a far sì che nei servizi igienici siano sempre disponibili carta igienica, salviette di carta e sapone liquido per le mani negli appositi distributori.

L'Azienda Committente si riserva, per esigenze connesse alla propria organizzazione, di modificare l'orario di distribuzione dei pasti, avvisando l'O.E.A. tramite comunicazione scritta, almeno 7 giorni prima, senza oneri di spesa aggiuntivi.

10.2 MENU PER MENSA DIPENDENTI

Il menu per mensa dipendenti deve:

- essere predisposto con cadenza bisettimanale e stagionale
- essere diversificato giornalmente nell'arco delle due settimane
- offrire larga scelta di piatti

seguendo i principi della sana e corretta alimentazione e dovrà essere articolato, salvo situazioni di assoluta eccezionalità, su sei giorni settimanali nel seguente modo:

Primo piatto: un piatto a scelta fra tre preparazioni, **sempre disponibili:** pasta in bianco e minestra di verdura in alternativa: piatto unico per onnivori – piatto unico per vegetariani - pizza;

Dovrà essere proposto un piatto del giorno, la cui ricetta non potrà essere ripetuta più di una volta nel corso della settimana e che dovrà tenere conto della stagionalità degli ingredienti.

Secondo piatto: un piatto a scelta tra due preparazioni calde a base di carne (alternando carni bianche e rosse con rotazione tra le diverse tipologie) o pesce ed una preparazione fredda (formaggio – salumi);

Contorno: a scelta tra tre preparazioni di verdura cotta di stagione e verdura cruda;

Frutta: a scelta tra almeno due tipologie di frutta fresca, macedonia, frutta conservata e frutta cotta;

Dessert: a scelta tra almeno due tipologie di dessert quali budini, yogurt e dolce;

Pane: o cracker, o grissini prevedendo la quotidiana disponibilità anche di prodotti da forno preparati con farina integrale – confezionati monodose;

Bevande: a scelta tra acqua minerale gassata o naturale in bottiglie da 500ml. – Non è consentita la distribuzione di bevande alcoliche. Al fine di eliminare gli imballaggi di acqua e bevande, la ditta **potrà provvedere** alla distribuzione di acqua microfiltrata e bevande sfuse da concentrato mediante installazione di impianti self-service a libero consumo.

Ciascun impianto potrà prevedere rubinetti per la distribuzione per acqua naturale, gassata e di altre bevande senza coloranti artificiali e con la variante prive di zuccheri aggiunti e dolcificanti artificiali.

Condimenti: quotidianamente dovrà essere garantita la disponibilità di:
olio d'oliva – olio extra vergine - aceto – aceto balsamico Modena – sale –
sale iodato - spezie – erbe aromatiche – maionese – ketchup;

Accessori: stuzzicadenti - tovaglioli di carta

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

Art. 11 – Quantità e qualità delle derrate alimentari comune a tutti i lotti

11.1 Quantità

delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti deve essere quella indicata nel Prontuario Dietetico Ospedaliero che contempla il fabbisogno calorico medio giornaliero, nonché le percentuali dei singoli nutrienti per il paziente ospedalizzato.

11.2 Qualità:

Ogni prodotto utilizzato per la preparazione dei pasti dovrà essere conforme alle vigenti normative e possedere caratteristiche qualitative igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie e dovranno essere adeguati al metodo di produzione del pasto prescelto legume fresco/caldo o legume refrigerato. Gli imballaggi dovranno essere integri senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale. L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.

I prodotti alimentari dovranno contenere esclusivamente gli allergeni intrinseci all'alimento stesso, qualora gli alimenti siano prodotti in stabilimenti che non garantiscano l'assenza di contaminazioni, l'O.E. dovrà sostituire tale prodotto con un prodotto idoneo a garantire l'assenza di allergeni contaminanti.

E' tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM)

I pesci surgelati dovranno provenire da tutte le zone di pesca ammesse, sulla base delle norme vigenti

Art. 12 – Modalità operative per l’approvvigionamento, la conservazione, preparazione, manipolazione e cottura per tutti i lotti

Oltre alle attività di cui all’art. 7 del presente Capitolato Tecnico Prestazionale, il servizio di ristorazione ospedaliera e aziendale dovrà rispondere ai seguenti requisiti specifici.

12.1 APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME: le materie prime devono:

- essere conformi alle normative e possedere le caratteristiche qualitative igienico sanitarie e merceologiche di cui alla legislazione nazionale e comunitaria;
- adeguate al metodo di produzione scelto per la preparazione del pasto: “legame refrigerato” e/o “legame fresco – caldo”.

I prodotti devono essere di prima qualità o di prima scelta e possono essere utilizzati per la produzione materie prime e/o semilavorati freschi o surgelati da specificare in sede di offerta o di volta in volta a secondo le esigenze del momento e devono rispettare quanto previsto dal DM 25/07/2011.

L’O.E.A. dovrà attenersi ai menù ed alle ricette presentati in offerta che dovranno essere adeguati al metodo di preparazione.

L’O.E.A. dovrà provvedere all’approvvigionamento presso propri fornitori che dovranno essere in possesso della documentazione prevista dalla normativa vigente in materia di prodotti biologici, DOP, IGP, STG nonché da produzione integrata e da produzione agroalimentare tradizionale.

12.2 CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI: l’O.E.A. dovrà proporre in sede di offerta una soluzione che, oltre a garantire il totale rispetto della normativa vigente sotto l’aspetto igienico sanitario relativamente alla conservazione delle derrate alimentari, sia altresì improntata al criterio dell’economicità nell’individuazione della soluzione proposta.

Le operazioni di ricevimento merci dovranno comunque garantire:

- che in nessun caso possono essere accettate e quindi lavorate derrate non conformi a quanto previsto dalle normative vigenti
- che ciascuna derrata sia adeguatamente immagazzinata nel rispetto della tipologia e delle temperature

I controlli preliminari dovranno riguardare le condizioni di consegna, le temperature, l’integrità delle confezioni.

Nel caso si riscontrino difformità di sorta, la merce dovrà essere restituita al fornitore, al quale verrà inoltrato un reclamo ufficiale.

Prima di ogni lavorazione le derrate dovranno essere controllate materialmente di modo che solo i prodotti sani e puliti vengano utilizzati per le preparazioni.

Lo stoccaggio delle derrate dovrà avvenire:

- per il lotto n° 1 Ospedale Policlinico San Martino:
presso il centro di produzione relativamente alle derrate impiegate per la produzione dei pasti per i degenti, mentre per quelle destinate alla

mensa aziendale, le stesse saranno stoccate in base alla soluzione proposta in offerta

- per i lotti nn° 2, 3 e 4 presso i centro di cottura

Durante lo stoccaggio, che deve essere il più solerte possibile, dovrà essere mantenuta la procedura di buona prassi igienica e ciascuna merce dovrà essere idoneamente separata e mantenuta alla idonea temperatura. Particolare attenzione deve essere posta alla rotazione delle scorte.

I prodotti non deperibili quali: pasta, conserve e prodotti secchi, non necessitano di uno stoccaggio refrigerato, è sufficiente quindi mantenerli in luogo secco e asciutto ed evitando l'accatastamento delle derrate. I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella con immediatezza dalla consegna.

Carni, verdure, salumi, formaggi e prodotti surgelati dovranno essere conservati in cella o frigoriferi distinti.

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).

Nelle celle o nei frigoriferi non devono essere introdotti alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo), in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

12.3 PREPARAZIONE DEI PASTI: l'O.E.A. dovrà impiegare per la preparazione dei pasti le migliori tecniche gastronomiche per ottenere i risultati attesi e garantire che durante il processo siano rispettate le norme igieniche e sanitarie previste dalla legge. Dovrà garantire che le operazioni vengano svolte osservando le “Buone pratiche di lavorazione” (GMP) e le “Buone pratiche igieniche” (GHP) dovrà altresì attenersi scrupolosamente al Piano di Autocontrollo predisposto appositamente secondo le norme vigenti e che dovrà essere fornito a ciascuna Azienda Committente all'avvio del servizio.

La cottura e il porzionamento delle preparazioni gastronomiche devono avvenire, nel rispetto delle prescrizioni di cui al Prontuario Dietetico Ospedaliero (Allegato A – Prontuario Dietetico Ospedaliero) e della normativa vigente. Per il confezionamento, la consegna e il trasporto si rinvia ai successivi articoli.

Il sistema di produzione dei pasti per i degenti e per gli utenti della mensa dovrà essere effettuata con la tecnologia indicata per ciascun singolo lotto, presso uno o più centri di cottura interni o esterni alle strutture delle Aziende Committenti. Relativamente alla produzione dei pasti, in legume refrigerato, destinati ai degenti del **lotto n° 1 “Ospedale Policlinico San Martino”**, la stessa dovrà avvenire presso il centro di produzione. Si precisa che i pasti confezionati con il legume refrigerato dovranno essere consumati entro 3 giorni dalla data di produzione.

Per i pasti destinati alle **camere sterili** dovrà essere garantita la sterilità dei pasti stessi.

Il servizio dovrà svolgersi sotto l'osservanza delle norme contenute nel presente Capitolato Tecnico prestazionale, tenendo conto, inoltre, di quanto previsto al riguardo dalla normativa vigente in materia di igiene, sanità e sicurezza, degli accordi sindacali nazionali e provinciali relativi al personale impiegato dalla Ditta aggiudicataria. Per l'esecuzione del servizio, l'OEA dovrà attenersi alle direttive dei Servizi Dietetici, ovvero del personale incaricato dall'Azienda Committente.

Di seguito si riportano le fasi di preparazione:

12.3.1 Lavorazione degli alimenti

Le derrate prima di entrare nelle aree di preparazione devono essere private degli imballi.

Il lavoro deve essere organizzato nel rispetto delle vigenti norme e secondo il principio della marcia in avanti.

I prodotti crudi distinti per ordine devono essere lavorati in aree separate al fine di evitare contaminazioni crociate.

La frutta e le verdure da consumare crude devono essere accuratamente lavate con acqua a cui viene aggiunto un prodotto disinfettante autorizzato, ed energicamente risciacquate.

Attrezzature e utensili che sono venuti a contatto con alimenti crudi e potenzialmente contaminati devono essere puliti e disinfettati.

Per il lotto n° 1 “Ospedale Policlinico San Martino” relativamente ai pasti destinati ai degenti in legume refrigerato: i prodotti lavorati verranno stoccati in volumi freddi che garantiscano una temperatura compresa tra +1 e +4°C.

12.3.2 Scongellamento dei prodotti

Deve essere effettuato seguendo una corretta procedura al fine di evitare contaminazioni microbiche, in frigorifero alla temperatura massima di +4° C.

I prodotti scongelati devono essere lavorati entro le 24 ore, la surgelazione di un prodotto scongelato è vietata.

12.3.3 Cottura degli alimenti

La cottura degli alimenti deve essere eseguita il giorno stesso in cui è prevista la loro consumazione, tranne che per **il sistema refrigerato** per il quale è prevista la refrigerazione tramite il processo di abbattimento.

