



**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE COLLETTIVA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PER L’AZIENDA USL DELLA ROMAGNA**

ALLEGATO 9

CAPITOLATO TECNICO

I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO	6
1. Definizioni	6
2. Oggetto dell'appalto e divisione in lotti	12
2.1 Oggetto	12
2.2 Suddivisione in lotti	12
3. Durata dell'appalto	13
4. Adesione alla Convenzione: richiesta di attivazione del servizio, Atto di regolamentazione, Ordinativo di Fornitura, inizio dell'esecuzione del servizio.	13
4.1 Richiesta di attivazione del servizio	13
4.2 Sottoscrizione dell'atto di regolamentazione del servizio	14
5. Pasti da fornire annualmente ai degenti e ai dipendenti	16
5.1 Servizio di ristorazione per degenti	16
5.2 Servizio di ristorazione per dipendenti	17
6. Prestazioni comprese nel servizio	17
6.1 Produzione, confezionamento e consegna dei pasti	18
6.2 Fornitura di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti	18
6.3 Prestazioni accessorie	18
6.4 Fornitura e utilizzo di macchine e attrezzature conformi alle disposizioni dettate dai Criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva (CAM)	19
6.5 Ulteriori attività a carico del Fornitore.	20
7 Devoluzione del cibo non somministrato	20
8 Condizioni di esecuzione del servizio di ristorazione per degenti e di mensa per dipendenti	21
8.1 Preparazione dei pasti e implementazione del dietetico ospedaliero	21
8.2 Calendarizzazione su base annuale dell'esecuzione del servizio di ristorazione per i degenti e di mensa per i dipendenti, incluso il personale in servizio al 118 ed elisoccorso	21
8.3 Sistemi di preparazione e di distribuzione dei pasti: sistema "legame fresco-caldo", preparazioni ammesse con sistema "legame refrigerato" e preparazioni richieste con sistema in "legame – espresso" (solo mense dipendenti con self-service)	22
8.4 Preparazioni ammesse con sistema in "legame-refrigerato"	22
8.5 Preparazione colazioni	23
8.6 Servizio di mensa per i dipendenti	23
8.7 Prenotazione pasti degenti	24
8.8 Prenotazione dei pasti per i dipendenti che non usufruiscono del servizio di mensa self-service.	25
8.9 Ritiro dei carrelli, dei vassoi e rigoverno post-consumo dei pasti per degenti	25
8.10 Rigoverno post-consumo nelle mense self -service e nei refettori utilizzati dai dipendenti	25
8.11 Stoviglie, posate, contenitori e sacchetti per conservare il cibo	25
8.12 Tovaglioli e prodotti in carta - tessuto	26
8.13 Ulteriori specifiche	27
9 Sistema informativo di prenotazione pasti e generi extra	27
10 Corrispettivi	30
11 Allegati al Capitolato tecnico	31
II - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE	31

12	Caratteristiche delle derrate alimentari	31
13	Requisiti delle derrate alimentari in relazione alla fascia di età del consumatore finale (degenti e dipendenti)	32
13.1	<i>Degenti di reparti ospedalieri con età da 0 a 19 anni</i>	32
13.2	<i>Personale operante presso l'Azienda Unità Sanitaria Locale Romagna</i>	34
13.3	<i>Degenti di reparti ospedalieri con età superiore ai 19 anni</i>	36
III	- MENU	36
14	Articolazione e composizione dei menu	36
14.1	<i>Articolazione del menu su base semestrale e su due settimane</i>	37
14.2	<i>Composizione del menu</i>	37
14.2.1	<i>Composizione del menu per i degenti.</i>	37
14.2.1.1	<i>Colazione</i>	37
14.2.1.2	<i>Pranzo</i>	38
14.2.1.3	<i>Merenda</i>	38
14.2.1.4	<i>Cena</i>	38
14.3	<i>Cestini</i>	38
14.5	<i>Grammature e composizione delle diete speciali standard e delle diete ad personam</i>	39
14.4	<i>Composizione del menu per i dipendenti</i>	39
15	Fornitura generi alimentari extra	40
16	Accessori per il condimento	41
17	Variazione del menu e riduzione degli sprechi alimentari	41
18	Integrazione del menu in occasione Festività	42
IV	- IGIENE DELLA PRODUZIONE, CONSEGNA DEI PASTI E ORARI DI CONSEGNA	43
19	Ricevimento e conservazione delle derrate	43
20	Preparazione e cottura	44
21	Conservazione dei pasti campioni	45
22	Confezionamento dei pasti e informazioni sui pasti serviti	45
22.1	<i>Confezionamento pasti per i degenti</i>	46
22.1.1	<i>Colazione</i>	46
22.1.2	<i>Pranzo e merenda</i>	46
22.1.3	<i>Cena</i>	47
22.2	<i>Confezionamento pasti per i dipendenti</i>	47
22.2.1	<i>Pasti in mensa e refettorio</i>	47
22.2.2	<i>Pasti per personale del 118</i>	47
22.3	<i>Informazione sui pasti serviti ai degenti e ai dipendenti</i>	47
22.3.1	<i>Segnaletica nelle mense</i>	48
23	Consegna dei pasti e delle derrate e documenti di trasporto (DDT)	48
24	Automezzi per il trasporto di pasti e derrate	49
25	Orari e tempi di consegna dei pasti presso i singoli Ospedali e Presidi	49