La durata e la temperatura di cottura deve essere sufficiente ad assicurare la salubrità del prodotto

I cibi a cottura ultimata e in attesa di essere confezionati dovranno essere mantenuti in caldo ad una temperatura minima di 65°C mediante i sistemi previsti di cui al progetto.

12.3.4 Allestimento dei piatti freddi

I piatti freddi devono essere preparati in tempi rapidi e per esigenze igieniche con l'ausilio di mascherine e guanti monouso latex free.

I prodotti da utilizzare nell'area di lavorazione devono essere prelevati in piccole quantità dalle aree fredde in modo da garantire il controllo delle temperature.

I piani di lavoro e la minuteria devono essere ben puliti e disinfettati.

Le pietanze una volta confezionate ed opportunamente sigillate, sosterranno ad una temperatura di +4°C fino al momento della distribuzione.

Per il lotto n° 1 Ospedale Policlinico San Martino: per quanto attiene la produzione dei pasti destinati ai degenti in legame refrigerato è previsto:

12.3.5 Raffreddamento dei prodotti cotti

Le derrate cotte anticipatamente rispetto al momento dell'utilizzo dovranno essere raffreddate il più velocemente possibile, raggiungendo al cuore del prodotto la temperatura di 10°C entro 2 ore dalla fine della cottura, attraverso l'utilizzo di abbattitori di temperatura, nel rispetto delle norme vigenti

Al termine del processo di refrigerazione gli alimenti vanno stoccati e conservati ad una temperatura compresa tra +1 e +4°C per il periodo massimo determinato.

12.3.6 Rinvenimento dei prodotti refrigerati

Il rinvenimento dei prodotti refrigerati deve avvenire, attraverso un riscaldamento rapido con una tempo di 75°C al cuore dell'alimento ed il loro mantenimento non deve mai scendere sotto ai 65°C.

Art. 13 – Caratteristiche tecniche dei carrelli per il trasporto, delle stoviglie, dei vassoi e dei prodotti in carta-tessuto ed imballaggi

13.1 CARRELLI PER IL TRASPORTO VASSOI PERSONALIZZATI: devono:

- mantenere una uniforme temperatura dei pasti ivi ricoverati da fine attivazione degli stessi alla distribuzione dei pasti al degente;
- essere dotati di sistemi di rilevazione e di tracciabilità delle temperature con adeguati sistemi di allarme in caso di blocco/spengimento;
- essere forniti in numero adeguato a svolgere il servizio;
- essere dotati di paraurti;
- essere leggeri, facilmente manovrabili e di dimensioni che consentano una idonea visuale dell'operatore nel trasporto a reparto;
- essere dotati di ruote silenziose e di lucchetto di chiusura.

13.2 STOVIGLIE E VASSOI:

stoviglie utilizzate per il trasporto dei pasti devono:

- assicurare durante il trasporto e sino alla sede di distribuzione la salvaguardia dei prodotti alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie;
- assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti in legume refrigerato ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) e in legume caldo (almeno 60°C);
- impedire il versamento del contenuto

I vassoi utilizzati per la distribuzione dei pasti devono essere in numero adeguato e possedere le seguenti caratteristiche:

- materiale plastico termoresistente facilmente lavabili, conformati in maniera tale da permettere la circolazione dell'aria a vassoi impilati nel carrello;
- dimensioni adeguate e compatibili alle dimensioni del carrello proposto, delle stoviglie impiegate ed al numero di piatti previsti dal menu;
- ogni vassoio al momento della consegna dovrà essere dotato di n° 1 tovagliolo quattro veli, conformi al DM del Ministero dell'ambiente del 08-05-201.

Le stoviglie del vassoio dovranno essere della migliore qualità, in porcellana o ceramica e di caratteristiche adeguate all'utilizzo, le posate dovranno essere in acciaio inox (confezionate in buste di carta con tovagliolo conforme al DM del Ministero dell'ambiente del 08-05-2012) ed i bicchieri dovranno essere forniti in materiale riutilizzabile. Tutti i beni dovranno essere ripristinati periodicamente in seguito all'usura ed allo smarrimento.

Per i reparti di degenza psichiatrica ed a rischio infettivo, l'OEA dovrà utilizzare stoviglie, set di posate e bicchieri monouso a basso impatto ambientale e i pasti dovranno essere consegnati in modalità multiporzione.

- 13.3 PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO E IMBALLAGGI:** Nel caso di utilizzo di prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, l'OEA dovrà utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE)
- L'OEA dovrà fornire all'Azienda Committente il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'Azienda Committente dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto come previsto nei CAM all'art. 5.3.2. "Requisiti dei prodotti in carta-tessuto".
- L'imballaggio (primario, secondario e terziario) dovrà rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV Rifiuti" del DLgs 152/2006 e smi, così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
 - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte;
 - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
 - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
 - UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
 - UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi:
- L'imballaggio secondario e terziario dovrà essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.
- L'OEA dovrà fornire all'Azienda Committente una descrizione dell'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare etc.).
- In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti), come previsto nei CAM all'art.5.3.6. "Requisiti degli imballaggi".

Art. 14 – Caratteristiche tecniche dei carrelli per il trasporto e del rinvenimento, delle stoviglie, dei vassoi per il lotto n° 1 “Ospedale Policlinico San Martino”

14.1. CARRELLI PER IL TRASPORTO ED IL RINVENIMENTO DEI PASTI:

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 5°/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 le successive fasi di rinvenimento e consegna del vassoio al letto del degente.

Il personale di reparto sottoscriverà il documento riepilogativo di cui sopra; ne restituirà copia all'O.E.A. e ne tratterà copia presso i propri uffici.

La consegna dei carrelli contenenti i vassoi per il pranzo e per la cena dovrà avvenire in orari da concordare con l'Ospedale Policlinico San Martino.

Il successivo ritiro dei carrelli sarà eseguito dall'O.E.A. mediante proprio personale non prima di un'ora dall'inizio del pasto.

Fermo quanto previsto all'art. 8 del presente allegato 1 – lotto n° 1, si elencano di seguito le caratteristiche tecniche richieste:

- essere dotati di sistema a “*termo convenzione*”;
- essere dotati di sistema di rilevazione e di tracciabilità delle temperature con adeguati sistemi di allarme in caso di blocco /spegnimento;
- essere forniti in numero adeguato a svolgere il servizio;
- essere dotati di paraurti;
- essere leggeri, facilmente manovrabili e di dimensioni che consentano una idonea visuale dell'operatore addetto al trasporto a reparto;
- essere dotati di ruote silenziose e di lucchetto di chiusura.

L'O.E.A. dovrà accertare, in fase di sopralluogo obbligatorio (art. 4 del Capitolato Tecnico Prestazionale), il posizionamento delle stazioni di rinvenimento collocate presso le cucine di reparto. , Nei casi in cui non sia presente uno spazio utile a garantire le manovre di inserimento/estrazione del carrello, l'O.E.A. dovrà prevedere il riposizionamento dello stesso tenendo conto dell'ingombro causato dall'operatore e della distanza minima per manovrare il carrello qualora il movimento non sia lineare.

Dovranno essere forniti il manuale operativo e quello tecnico, entrambi sia in forma cartacea che in file pdf, nonché un video teorico pratico per intranet.

È carico dell'O.E.A. provvedere alla formazione ed all'addestramento degli utilizzatori al fine di una corretta movimentazione dei carrelli, con particolare attenzione alle manovre di sganciamento delle ed alle indicazioni ergonomiche applicate, da concordare con l'U.O. Formazione dell'Azienda Committente.

È a carico dell'O.E.A. provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei carrelli. A tal fine l'O.E. dovrà fornire una programmazione delle manutenzioni preventive (complete e/o parziali) con l'indicazione delle azioni correttive, sulla base delle indicazioni del costruttore. Ogni intervento di manutenzione dovrà essere registrato sul fascicolo macchina di ciascuna delle stazioni e di ciascun carrello, a disposizione dell'Ospedale Policlinico San Martino sia in forma cartacea che informatizzata.

L'O.E.A. dovrà provvedere al censimento di tutti i carrelli attualmente in possesso dell'Amministrazione Committente ed alla completa sostituzione degli stessi. Sarà consentito all'O.E.A., per il tempo necessario all'avvio del servizio, l'utilizzo dei carrelli in dotazione all'Ospedale Policlinico di proprietà.

14.2. **STOVIGLIE E VASSOI:**

per il servizio di ristorazione ai degenti, dovranno essere impiegate stoviglie e vassoio in materiale compatibile con la metodica di rigenerazione con copertura.

Le **stoviglie** utilizzate dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- essere tali da assicurare, durante il trasporto e sino alla sede di distribuzione, la salvaguardia dei prodotti alimentari dal contatto, anche solo fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie;
- assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti in legame refrigerato;
- impedire il versamento del contenuto
- i contenitori dovranno essere monouso e in materiale compatibile con la metodica di rigenerazione del pasto.

I **vassoi** utilizzati per la distribuzione dei pasti devono essere in numero adeguato e possedere le seguenti caratteristiche:

- materiale plastico termoresistente facilmente lavabile, conformati in maniera da permettere la circolazione dell'aria a vassoi impilati nel carrello;
- dimensioni adeguate e compatibili alle dimensioni del carrello proposto, delle stoviglie impiegate ed al numero di piatti previsti dal menu.

In ogni vassoio dovranno essere presenti il set di posate in materiale in monouso (confezionato in busta di carta con tovagliolo conforme al DM del Ministero dell'Ambiente del 08/02/2012), bicchiere in materiale a basso impatto ambientale.

Art. 15 – Modalità confezionamento pasti per i lotti 2, 3 e 4

15.1 VASSOIO PERSONALIZZATO: deve essere confezionato su apposita linea di porzionamento e dovrà riportare all'esterno un'etichetta con le seguenti indicazioni:

- reparto;
- delle generalità dell'utente e del numero del posto letto del paziente cui è destinato sempre nel rispetto della normativa vigente in materia di privacy;
- tipo di dieta assegnata e preparazione gastronomica presente sul vassoio;
- data.

In ogni vassoio personalizzato dovrà essere presente una bottiglia di acqua minerale da 500 ml nonché essere corredato dei condimenti necessari (es.: olio, sale, aceto etc.).

Dovrà essere dotato di stoviglie in porcellana, ceramica o altro materiale resistente coperti con appositi coperchi isolanti, della migliore qualità e di caratteristiche adeguate all'utilizzo. Nel vassoio dovranno essere ricompresi il set di posate in materiale in acciaio o monouso (confezionato in busta di carta con tovagliolo conforme al DM del Ministero dell'Ambiente del 08/02/2012), bicchiere in materiale riutilizzabile. Il tovagliolo di carta, il set di posate ed il bicchiere devono essere presentati al paziente in busta di protezione monouso sigillata.

Per le Amministrazioni Contraenti:

lotto n° 2 A.S.S.L. n° 2

pazienti in regime di ricovero presso:
Ospedale San Paolo Savona
Ospedale Santa Corona Pietra Ligure
Ospedale S. Maria della Misericordia Albenga

lotto n° 3 A.S.S.L. n° 5

pazienti in regime di ricovero presso:
Ospedale S. Andrea La Spezia
Ospedale San Bartolomeo Sarzana

Art. 16 – Modalità prenotazione pasti

16.1 SISTEMA INFORMATICO PER PRENOTAZIONE PASTI: dovrà consentire:

- la prenotazione dei pasti;
- la prenotazione di diete personalizzate;
- la rendicontazione mensile ;
- la contabilizzazione delle prestazioni erogate , anche ai fini dell'addebito al personale dipendente prevedendo a proprio carico gli oneri afferenti alla predisposizione ed all'installazione delle ulteriori attrezzature hardware e software eventualmente occorrenti per una efficiente organizzazione dell'intero sistema di rilevazione dei pasti degenti/utenti mensa;
- la rintracciabilità dei pasti prenotati e realmente consegnati per ciascuna Struttura;
- il controllo gestionale per ogni centro di spesa con visualizzazione della spesa giornaliera e periodica;
- il controllo/verifica generale del servizio da parte delle strutture preposte con rendiconto anche economico;
- un sistema di back-up in caso di non-funzionamento o blocco del sistema;
- la possibilità di verificare il quantitativo di prodotti utilizzato per le preparazioni.

L'O.E.A. dovrà provvedere, per tutta la durata dell'appalto, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature hardware fornite e del relativo software nonché all'implementazione/aggiornamenti che si rendessero necessari a seguito delle analisi delle esigenze aziendali. Tutte le spese derivanti da interventi di qualsiasi tipo a cui possa essere soggetto il sistema informatico saranno a carico dell'O.E.A. La formazione del personale deputato all'uso del programma di prenotazione e dei connessi dispositivi informatici per la gestione del servizio e del controllo di risultato è a carico dell'OEA, senza oneri per Azienda Committente.

Al termine dell'appalto le apparecchiature, il software installato verranno resi all'O.E., mentre restano i proprietà delle Amministrazioni Contraenti tutti i dati acquisiti che dovranno essere resi fruibili in ambiente applicativo software in grado di renderli consultabili e riutilizzabili ai fini della necessaria continuità gestionale.

16.1.1 PRENOTAZIONE PASTI

16.1.1.1 Per i degenti: la prenotazione dei pasti sarà effettuata al letto del paziente:

per i lotti n° 1: “Ospedale Policlinico San Martino” e n° 2 A.S.S.L. n° 2 Savonese da personale dipendente dell'OEA

per i lotti n° 3 “A.S.S.L. n° 5 Spezzina “ e n° 4 “Azienda Pubblica di Servizi alla persona Emanuele Brignole” dal personale delle Amministrazioni Contraenti

mediante un sistema informatizzato con l'utilizzo di terminali o altra metodologia, fornito e installato a proprie cure e spese dall'O.E.A. che dovrà provvedere alla formazione del personale.

La prenotazione dovrà avvenire il giorno precedente alla consegna del pasto con orario da concordare con ciascuna Azienda Committente. Nel caso in cui si rendesse necessario variare la prenotazione

effettuata il giorno precedente alla somministrazione, a seguito di nuovi ingressi, dimissioni, modifiche di menù, diete speciali le variazioni dovranno essere comunicate mediante il sistema informatico entro le ore 9:30 per il pranzo ed entro le ore 15:00 per la cena.

Il personale dell'O.E.A., preposto alle 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.

16.1.1.2 Per gli utenti delle mense: il sistema informatico dovrà permettere la rilevazione dei pasti fruiti dal personale dipendente utile ai fini della contabilizzazione degli addebiti in contabilità stipendi.

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.

Art. 17 – Modalità di consegna e distribuzione dei pasti e ritiro

17.1 CONSEGNA DEI PASTI:

I singoli pasti dovranno essere consegnati tramite carrelli termo refrigerati presso i luoghi di consumo con le modalità di consegna verranno concordate con i Direttori Medici Ospedalieri ed i Responsabili delle Strutture Territoriali di ciascuna Azienda Committente.

La consegna dei carrelli contenenti i pranzi e le cene dovrà avvenire in orari da concordare con l'Azienda Committente, è consentita una variazione nell'orario di massimo 30 minuti.

Ogni consegna dovrà essere corredata dal documento di consegna che dovrà essere controfirmato da personale del Reparto dell'Azienda Committente ricevente che ne restituirà copia al OEA e ne tratterà copia presso i propri uffici.

È a carico dell'OEA:

- la fornitura di tutto ciò che viene utilizzato (carrelli e contenitori) per il trasporto del vitto ed il suo contenimento;
- il ritiro dei carrelli, contenitori e vassoio presso i vari reparti e servizi di ciascuna Azienda Committente
- il lavaggio, la sanificazione ed il rigoverno dei carrelli e relativi vassoio unitamente alle stoviglie impiegate dai degenti e utenti per i pasti e le colazioni somministrate che dovrà essere a regola d'arte;
- la sostituzione di tutto il materiale usato per la distribuzione (es. stoviglie, vassoi, etc.) quando dovessero venire a mancare le caratteristiche di colore, lucidità ed integrità;
- la completa gestione e manutenzione dei carrelli termici utilizzati per la distribuzione pasti anche nel caso in cui i carrelli sono messi a disposizione dall'Azienda Committente in uso gratuito. A tal proposito l'OEA dovrà verificare il loro stato di conservazione e sostituire quelli che abbiano raggiunto un elevato livello di obsolescenza.

17.2 DISTRIBUZIONE DEI PASTI:

le modalità di distribuzioni 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 multi- porzione nonché del vassoio personalizzato, all'interno dei singoli reparti/servizi, è di competenza del personale dipendente di ciascuna Azienda Committente

17.2.1 Vassoio personalizzato:

per 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, dotati di due zone di conservazio-

ne che dovranno essere ben distinte e separate all'interno del carrello adibito al trasporto.

Dovrà essere garantito, 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 stoviglie, che verranno utilizzate per il trasporto dei pasti, devono possedere le seguenti caratteristiche tecniche:

- assicurare durante il trasporto e sino alla sede di distribuzione la salvaguardia dei prodotti alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie
- assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti in legame refrigerato ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) e in legame caldo (almeno 60°C)
- impedire il versamento del contenuto

17.2.2 Multiporzione:

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

17.3 RITIRO:

L'OEa dovrà, con proprio personale, provvedere al ritiro dei carrelli presso ciascuno luogo di consegna non prima di un'ora dall'inizio del pasto e non oltre due ore dopo la consegna.

Tali operazioni dovranno essere regolarmente documentate.

L'idoneità igienica dei contenitori, carrelli termici, adibiti alla distribuzione 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 delle Aziende Committenti.

Art. 18 – Modalità di veicolazione dei pasti

È a carico dell'OEA l'onere della veicolazione dei pasti (pranzo e cena), presso tutti i reparti/Servizi degli Stabilimenti Ospedalieri/strutture territoriali individuati nel presente capitolato tecnico prestazionale, secondo le modalità e negli orari stabili e condivisi con le Amministrazioni Committenti.

18.1 modalità di veicolazione pasti per il lotto n° 1 “Ospedale Policlinico San Martino”:

18.1.1 trasporto dei pasti e degli alimenti: nel trasporto degli alimenti dal Centro di Produzione dell'O.E. al Centro di Stoccaggio, sia dal Centro di Stoccaggio ai singoli reparti e alla Cucina Dipendenti, a garanzia della corretta conservazione, l'O.E. dovrà provvedere alla loro veicolazione nel pieno rispetto delle norme igieniche sanitarie garantendo le temperature di conservazione/trasporto prescritte nelle singole fattispecie.

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 inferiore o uguale a 5° al cuore del prodotto (verificare la temperatura di pane e frutta), 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 le successive fasi di rinvenimento e consegna del vassoio al letto del degente.

Il personale di reparto sottoscriverà il documento riepilogativo di cui sopra; ne restituirà copia all'O.E.A. e ne tratterrà copia presso i propri uffici.

La consegna dei carrelli contenenti i vassoi per il pranzo e per la cena dovrà avvenire in orari da concordare con il Policlinico.

Il successivo ritiro dei carrelli sarà eseguito dalla Ditta Aggiudicataria mediante proprio personale non prima di un'ora dall'inizio del pasto.

La temperatura riguardante gli alimenti sia caldi che freddi, costituenti ogni fornitura, potrà essere verificata da incaricati del Policlinico.

Il trasporto interno alle strutture potrà avvenire utilizzando anche ascensori e montacarichi sulla base di per-corsi indicati dal Policlinico.

Per permettere la verifica del rispetto delle tempistiche dovranno essere indicati nel progetto i veicoli impiegati nel trasporto dei carrelli.

E fondamentale che la catena del freddo nel trasporto e nel confezionamento dei vassoi sia rispettata.

18.1.2 automezzi adibiti al trasporto: La veicolazione dei pasti dovrà essere effettuata con l'utilizzo di idonei mezzi di trasporto. Il numero di mezzi impiegati dovrà essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell'arco temporale previsto.

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e conformi alle normative vigenti e devono essere impiegati esclusivamente al trasporto di alimenti. Alimenti cotti e crudi non possono essere trasportati contemporaneamente senza una separazione fisica che impedisca eventuali contaminazioni. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale agevolmente sanificabile, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

I mezzi impiegati dovranno avere caratteristiche e dimensioni tali da consentire un'agevole circolazione all'interno del complesso ospedaliero. Dovranno, pertanto, essere utilizzati veicoli di lunghezza non superiore a 7 metri.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione e disinfezione con frequenza minima settimanale, dei mezzi di trasporto utilizzati e ad ogni trasporto, nel caso in cui con lo stesso mezzo vengano consegnati i pasti e vengano poi ritirati i carrelli e lo stoviglie da sanificare dopo la consumazione degli stessi, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti successivamente trasportati. L'OEA dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, conformi ai requisiti minimi previsti nei CAM all'art. 5.3.3. "Trasporti".

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

Sono totalmente a carico della Ditta le spese relative ad assicurazioni, carburante, manutenzione ordinaria e straordinaria e quant'altro necessario all'espletamento del servizio.

Allo scopo di non creare intralcio alla viabilità e garantire sempre la custodia del vitto gli automezzi dovranno essere dotati di almeno due unità (autista e personale di supporto).

18.2 Modalità veicolazione pasti lotti nn° 2, 3 e 4

La veicolazione dei pasti dovrà essere effettuata con l'utilizzo di idonei mezzi di trasporto. Il numero di mezzi impiegati dovrà essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell'arco temporale previsto, tenendo conto della 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 60 km/h mentre per gli altri mezzi, sempre a titolo meramente indicativo, la stessa non potrà superare a 70 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).

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e conformi alle normative vigenti e devono essere impiegati esclusivamente al trasporto di alimenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale agevolmente sanificabile, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione e disinfezione con frequenza minima settimanale, dei mezzi di trasporto utilizzati e ad ogni trasporto, nel caso in cui con lo stesso mezzo vengano consegnati i pasti e vengano poi ritirati i carrelli e lo stoviglie da sanificare dopo la consumazione degli stessi, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti successivamente trasportati. L'OEA dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, conformi ai requisiti minimi previsti nei CAM all'art. 5.3.3. "Trasporti".

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

Art. 19 – Servizi su richiesta – Servizio Rinfresco

Su indicazioni delle singole Aziende Committenti e con preavviso di almeno 7 giorni, la ditta appaltatrice dovrà essere disponibile all'allestimento ed alla distribuzione, in occasioni di congressi, riunioni, conferenze, corsi di aggiornamento, con l'impiego del proprio personale, di coffee break, colazioni di lavoro, rinfreschi, etc., nelle tipologie di servizio di seguito identificate, la cui quotazione non dovrà essere superiore all'importo indicato e non concorrerà all'aggiudicazione:

- A) COFFE BREAK** **prezzo max: € 3,50 a persona** così composto:
bocconcini focaccia genovese (normale, cipolla, salvia)
piccole brioches dolci vuote e/o farcite
piccola pasticceria fresca e/o secca
succhi di frutta
acqua minerale
caffè e/o thè
- B) LUNCH TIPO 1** **prezzo max: € 11,00 a persona** così composto:
piatto caldo o insalata di riso e/o pasta fredda
involtini vari (bresaola e/o prosciutto)
tagliere di formaggi (con miele e/o marmellata)
torte di verdure
frutta fresca di stagione
piccola pasticceria fresca
bevande analcoliche
cocktail di frutta
acqua minerale
caffè
- C) LUNCH TIPO 2** **prezzo max: € 9,50 a persona** così composto:
involtini bresaola
torte di verdura
pizza
focaccia di Recco
scaglie di grana con noci
brioches salate farcite
piccola pasticceria fresca
bevande analcoliche
succhi di frutta
acqua minerale
caffè
- D) LUNCH TIPO 3** **prezzo max: € 7,50 a persona** così composto:
mix di focacce (melanzane, pomodori e rucola, olive)
pizza
focaccia di Recco
torte di verdura
piccola pasticceria fresca

bevande analcoliche
succhi di frutta
acqua minerale
caffè.

Tali servizi accessori verranno prestati dalla ditta nei termini da concordare di volta in volta con la singola Azienda Committente. In accordo con l'O.E.A. e l'Amministrazione Committente, sarà possibile procedere a modifica e/o a nuovi inserimenti dei singoli menù, senza alcuna variazione economica.

Art. 20 – Programma gestione dell'emergenza

Per quanto riguarda il servizio in oggetto, trattandosi di servizio di pubblica utilità, si rimanda a quanto previsto dalla Legge 146/90 e s.m.i., che prevede l'obbligo per l'OEA di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dal contratto collettivo nazionale di lavoro, dai contratti decentrati a livello aziendale per quanto concerne i contingenti di personale e in conformità al Piano di Emergenza presentato in sede di offerta tecnica. In particolar nei seguenti casi:

- 21.1 Emergenza in caso di particolari calamità:** quali nevicate, alluvioni o comunque comporti il blocco totale del traffico l'OEA dovrà sviluppare in sede di 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 a denominazione eventuali altre sedi produttive alternative individuate;
 - la disponibilità di tali strutture per tutto il periodo 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.

All'OEA spetta il controllo delle scadenze delle scorte alimentari. Eventuali variazioni circa il Piano di emergenza, quali sedi produttive alternative etc., dovranno essere tempestivamente comunicate alle Aziende Committenti.

- 21.2 Scioperi del personale dell'OEA:** In caso di scioperi o di assemblee sindacali interne e/o esterne, i servizi minimi saranno garantiti secondo il piano operativo dell'OEA ed in base alle specifiche esigenze concordate di volta in volta dalla singola Azienda Committente nel rispetto di quanto previsto dalla legge e dal CCNL di riferimento. L'OEA dovrà in ogni caso garantire il menù standard degenti ed un menù minimo standard in mensa dipendenti. Tutte le diete speciali, fisiologiche e per patologia non dovranno subire modifiche da quanto riportato nel Prontuario Dietetico. L'OEA dovrà provvedere, tramite avviso scritto e con un anticipo di almeno giorni 10 (dieci) solari, a segnalare Azienda Committente, la data effettiva dello sciopero programmato. Dovrà altresì essere preventivamente comunicata, tramite avviso scritto, la data dell'assemblea sindacale interna e/o esterna

Art. 21 – Redazione e stampa menù e comunicazione agli utenti

L'OEA, prima dell'inizio del servizio, dovrà redigere e far stampare a proprio carico, previa approvazione di ciascuna Azienda Committente, un Piano di Informazione per l'Utente, nel quale vengono illustrate le caratteristiche salienti del servizio con particolare attenzione sulla modalità di prenotazione del pasto ed alla possibilità di scelta tra i menù diversificati come previsto nei CAM al punto 5.3.8 "Informazione agli utenti" relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

L'O.E.A. deve produrre un Piano di Informazione per l'Utente, sottoscritto dal legale rappresentante, nel quale vengono indicati chiaramente: materiali di comunicazione che verranno realizzati i supporti che verranno utilizzati i temi ed i contenuti della comunicazione gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

Il materiale informativo, in particolare i menù per degenti e le modalità di prenotazione, dovrà essere redatto in lingua italiano e inglese, nonché nelle lingue spagnolo puntualmente aggiornato a cura dell'O.E.A. esposto con le modalità concordate con le Aziende Committenti.

Art. 22 – Destinazione del cibo non somministrato

L'OEA dovrà realizzare, entro il tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività, il progetto presentato in sede di offerta tecnica per la distribuzione del cibo non somministrato, in conformità alla Legge 155/ 2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale" (i.e. legge del Buon Samaritano). All'OEA competerà l'obbligo del confezionamento dei pasti e del mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente, fino all'atto del ritiro. L'OEA dovrà altresì garantire il rispetto delle normative cogenti in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari.

Art. 23 – Avvio del servizio

Il servizio dovrà essere avviato ed essere a regime entro 180 giorni dall'ordinativo di fornitura. Per velocizzare il periodo intercorrente tra l'attuale gestione e la nuova e per permettere l'effettuazione dei necessari lavori di adeguamento delle infrastrutture e la fornitura \rinnovo di tutte le apparecchiature necessarie si prevede un periodo transitorio, che dovrà essere descritto come successivamente previsto. Detto periodo transitorio dovrà essere ricompreso nei 180 giorni necessari per arrivare a pieno regime dell'appalto.

Art. 24 – Piano di autocontrollo sistema “HACCP”

L'OEA, 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. 25 – Pulizia dei Locali e delle Attrezzature

L'OEA dovrà provvedere alla sanificazione e sanitizzazione quotidiana e periodica dei locali e delle attrezzature che dovrà essere svolta conformemente alla normativa vigente e con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo ed indicando in apposito protocollo la metodologia di lavoro, prodotti impiegati, attrezzature utilizzate, frequenza e orari di effettuazione.

L'OEA dovrà garantire le operazioni di sanificazione e sanitizzazione dei locali e delle attrezzature adibiti alla produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione siano state concluse. Mentre relativamente alle pulizie dei locali utilizzati per il consumo dei pasti da parte dei dipendenti o degli utenti autorizzati, dovranno essere svolte all'occorrenza anche durante il servizio al fine di garantire il perfetto stato dei locali. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite da unità di personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o somministrazione dei pasti.

È a carico dell'OEA la pulizia dei servizi igienici degli spogliatoi di competenza dei locali di produzione e consumo dei pasti che dovranno essere tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere. Detti locali devono essere mantenuti sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Inoltre dovrà provvedere alla disinfestazione, alla deblattizzazione ed alla derattizzazione, di cui dovrà essere presentato protocollo, con prodotti previsti dalle normative vigenti, periodicamente e, comunque, quando se ne ravvisa la necessità.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione dovrà obbligatoriamente fare uso di dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso sia consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali sarà a carico dell'OEA. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Durante le operazioni di lavaggio dei macchinari è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature e impianti dovranno essere fatte rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori e in modo da non arrecare danno a cose o terzi. I prodotti occorrenti per la manutenzione e la pulizia sono a carico del gestore.

L'OEA dovrà garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre dovrà garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un apposito carrello di servizio. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

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

L'O.E.A. 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'Amministrazione 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.

L'O.E.A. 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

Art. 26 – Riduzione e gestione dei rifiuti

L'OEA dovrà adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Azienda Committente, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili.

L'OEA dovrà utilizzare, salvo diversamente previsto nella presente documentazione, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti – posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc..) impiegando materiale monouso solo per documentate esigenze tecniche e per espresse e motivate richieste delle Aziende Committenti, attuando in tal caso quanto previsto nei CAM all'art. 5.5.2. "Riduzione e gestione dei rifiuti".

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

L'OEA dovrà all'uopo presentare in corso di esecuzione contrattuale, idonea dichiarazione del legale rappresentante, come previsto nei CAM all'art. 5.3.7. "Gestione dei rifiuti".

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

I contenitori devono essere quotidianamente puliti e detersi.

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

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

Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il ripristino degli scarichi sarà a carico dell'OEA.

L'OEA dovrà garantire condizioni di igiene e sanificazione anche delle aree di stoccaggio temporaneo dei rifiuti

Art. 27 – Personale

28.1 Organico:

al fine di assicurare le prestazioni, di cui al presente Capitolato Tecnico Prestazionale, l'OEA si avvarrà di proprio personale qualificato, in possesso di regolari attestati professionali e impiegherà, sotto la sua esclusiva responsabilità, garantendo la presenza costante delle unità numeriche lavorative indispensabili al corretto espletamento del servizio, e provvedendo alle eventuali assenze con immediata sostituzione.

L'Azienda Committente resta del tutto estranea al rapporto di lavoro che si instaurerà tra l'OEA ed i propri dipendenti.

L'OEA, 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.

Dovrà essere assicurata in ogni caso la presenza costante di un organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. In sede di offerta tecnica, l'OEA dovrà indicare nell'organigramma il numero minimo unità di personale e le ore di effettiva presenza settimanale da garantire per i diversi turni, suddiviso per qualifica e mansione e livello.

28.1.1 Figure professionali: per ciascun lotto

L'OEA dovrà prevedere la presenza costante ed a tempo pieno di un Direttore Responsabile del servizio a cui è affidata la responsabilità ed il coordinamento di tutte le attività oggetto del presente servizio, munito di apposito cellulare, il cui numero verrà fornito alle Aziende Committenti, ed autorizzato ad effettuare contraddittorio. **Per il lotto n° 1 “Ospedale Policlinico San Martino”** oltre alla figura sopra prevista dovrà essere previsto a un Direttore del/i centro/i di Produzione e un Responsabile della Mensa Aziendale.

Il Direttore Responsabile del Servizio deve mantenere un contatto continuo con i competenti Servizi delle Aziende 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.

Dovrà essere previsto un sostituto del Direttore Responsabile del servizio in caso di assenza dal servizio del Direttore per una sua tempestiva sostituzione con altro operatore di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta alle Aziende Committenti.

L'OEA dovrà impiegare, per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche, cuochi provvisti di idonea qualifica ed in possesso di esperienza professionale nell'ambito della ristorazione sanitaria.

Il personale addetto alle preparazioni dietetiche dovrà essere in possesso di specifica esperienza professionale e formazione e dovrà essere prevista la presenza costante ed a tempo pieno di una dietista, in possesso di laurea in .

Per l'effettuazione del servizio l'OEA dovrà impiegare personale in numero sufficiente ad assicurare tempi esecuzione previsti per una tempestiva ed ordinata esecuzione dello stesso.

L'OEA assume a proprio carico la responsabilità del funzionamento del servizio anche in caso di scioperi o vertenze sindacali del proprio personale, assicurando la continuità del servizio.

28.2 Aggiornamento e formazione del personale: 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 e s.m.i. Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà aver superato specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

L'OEA dovrà garantire 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'OEA dovrà far pervenire alle Aziende Committenti la programmazione dei corsi di formazione da effettuarsi prima dell'inizio del Servizio e successivamente con cadenza annuale.

Nell'ambito dei corsi, come previsto nei CAM all'art. 5.5.3 "Formazione del personale" devono essere affrontate le seguenti tematiche:

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

A tali corsi potrà partecipare, senza onere a carico delle Aziende Committenti, anche personale incaricato dalle stesse e, a tal scopo, l'OEA dovrà informare, con congruo anticipo, circa la programmazione dei corsi. Per ogni attività formativa, l'OEA dovrà far pervenire alle Aziende Committenti la documentazione relati-

va ai temi trattati, alla durata, al numero ed al nominativo dei partecipanti.

28.3 Rapporto di lavoro:

il personale, assegnato alle mansioni costituenti l'oggetto del presente capitolato tecnico prestazionale, 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;
- risultare a libro paga. In caso di subappalto, l'OEA deve verificare che il personale addetto risulti alle dipendenze del subappaltatore e che sia in regola con la normativa di riferimento;
- essere in possesso del requisito d'idoneità psicofisica e sottoposto, a cura e spese del proprio datore di lavoro, ai controlli sanitari obbligatori previsti per le mansioni svolte.

28.4 Regole di comportamento:

I dipendenti dell'OEA, e suoi aventi causa, quali subappaltatori, operanti all'interno dei locali messi a disposizione dalle Amministrazioni Contraenti, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

L'OEA dovrà, inoltre, curare che il proprio personale:

- sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato e abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia;
- non presti servizio in abiti civili;
- si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
- consegna immediatamente all'Amministrazione Contraente, qualunque ne sia il valore e lo stato, eventuali beni rinvenuti nei locali dell'Amministrazione Contraente;
- segnali subito agli organi competenti e al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei al servizio;
- mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- rispetti il codice di comportamento adottato dalle Amministrazioni Contraenti;
- sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano.

L'OEA sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alla prescrizioni del presente Capitolato Tecnico Prestazionale.

28.5 Indumenti di lavoro:

L'OEA, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, divise complete di lavoro oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D. Lgs 81/2008 e smi, comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, etc. L'OEA dovrà fornire altresì divise complete per gli operatori delle pulizie, avendo cura di utilizzare per ogni mansione, colorazioni diverse.

Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dall'OEA, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'OEA dovrà portare in modo visibile il cartellino di riconoscimento.

Tali norme vanno applicate anche per il personale di eventuali subappaltatori.

28.6 Igiene personale:

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, dovrà scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (GMP) e le norme stabilite nel Piano di Autocontrollo.

Il personale in particolare non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti, monili e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Il copricapo dovrà raccogliere completamente la capigliatura.

28.7 Disposizioni per la salute e la sicurezza sul lavoro: l'OEA è tenuto al rispetto del D. Lgs. n° 81/2008 e smi 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.

In particolare, l'OEA 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 dalle Aziende 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 alle Aziende Committenti tempestive segnalazioni di ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo.

Ogni Azienda Committente si impegna nei termini e nei modi prescritti dall'art. 26 del D. Lgs. n° 81/2008 e s.m.i., ad informare l'OEA 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.

L'OEA 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.

Le Aziende Committenti si riservano la facoltà di richiedere il riesame del piano qualora lo ritenga inadeguato.

Ferme restando le responsabilità dell'OEA in ordine alla sicurezza sul lavoro, le Aziende 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.

L'OEA 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 i Documenti Unici Valutazione Rischi da Interferenza (DUVRI) vengono di seguito riportati:

lotto n°	Azienda Committente	Importo per otto anni
1	Ospedale Policlinico San Martino-IST	
2	A.S.S.L. n° 2	
3	A.S.S.L. n° 5	
4	Azienda Pubblica Servizi alla Persona “Emanuele Brignole” di Genova	

Art. 28 – Controlli

29.1 Disposizione generali:

è facoltà delle Aziende Committenti ad effettuare, in qualsiasi momento e 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.

E' diritto delle Aziende 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.

L'OEA dovrà garantire l'accesso agli incaricati delle Aziende in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti.

29.2 Organismi preposti al controllo:

Gli organismi preposti al controllo sono: le Strutture competenti delle Aziende Committenti nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'Azienda

Le Aziende Committenti potranno commissionare a struttura esterna eventuali controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche degli alimenti, previa esecuzione di analisi chimico-fisiche, microbiologiche, bromatologiche.

29.3 Metodologia e contenuti dei controlli: l'Azienda Committente, tramite il proprio addetto, potrà effettuare i controlli sulla conformità secondo la metodologia che riterrà più idonea, quali:

- controlli visivi con impiego diretto di strumenti di controllo (es rilevatore delle temperature, macchine fotografiche, telecamere, etc.);
- prelievi di campioni di prodotti per l'esecuzione di prove organolettiche, sensoriali, ecc.;
- prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione e di generi non alimentari (anche prodotti detergenti e sanificanti) da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio (bromatologici, microbiologici, merceologici, etc.);
- acquisizione/visione di documenti (reportistica, DDT, schede tecniche, etc.);
- effettuazione di interviste/statistiche (customer satisfaction);
- effettuazione di prove di assaggio diretto delle prestazioni sia presso i centri di cottura che al momento della distribuzione da parte di esperti.

I controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti.

Le quantità di prodotto prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto di accertamento. Nulla potrà essere richiesto dall'OEA per le quantità di campioni prelevati.

Se le verifiche evidenzino criticità o carenze rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, l'OEA verrà informato (via fax, mail, etc..) delle modifiche e degli interventi da effettuare e conseguentemente dovrà provvedervi con immediatezza e senza oneri economici aggiuntivi per l'Amministrazione.

Ad ogni controllo dovrà essere redatto apposito verbale che sarà sottoscritto da chi ha effettuato il controllo per conto dell'Azienda Committente e dal Responsabile incaricato dall'OEA. Qualora tra i degenti o tra i dipendenti si verificassero casi di intossicazione da alimenti, si darà luogo al blocco di derrate o piatti pronti al consumo.

L'Azienda Committente provvederà, entro il tempo più breve possibile, a 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 Commit-
tenti, se il campione corrisponderà ai requisiti del presente capito-
lato, in caso contrario saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Le derrate o i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno es-
sere immediatamente ritirati e sostituiti dal gestore a propria cura e
spesa. In caso di mancata sostituzione non verrà liquidato il relati-
vo corrispettivo.

Nel luogo di produzione l'OEA dovrà custodire e mettere a di-
sposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di
conformità, il Capitolato Tecnico prestazionale, completo degli al-
legati, la documentazione tecnica presentata in sede di gara, il Pia-
no di Autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati del-
le verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Fermo restando che la responsabilità dell'autocontrollo
(H.A.C.C.P.) rimane a carico dell'impresa appaltatrice.

29.4 Tipologia dei controlli:

L'Azienda Committente ha la facoltà di effettuare verifiche presso
i centri cottura ed i punti di distribuzione sulla conformità del
servizio fornito dall'OEA alle prescrizioni del presente Capito-
lato Tecnico Prestazionale, al contratto e alle normative vigenti in
materia. Potranno essere seguito controlli sui prodotti impiegati
per il lavaggio, l'ammollo e la deterzione.

Saranno oggetto di controllo specifico:

- controllo dei prodotti al momento del ricevimento;
- controllo delle temperature e dello modalità di stoccaggio
nelle celle/dispense delle materie prime e prodotti ino ali-
mentari;
- controlli su tutta la filiera, igienico-sanitaria e non, attinente
alla prenotazione, alla preparazione, alla cottura, al porzionam-
ento, al confezionamento vassoi, alla conservazione dei pa-

- sti refrigerati, alla riattivazione, all'invio ed al mantenimento della corretta temperatura dei cibi cotti o crudi da somministrare;
- controllo del rispetto del menù;
 - controllo degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei pasti, con particolare attenzione alla presenza di allergeni;
 - controllo del rispetto delle prenotazioni e delle grammature/pesi a cotto ed a crudo dei singoli ingredienti;
 - controllo della composizione dei vassoi;
 - controllo degli residui alimentari dei piatti;
 - verifica della temperatura dei carrelli per la distribuzione dei pasti e dei banchi self-service;
 - controllo del rispetto delle modalità e degli orari di somministrazione stabiliti;
 - controllo dello stato funzionale, manutentivo ed igienico delle attrezzature, degli arredi, delle stoviglie e degli impianti impiegati nonché dello stato dei centri di cottura e dei locali adibiti al servizio di ristorazione;
 - controllo dell'organico di personale presente in servizio nelle varie fasce orarie di lavoro, del comportamento e della professionalità dello stesso, in particolare dell'adozione, da parte del medesimo, di corrette pratiche igieniche per la prevenzione della contaminazione degli alimenti;
 - controlli microbiologici dei pasti forniti, delle superfici di lavoro e delle attrezzature;
 - controllo bromatologico: per il controllo dei nutrienti presenti nei pasti forniti.

L'Azienda Committente verificherà la qualità del servizio ed il grado di soddisfazione degli utenti (reclami/segnalazioni).

29.5 Customer satisfaction:

per i soli lotti nn° 2, 3 e 4, l'OEA, al fine della verifica della qualità dei servizi richiesti dal presente Capitolato Tecnico Pre-stazionale, in accordo con l'Azienda Committente, dovrà predisporre un modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati, ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

L'OEA utenti.

L'OEA dovrà pertanto fornire in sede di offerta tecnica, un progetto di Customer Satisfaction, con l'obiettivo di:

- rilevare le criticità esistenti
 - individuare i punti di forza
- ed al fine di consentire la valutazione del servizio di ristorazione da parte di:
- degenti e loro accompagnatori
 - personale dipendente delle Strutture Sanitarie ed altre persone autorizzate all'accesso alle mense aziendali.

I risultati dei sopracitati progetti dovranno essere elaborati in report e contenere anche indicazioni relative ad eventuali azioni correttive.

Resta inteso che ogni azione o suggerimento sarà preso in considerazione dall'Azienda Committente che, tuttavia, sottolinea la completa responsabilità dell'OEA nel fornire il servizio.

I risultati della Customer Satisfaction eseguita nei reparti, con commenti ed azioni migliorative adottate per migliorare il servizio, e le risposte alle domande/osservazioni più frequenti dei degenti dovranno essere inviati ai soggetti aziendali preposti al controllo ed inserendo altresì, detti risultati, in apposita pagina dedicata del sistema informativo.

L'Azienda Committente potrà in ogni momento distribuire ai propri coordinatori infermieristici, ai dipendenti ed ai degenti dei questionari per verificare il gradimento del servizio di ristorazione. Tali questionari valuteranno la qualità del servizio e l'appropriatezza delle rilevazioni fatte dall'OEA.

Art. 29 – Inadempienze e penalità

Nel caso si verificino inadempienze da parte l'OEA nel corso dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate da parte delle Aziende Committenti le penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato Tecnico Prestazionale.

Le penali che, le Aziende Committenti si riservano di applicare, sono le seguenti:

- | | |
|------------|---|
| € 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; |
| € 2.000,00 | per ogni giorno di ritardo oltre il punto 1 per gli ulteriori 10 giorni; |
| € 3.500,00 | per ogni giorno di ritardo oltre il punto 2 per gli ulteriori 10 giorni (totale max 30 gg.) di ritardo dal termine massimo per il primo avvio del servizio; |
| € 500,00 | per ogni giorno di ritardo oltre il termine dichiarato in offerta relativa al raggiungimenti dell'organizzazione a "Regime" del servizio per i primi 10 giorni; |
| € 1.000,00 | per ogni giorno di ritardo oltre al punto 4 per ulteriori 10 giorni; |
| € 500,00 | per ogni dipendente mancante rispetto all'organico previsto e/o per gravi disservizi causati dal personale; |
| € 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; |
| € 500,00 | per ogni derrata non conforme per ciascun parametro previsto dalle specifiche merceologiche; |
| € 500,00 | per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme, nel caso in cui si siano riscontrati microrganismi patogeni; |
| € 500,00 | per mancata conservazione dei campioni; |
| € 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; |
| € 500,00 | per ogni violazione delle norme sul personale riguardanti gli indumenti in conformità alle prescrizioni contenute al presente capitolato tecnico prestazionale; |
| € 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; |
| € 500,00 | per ogni errata somministrazione di diete speciali; |

€ 500,00	assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione con altra unità di pari qualifica;
€ 500,00	per ciascuna non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti in relazione alle Specifiche che verranno date dalle Aziende Committenti;
€ 500,00	per ciascun rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione;
€ 500,00	per ogni pasto in meno comprese le diete, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singola struttura/reparto;
€ 300,00	per mancata supervisione delle preparazioni in fase di confezionamento e di allestimento dei carrelli termo refrigerati per i Degenti;
€ 300,00	per stato di alterazione delle caratteristiche sensoriali delle derrate e delle preparazioni riscontrabile attraverso vista, odorato e gusto;
€ 300,00	per le variazioni del menù giornaliero per degenti e dipendenti, non concordate con le competenti strutture delle Aziende Committenti;
€ 300,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Tabelle Dietetiche, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
€ 250,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80 e s.m.i. per ciascuna pietanza;
€ 250,00	per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi non patogeni;
€ 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;
€ 250,00	non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale di corretta prassi igienica dell'impresa;
€ 250,00	per ciascun rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti, disinfettanti;
€ 250,00	per ogni pietanza diversa da quella prevista nel menu giornaliero;
€ 250,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
€ 150,00	per ogni ritardo non giustificato di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti;
€ 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, le Aziende Committenti si riservano di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Le Aziende 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, af-

finché 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. 30 – Assicurazioni e responsabilità dell'Operatore Economico Aggiudicatario

L'OEA 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'OEA si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che le Aziende 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

€ 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.

Le Aziende Committenti sono esonerati da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'impresa aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio.

L'OEA, 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 alle Aziende 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. 31 – Subappalto

È ammesso il subappalto nella misura del 40% dell'importo complessivo del contratto e nel rispetto dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 e smi.

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.

Art. 32 – Documentazione d’offerta tecnica da presentare per ciascun lotto

Ogni O.E. dovrà presentare un **progetto tecnico** che riterrà idoneo a garantire il miglior livello tecnico ed organizzativo del servizio.

Tale documento dovrà tener conto di tutte le indicazioni e prescrizioni generali contenute nel Capitolato Tecnico Prestazionali quali **“livelli minimi”** previsti.

Tale progetto, redatto come meglio di seguito specificato, dovrà esplicitare chiaramente le proposte **“migliorative”** oggetto di valutazione indicate nel Disciplinare di gara e nel successivo all’articolo 34 “Criterio di Aggiudicazione.

Detto **Progetto Tecnico** dovrà contenere tutti gli elementi di seguito precisati (CON LO STESSO RIFERIMENTO NUMERICO), seguendo l’ordine progressivo previsto, per un massimo di 400 facciate formato A4 con interlinea almeno “singola” e dimensioni carattere almeno “12 Times New Roman” (tale prescrizione non è valida per schede tecniche, brochure, depliants etc....) quale limite per la presentazione dell’intera documentazione richiesta:

1. *Avvio del servizio:* l’O.E. (se R.T.I. devono precisare le attività di ogni singolo componente costituente la stessa) con chiara indicazione delle modalità di gestione del periodo transitorio; modalità operative, organizzative e tempistiche;
2. *Caratteristiche del servizio a regime:* con indicazione del:
 - modello organizzativo del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti;
 - piano di emergenza
 - sistema informatico (servizio di prenotazione, disdette prenotazioni in urgenza dei pasti) hardware e software;
 - sistemi di controllo e responsabilità (certificazioni di qualità e piano di HACCP);
 - modalità di attuazione della tipologia e delle periodicità delle indagini sul gradimento e soddisfazione dell’utenza di reparto e delle mensa (customer satisfaction);
3. *Produzione/qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari:* indicazione degli abituali fonti di approvvigionamento:
 - per i tutti prodotti biologici:
 - o dichiarazione della percentuale
 - o certificazioni dei fornitori che obbligatoriamente operano all’interno del regime di controllo e certificazione di cui al regolamento CE n° 834/2007 e n° 889/2008;
 - per la pesca sostenibile:
 - o dichiarazione della percentuale
 - o certificazione di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti;
 - per la produzione integrata;
 - o dichiarazione della percentuale

- Certificazione dei fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione di cui alla norma UNI 11233:2009;
- per i prodotti DOP IGP e STG
 - dichiarazione della percentuale
 - certificazioni dei fornitori che obbligatoriamente operano all'interno del regime di controllo e certificazione di cui al regolamento CE n° 510/2006, n° 1898/2006 e n° 509/2006 e smi;
- per i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale:
 - dichiarazione delle percentuale
 - iscrizione nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali c/o il Ministero per le politiche agricole previsti dagli artt. 2 e 3 del D. M. per le Politiche Agricole 8 settembre 1999 n° 350
- distributori di bevande:
 - schede tecniche delle attrezzature
 - elenco e descrizione delle tipologie di bevande distribuite
 - certificazioni del rispetto delle procedure e della normativa in materia del servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande

4. *trasporti:*

indicazioni su come l'O.E. intende effettuare l'attività di deposito e trasporto merce mediante soluzioni collettive.

- Attestazione di adesione ad un Sistema di gestione Centralizzata dell'attività di deposito e trasporto merci;
- Elenco dettagliato dei mezzi di trasporto con specificato la classe di omologazione (almeno euro 4) descriventi lo standard europeo sulle emissioni inquinanti messi a disposizione per l'espletamento dei servizi;

per organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile:

- presenza o impegno a realizzare un sistema di mobilità sostenibile.

In caso di centro cottura esterno:

- dichiarazione che indichi la distanza, in km, che intercorre fra il luogo di preparazione dei pasti (centro cottura) e ciascun luogo di somministrazione.

5. *Destinazione del cibo non somministrato* indicazioni sulla destinazione del cibo non somministrato ad organizzazione/i non lucrativa/e di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, la distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata di specifico Protocollo sottoscritto fra Fornitore e Organizzazione non lucrativa di utilità sociale che attesti tale impegno

6. *Personale*

organigramma con indicazione del numero degli addetti e delle rispettive qualifiche del personale che l'O.E. intende impiegare presso i singoli lotti e le Aziende Committenti, con indicazione del presidio ospedaliero /sede territoriale, suddiviso tra personale direttivo e personale operativo

dettagliato profilo professionale dei soggetti che saranno impiegati, a vario titolo, nell'espletamento del Servizio, per ciascun lotto, presso le Aziende Committenti. Per ogni soggetto dovrà essere inserito il curriculum vitae che potrà essere anonimo (al curriculum potranno essere allegate e, quindi, soggette a valutazione, tutte le attestazioni atte a dimostrare quanto indicato, oltre ad eventuali attestazioni rilasciate da organismi riconosciuti per la certificazione del personale). La verifica della corrispondenza fra quelli presentati in sede di gara e i reali dipendenti verrà effettuata prima della firma del contratto. Qualora si verificasse esito discordante non si procederà alla stipula del contratto;

elenco dettagliato distinto per qualifiche e livello di inquadramento e mansioni con indicazione per ciascuna del monte ore contrattuale settimanale suddiviso nei diversi turni servizio;

indicazione del monte ore di organico minimo settimanale sempre presente nei diversi turni di servizio

indicazione sul **modello organizzativo del servizio** con particolare riferimento alla riduzione del turnover

indicazione dell'organizzazione del percorso formativo del personale

Art. 33 – Criterio di aggiudicazione

L'aggiudicazione sarà effettuata sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n° 50/2016 comma 3 lett. a), individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo con l'attribuzione del punteggio, espresso in numeri fino al secondo decimale per totali 100 punti massimi, come di seguito stabilito:

<i>Criterio di valutazione</i>	<i>Punteggio massimo</i>
<i>Qualità (offerta tecnica) PT</i>	<i>70,00</i>
<i>Prezzo (offerta economica) PE</i>	<i>30,00</i>
<i>Ptotale</i>	<i>100,00</i>

Il punteggio totale dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà costituito dalla somma del punteggio tecnico e di quello economico ottenuto:

$P_{tot} = PT \text{ valutazione tecnica} + PE \text{ valutazione economica}$

Valutazione qualitativa (max punti 70)

Con riferimento alla “Valutazione qualitativa”, le offerte saranno valutate sulla base dei sotto indicati criteri tecnici motivazionali con l'attribuzione dei relativi punteggi:

Punteggi discrezionali= D, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice;

Punteggi quantitativi=Q, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante l'applicazione di una formula matematica;

Punteggi tabellari = T, vale a dire i punteggi il cui coefficiente fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto;

34.1 Lotto n° 1 Ospedale Policlinico San Martino:

1. Criterio di valutazione: avvio del servizio		punteggio max attribuibile= 10 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
1.1. <i>Programma di gestione del periodo transitorio, modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello di singola Amministrazione Contraente</i>	4	D	Confronto a coppie
1.2. <i>Tempi di primo avvio del servizio (periodo transitorio) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto max 180 gg.</i>	2	Q	Inversamente proporzionale
1.3. <i>Periodo tempo previsto (espresso in giorni) dalla data dell'ordinativo di fornitura per arrivare a regime (max 180gg.)</i>	4	Q	Inversamente proporzionale

2. Criterio di valutazione: caratteristiche del servizio		punteggio max attribuibile= 15 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
2.1. <i>Organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti</i>	4	D	Confronto a coppie
2.2. <i>Piano di emergenza per garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di interruzioni delle fonti energetiche e/o guasti alle attrezzature e/o malfunzionamento sistema informatico di prenotazione. Analisi specifica di tutti i connessi rischi: impiantistica /infortunistica / cause di forza maggiore ed altresì sciopero; di cui:</i>	4 <i>così suddivisi</i>	D	Confronto a coppie
2.2.1. <i>efficacia della modalità di attuazione</i>	2		
2.2.2. <i>rapidità nei tempi di intervento</i>	2		
2.3. <i>Sistema informatico:</i> 2.3.1. <i>servizio di prenotazione, disdetta, prenotazione in urgenza dei pasti. Hardware e software dedicato verrà valutato:</i> <ul style="list-style-type: none"> • la semplicità d'uso • la completezza dell'informazione • la tipologia report • il sistema di tracciabilità delle derivate utilizzate fino al pasto finito 	4	D	Confronto a coppie
2.4. <i>sistema di controllo e responsabilità</i>	3	D	Confronto a coppie



3. Criterio di valutazione: produzione/qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari		punteggio max attribuibile= 20 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
3.1. Maggior quota percentuale di alimenti, a quanto previsto nel punto 5.3.1 dell'Allegato 1 al D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 (CAM per il servizio ristorazione collettiva), per:	15 di cui:	Q	Direttamente proporzionale
3.1.1. Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latta UHT, yogurt, uova, olio extra vergine di cui:	5 così suddivisi		
3.1.1.1. da produzione biologica >40%	3		
3.1.1.2. da sistemi di produzione integrata >20%	2		
3.1.2. Carne di cui:	5 così suddivisi		
3.1.2.1. da produzione biologica >15%	3		
3.1.2.2. da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici tradizionali >25%	2		
3.1.3. Pesce di cui:			
3.1.3.1. da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile (MSC) >20%	5	D	Confronto a coppie
3.2. Utilizzo di distributori di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gasate o utilizzo di acqua e bevande sfuse di cui:	5 così suddivisi		
3.2.1. Tipologia e quantità di distributori	2,5		
3.2.2. Tipologia e varietà di bevande	2,5		

4. Criterio di valutazione: Trasporti		punteggio max attribuibile= 7 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
4.1. Attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzione collettive come il magazzino comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva (art. 5.4.5 criterio "a").	1	T	Si= 1 No=0
4.2. elenco dettagliato mezzi trasporto utilizzati	2	D	Confronto a coppie
4.3. Organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa. (art. 5.4.5 criterio "b").	1	D	Confronto a coppie



4. Criterio di valutazione: Trasporti		punteggio max attribuibile= 7 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
4.4. Prossimità tra il luogo di cottura e consumo in caso di centro cottura esterno espresso in km- (art. 5.4.6 dell'Allegato 1 al D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 CAM Ristorazione collettiva)	3	Q	Viene valutata la minor distanza fra il centro di cottura e le singole destinazioni al fine di ridurre al minimo i tempi di percorrenza per salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche e dei pasti

5. Criterio di valutazione: destinazione del cibo non somministrato		punteggio max attribuibile= 5 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
5.1. Misure adottate per il recupero del cibo non somministrato e sua destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita di prodotti alimentari in linea con la ratio della Legge 155/2003 come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva (art.5.4.3.)	5	D	Confronto a coppie

6. Criterio di valutazione: personale		punteggio max attribuibile= 13 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
6.1. Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (Direttore, responsabile della qualità,) dietiste e personale operativo (cuochi, aiuto cuochi, addetti) con indicazione, per presidio ospedaliero/ sede territoriale del numero degli addetti, delle rispettive qualifiche, del livello di inquadramento e mansioni.	4	D	Confronto a coppie
6.2. Monte ore contrattuale settimanale nei diversi turni di servizio e monte ore di organico minimo settimanale sempre presente nei diversi turni di servizio, distinti per qualifiche, livello di inquadramento e mansioni.	3	Q	Direttamente proporzionale Sarà attribuito il punteggio massimo al maggior numero di ore di minima presenza effettiva settimanale garantita, suddivisa nei diversi turni di servizio. Il punteggio per le altre imprese verrà attribuito proporzionalmente rispetto al nr. maggiore di ore indicato

<i>6. Criterio di valutazione: personale</i>		<i>punteggio max attribuibile= 13 p.ti</i>	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
<i>6.3. Modello organizzativo del Servizio prestato con particolare riferimento alla riduzione del turnover del personale</i>	<i>5</i>	<i>D</i>	Confronto a coppie
<i>6.4. Modello organizzativo del Servizio prestato con particolare riferimento al percorso formativo del personale</i>	<i>1</i>	<i>D</i>	Confronto a coppie

34.2 Lotto n° 2 Azienda Socio Sanitaria Locale n° 2 “Savonese”

1. Criterio di valutazione: avvio del servizio		punteggio max attribuibile= 10 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
<i>1.1. Programma di gestione del periodo transitorio, modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello di singola Amministrazione Contraente</i>	4	D	Confronto a coppie
<i>1.2. Tempi di primo avvio del servizio (periodo transitorio) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto max 180 gg.</i>	2	Q	Inversamente proporzionale
<i>1.3. Periodo di tempo previsto (espresso in giorni) dalla data di consegna dal primo pasto per arrivare a regime (max 180gg.)</i>	4	Q	Inversamente proporzionale

2. Criterio di valutazione: caratteristiche del servizio		punteggio max attribuibile= 15 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
<i>2.1. Organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti</i>	4	D	Confronto a coppie
<i>2.2. Piano di emergenza per garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di interruzioni delle fonti energetiche e/o guasti alle attrezzature e/o malfunzionamento sistema informatico di prenotazione. Analisi specifica di tutti i connessi rischi: impiantistica /infortunistica / cause di forza maggiore ed altresì sciopero , di cui:</i>	3 così suddivisi	D	Confronto a coppie
<i>2.2.1. efficacia della modalità di attuazione</i>	1,5		
<i>2.2.2. rapidità nei tempi di intervento</i>	1,5		
<i>2.3. Sistema informatico:</i> <i>2.3.1. servizio di prenotazione, disdetta, prenotazione in urgenza dei pasti. Hardware e software dedicato, verrà valutato:</i> <ul style="list-style-type: none"> • la semplicità d'uso • la completezza dell'informazione • la tipologia report • il sistema di tracciabilità delle derivate utilizzate fino al pasto finito 	4	D	Confronto a coppie
<i>2.4. sistema di controllo e responsabilità</i>	3	D	Confronto a coppie
<i>2.5. Customer satisfaction: attuazione della tipologia e periodicità delle indagini di gradimento e soddisfazione dell'utenza di reparto e delle mense</i>	1	D	Confronto a coppie



3. Criterio di valutazione: produzione/qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari		punteggio max attribuibile= 25 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
3.1. <i>Maggior quota percentuale di alimenti, a quanto previsto nel punto 5.3.1 dell'Allegato 1 al D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 (CAM per il servizio ristorazione collettiva), per:</i>	20 di cui:	Q	Direttamente proporzionale
3.1.1. <i>Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latta UHT, yogurt, uova, olio extra vergine di cui:</i>	7 così suddivisi:		
3.1.1.1. <i>da produzione biologica >40%</i>	4		
3.1.1.2. <i>da sistemi di produzione integrata >20%;</i>	3		
3.1.2. <i>Carne di cui:</i>	7 così suddivisi:		
3.1.2.1. <i>da produzione biologica >15%</i>	4		
3.1.2.2. <i>da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici tradizionali >25%</i>	3		
3.1.3. <i>Pesce</i>	6		
3.1.3.1. <i>da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile (MSC) >20%</i>			
3.2. <i>Utilizzo di distributori di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gasate o utilizzo di acqua e bevande sfuse di cui:</i>	5 così suddivisi:	D	Confronto a coppie
3.2.1. <i>Tipologia e quantità distributori</i>	2,5		
3.2.2. <i>Tipologia e varietà bevande distribuite</i>	2,5		

4. Criterio di valutazione: Trasporti		punteggio max attribuibile= 4 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
4.1. <i>Attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzione collettive come il magazzino comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva (art. 5.4.5 criterio "a").</i>	1	T	Si= 1 No=0
4.2. <i>elenco dettagliato mezzi di trasporto utilizzati</i>	2	D	Confronto a coppie



4. Criterio di valutazione: Trasporti		punteggio max attribuibile= 4 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
4.3. <i>Organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa. (art. 5.4.5 criterio "b").</i>	1	D	Confronto a coppie

5. Criterio di valutazione: destinazione del cibo non somministrato		punteggio max attribuibile= 5 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
5.1. <i>Misure adottate per il recupero del cibo non somministrato e sua destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita di prodotti alimentari in linea con la ratio della Legge 155/2003 come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva (art.5.4.3.)</i>	5	D	Confronto a coppie

6. Criterio di valutazione: personale		punteggio max attribuibile= 11 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
6.1. <i>Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (Direttore, responsabile della qualità,) dietiste e personale operativo (cuochi, aiuto cuochi, addetti) con indicazione, per presidio ospedaliero/ sede territoriale del numero degli addetti, delle rispettive qualifiche, del livello di inquadramento e mansioni.</i>	4	D	Confronto a coppie
6.2. <i>Monte ore contrattuale settimanale complessivo dell' organico stabilmente in servizio settimanale sempre presente nei distinti per qualifiche, livello di inquadramento e mansioni.</i>	2	Q	Direttamente proporzionale Sarà attribuito il punteggio massimo al maggior numero di ore di minima presenza effettiva settimanale garantita, suddivisa nei diversi turni di servizio. Il punteggio per le altre imprese verrà attribuito proporzionalmente rispetto al nr. maggiore di ore indicato
6.3. <i>Modello organizzativo del Servizio prestato con particolare riferimento alla riduzione del turnover del personale</i>	4	D	Confronto a coppie
6.4. <i>Modello organizzativo del Servizio prestato con particolare riferimento al percorso formativo del personale</i>	1	D	Confronto a coppie

34.3 Lotto n° 3 Azienda Socio Sanitaria Locale n° 5 “Spezzina”

1. Criterio di valutazione: avvio del servizio		punteggio max attribuibile= 10 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
1.1. Programma di gestione del periodo transitorio, modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello di singola Amministrazione Contraente	4	D	Confronto a coppie
1.2. Tempi di primo avvio del servizio (periodo transitorio) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto max 180 gg.	2	Q	Inversamente proporzionale
1.3. Periodo tempo previsto (espresso in giorni) dalla data di consegna dal primo pasto per arrivare a regime (max 180gg.)	4	Q	Inversamente proporzionale

2. Criterio di valutazione: caratteristiche del servizio		punteggio max attribuibile= 15 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
2.1. Organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti	4	D	Confronto a coppie
2.2. Piano di emergenza per garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di interruzioni delle fonti energetiche e/o guasti alle attrezzature e/o malfunzionamento sistema informatico di prenotazione. Analisi specifica di tutti i connessi rischi: impiantistica /infortunistica / cause di forza maggiore ed altresì sciopero di cui :	3 così suddivisi:	D	Confronto a coppie
2.2.1. efficacia della modalità di attuazione	1,5		
2.2.2. rapidità nei tempi di intervento	1,5		
2.3. Sistema informatico: 2.3.1. servizio di prenotazione, disdetta, prenotazione in urgenza dei pasti. Hardware e software dedicato verrà valutato: <ul style="list-style-type: none"> la semplicità d'uso la completezza dell'informazione la tipologia report il sistema di tracciabilità delle derivate utilizzate fino al pasto finito 	4	D	Confronto a coppie
2.4. sistema di controllo e responsabilità	3	D	Confronto a coppie
2.5. Customer satisfaction: attuazione della tipologia e periodicità delle indagini di gradimento e soddisfazione dell'utenza di reparto e delle mense	1	D	Confronto a coppie



3. Criterio di valutazione: produzione/qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari		punteggio max attribuibile= 20 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
3.1. <i>Maggior quota percentuale di alimenti, a quanto previsto nel punto 5.3.1 dell'Allegato 1__al D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 (CAM per il servizio ristorazione collettiva), per:</i>	15 di cui:	Q	Direttamente proporzionale
3.1.1. <i>Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latta UHT, yogurt, uova, olio extra vergine di cui :</i>	5 così suddivisi:		
3.1.1.1. <i>da produzione biologica >40%</i>	3		
3.1.1.2. <i>da sistemi di produzione integrata >20%;</i>	2		
3.1.2. <i>Carne di cui:</i>	5		
3.1.2.1. <i>da produzione biologica >15%</i>	3		
3.1.2.2. <i>da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici tradizionali >25%;</i>	2		
3.1.3. <i>Pesce</i>			
3.1.3.1. <i>da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile (MSC) >20%</i>	5	D	Confronto a coppie
3.2. <i>Utilizzo di distributori di acqua micro-filtrata e bevande alla spina naturali e gassate o utilizzo di acqua e bevande sfuse</i>	5 così suddivisi		
3.2.1. <i>Tipologia e quantità dei distributori</i>	2,5		
3.2.2. <i>Tipologia e varietà delle bevande</i>	2,5		

4. Criterio di valutazione: Trasporti		punteggio max attribuibile= 7 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
4.1. <i>Attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzione collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva (art. 5.4.5 criterio "a").</i>	1	T	Si= 1 No=0



4. Criterio di valutazione: Trasporti		punteggio max attribuibile= 7 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
4.2. <i>Elenco dettagliato dei mezzi di trasporto utilizzati</i>	2	D	Confronto a coppie
4.3. <i>Organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa. (art. 5.4.5 criterio "b").</i>	1	D	Confronto a coppie
4.4. <i>Prossimità tra il luogo di cottura e consumo in caso di centro cottura esterno espresso in km- (art. 5.4.6 dell'Allegato 1 al D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 CAM Ristorazione collettiva)</i>	3	Q	Viene valutata la minor distanza fra il centro di cottura e le singole destinazioni al fine di ridurre al minimo i tempi di percorrenza per salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche e dei pasti

5. Criterio di valutazione: destinazione del cibo non somministrato		punteggio max attribuibile= 5 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
5.1. <i>Misure adottate per il recupero del cibo non somministrato e sua destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita di prodotti alimentari in linea con la ratio della Legge 155/2003 come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva (art.5.4.3.)</i>	5	D	Confronto a coppie

6. Criterio di valutazione: personale		punteggio max attribuibile= 13 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
6.1. <i>Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (Direttore, responsabile della qualità,) dietiste e personale operativo (cuochi, aiuto cuochi, addetti) con indicazione, per presidio ospedaliero/ sede territoriale del numero degli addetti, delle rispettive qualifiche, del livello di inquadramento e mansioni.</i>	4	D	Confronto a coppie

<i>6. Criterio di valutazione: personale</i>		<i>punteggio max attribuibile= 13 p.ti</i>	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
<i>6.2. Monte ore contrattuale settimanale nei diversi turni di servizio e monte ore di organico minimo settimanale sempre presente nei diversi turni di servizio, distinti per qualifiche, livello di inquadramento e mansioni.</i>	<i>3</i>	<i>Q</i>	Direttamente proporzionale Sarà attribuito il punteggio massimo al maggior numero di ore di minima presenza effettiva settimanale garantita, suddivisa nei diversi turni di servizio. Il punteggio per le altre imprese verrà attribuito proporzionalmente rispetto al nr. maggiore di ore indicato
<i>6.3. Modello organizzativo del Servizio prestatato con particolare riferimento alla riduzione del turnover del personale</i>	<i>5</i>	<i>D</i>	Confronto a coppie
<i>6.4. Modello organizzativo del Servizio prestatato con particolare riferimento al percorso formativo del personale</i>	<i>1</i>	<i>D</i>	Confronto a coppie

34.4 Lotto n° 4 Azienda Pubblica di Servizi alla Persona “Emanuele Brignole”

1. Criterio di valutazione: avvio del servizio		punteggio max attribuibile= 10 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
1.1. Programma di gestione del periodo transitorio, modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello di singola Amministrazione Contraente	4	D	Confronto a coppie
1.2. Tempi di primo avvio del servizio (periodo transitorio) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto max 180 gg.	2	Q	Inversamente proporzionale
1.3. Periodo tempo previsto (espresso in giorni) dalla data di consegna dal primo pasto per arrivare a regime (max 180gg.)	4	Q	Inversamente proporzionale

2. Criterio di valutazione: caratteristiche del servizio		punteggio max attribuibile= 15 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
2.1. Organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti	4	D	Confronto a coppie
2.2. Piano di emergenza per garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di interruzioni delle fonti energetiche e/o guasti alle attrezzature e/o malfunzionamento sistema informatico di prenotazione. Analisi specifica di tutti i connessi rischi: impiantistica /infortunistica / cause di forza maggiore ed altresì sciopero di cui:	3 così suddivisi:	D	Confronto a coppie
2.2.1. efficacia della modalità di attuazione	1,5		
2.2.2. rapidità nei tempi di intervento	1,5		
2.3. Sistema informatico: 2.3.1. servizio di prenotazione, disdetta, prenotazione in urgenza dei pasti. Hardware e software dedicato verrà valutato: <ul style="list-style-type: none"> la semplicità d'uso la completezza dell'informazione la tipologia report il sistema di tracciabilità delle derivate utilizzate fino al pasto finito 	4	D	Confronto a coppie
2.4. sistema di controllo e responsabilità	3	D	Confronto a coppie
2.5. Customer satisfaction: attuazione della tipologia e periodicità delle indagini di gradimento e soddisfazione dell'utenza di reparto e delle mense	1	D	Confronto a coppie



3. Criterio di valutazione: produzione/qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari		punteggio max attribuibile= 20 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
3.1. <i>Maggior quota percentuale di alimenti, a quanto previsto nel punto 5.3.1 dell'Allegato 1__al D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 (CAM per il servizio ristorazione collettiva), per:</i>	15 di cui:	Q	Direttamente proporzionale
3.1.1. <i>Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latta UHT, yogurt, uova, olio extra vergine di cui :</i>	5 così suddivisi:		
3.1.1.1. <i>da produzione biologica >40%</i>	3		
3.1.1.2. <i>da sistemi di produzione integrata >20%;</i>	2		
3.1.2. <i>Carne di cui:</i>	5		
3.1.2.1. <i>da produzione biologica >15%</i>	3		
3.1.2.2. <i>da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici tradizionali >25%;</i>	2		
3.1.3. <i>Pesce</i>			
3.1.3.1. <i>da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile (MSC) >20%</i>	5		
3.2. <i>Utilizzo di distributori di acqua micro-filtrata e bevande alla spina naturali e gassate o utilizzo di acqua e bevande sfuse</i>	5 così suddivisi	D	Confronto a coppie
3.2.1. <i>Tipologia e quantità dei distributori</i>	2,5		
3.2.2. <i>Tipologia e varietà delle bevande</i>	2,5		

4. Criterio di valutazione: Trasporti		punteggio max attribuibile= 7 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
4.1. <i>Attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzione collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva (art. 5.4.5 criterio "a").</i>	1	T	Si= 1 No=0



4. Criterio di valutazione: Trasporti		punteggio max attribuibile= 7 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
4.2. <i>Elenco dettagliato dei mezzi di trasporto utilizzati</i>	2	D	Confronto a coppie
4.3. <i>Organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa. (art. 5.4.5 criterio "b").</i>	1	D	Confronto a coppie
4.4. <i>Prossimità tra il luogo di cottura e consumo in caso di centro cottura esterno espresso in km- (art. 5.4.6 dell'Allegato 1 al D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 CAM Ristorazione collettiva)</i>	3	Q	Viene valutata la minor distanza fra il centro di cottura e le singole destinazioni al fine di ridurre al minimo i tempi di percorrenza per salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche e dei pasti

5. Criterio di valutazione: destinazione del cibo non somministrato		punteggio max attribuibile= 5 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
5.1. <i>Misure adottate per il recupero del cibo non somministrato e sua destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita di prodotti alimentari in linea con la ratio della Legge 155/2003 come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva (art.5.4.3.)</i>	5	D	Confronto a coppie

6. Criterio di valutazione: personale		punteggio max attribuibile= 13 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
6.1. <i>Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (Direttore, responsabile della qualità,) dietiste e personale operativo (cuochi, aiuto cuochi, addetti) con indicazione, per presidio ospedaliero/ sede territoriale del numero degli addetti, delle rispettive qualifiche, del livello di inquadramento e mansioni.</i>	4	D	Confronto a coppie

6. Criterio di valutazione: personale		punteggio max attribuibile= 13 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
6.2. <i>Monte ore contrattuale settimanale nei diversi turni di servizio e monte ore di organico minimo settimanale sempre presente nei diversi turni di servizio, distinti per qualifiche, livello di inquadramento e mansioni.</i>	3	Q	Direttamente proporzionale Sarà attribuito il punteggio massimo al maggior numero di ore di minima presenza effettiva settimanale garantita, suddivisa nei diversi turni di servizio. Il punteggio per le altre imprese verrà attribuito proporzionalmente rispetto al nr. maggiore di ore indicato
6.3. <i>Modello organizzativo del Servizio prestatato con particolare riferimento alla riduzione del turnover del personale</i>	5	D	Confronto a coppie
6.4. <i>Modello organizzativo del Servizio prestatato con particolare riferimento al percorso formativo del personale</i>	1	D	Confronto a coppie

Allegati:

Allegato 1: "Lotto n° 1 – Ospedale Policlinico San Martino - Cig n°.....Affidamento della gestione dei bar, piccola ristorazione e macchine erogatrici di bevande calde, fredde e altri generi di conforto presso l'Ospedale Policlinico San Martino – Ist"

Lotto n° 2 – A.S.S.L. n° 2 Savonese:

Allegato 2 DIETETICO OSPEDALIERO
Allegato 2 bis DIETETICO OSPEDALIERO PEDIATRICO

Lotto n° 3 – A.S.S.L. n° 5 Spezzina :

PRONTUARIO DIETETICO OSPEDALIERO

Lotto n° 4 - Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole

All_1_lotto4 – caratteristiche del servizio