25.1	Tempi di consegna dei pasti	49
25.2	Orari di consegna dei pasti	50
V	CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	51
26	Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni	51
27	Consegna dei locali	51
28	Divieto di cambio della destinazione d'uso dei locali e casi particolari	51
29	Inventario di riconsegna dei locali e dei beni concessi in comodato d'uso gratuito	52
30	Oneri del Fornitore	52
31	Piano delle manutenzioni e di pronto intervento	52
31.1	Manutenzioni e pronto intervento	52
31.2	Manutenzioni straordinarie	53
32	Oneri dell'Azienda Sanitaria Contraente	54
33	Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature concessi in comodato d'uso e di proprietà del Fornitore	54
34	Gestione dei rifiuti	56
35	Cause di interruzione del servizio	57
35.1	Fase transitoria	57
35.2	Scioperi del personale del Fornitore	57
35.3	Cause di forza maggiore	58
35.3	Ulteriori disposizioni	58
VI	PERSONALE	58
36	Funzioni aziendali e organico	58
37	Personale dell'Azienda USL Romagna impiegato nell'appalto presso il terminale e la mensa self-service dell'Ospedale di Riccione	60
38	Formazione e aggiornamento del personale	63
39	Regole di comportamento	65
40	Vestiario	65
41	Comportamenti non conformi	66
42	Igiene del personale	66
43	Verifiche di conformità e controlli	67
44	Autocontrollo alimentare: controllo HACCP	67

VII – SERVIZI ACCESSORI	68
45 Allestimento di cucina interna, terminali, mense self-service e sintesi delle specifiche tecniche per singolo lotto	68
46 Servizio accessorio di consegna dei pasti testa/letto per Ospedale/ Os.Co. / Presidio numero reparti e posti letto	71

I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

1. Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato Tecnico si intende per:

- Atto di Regolamentazione del Servizio: l'atto, preliminare all'emissione dell'Ordinativo di fornitura (OdF) sottoscritto congiuntamente dal Fornitore e dall'Azienda Sanitaria Contraente nel quale vengono definite e dettagliate le prestazioni richieste e conseguentemente le modalità di esecuzione ed i prezzi, nei limiti della Convenzione, del presente Capitolato tecnico e dell'offerta del Fornitore;
- Azienda Sanitaria Contraente: l'Azienda Unita Sanitaria della Romagna che utilizzerà la Convenzione stipulata tra Intercent-ER e il Fornitore, nei limiti dell'importo massimo stabilito per ciascun lotto;
- Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati, contenente le condizioni di prestazione del servizio;
- Fornitore: l'Operatore Economico (singola Impresa o il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o il Consorzio, ecc.) risultato aggiudicatario e che conseguentemente sottoscrive la Convenzione con l'Agenzia Regionale Intercent-ER, obbligandosi a quanto in essa previsto e ad eseguire gli Ordinativi di Fornitura;
- Intercent-ER: l'Agenzia Regionale deputata all'acquisto di beni e servizi per le Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia-Romagna;
- Ordinativo di Fornitura (i.e. contratto): il documento, disponibile sulla piattaforma SATER di Intercent-ER, con il quale l'Azienda Sanitaria Contraente stipula il proprio contratto con il Fornitore, impegnandolo all'esecuzione della prestazione richiesta ed indicando il quantitativo richiesto e il luogo di esecuzione;
- Parti: l'Azienda Sanitaria Contraente ed il Fornitore;
- Servizio di Ristorazione: il Servizio di Ristorazione per l'Azienda USL Romagna;

Inoltre, si intende per:

- Arredi: il complesso di oggetti (tavoli, sedie, mobili, ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione;
- Attrezzature: le macchine per lo svolgimento dell'attività di produzione, trasporto, distribuzione dei pasti, quali: cappe, cuoci-pasta, forni, frigoriferi, lavastoviglie, carrelli termo-refrigerati, carrelli neutri, distributori di bevande calde, distributori di acqua nelle mense per dipendenti, banchi per

allestimento self-service, tavoli e sedi per le mense self-service, ecc.. L'installazione, manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature necessarie all'esecuzione del servizio – ove non presenti - sono a carico del Fornitore;

- CAM: i Criteri Ambientali Minimi (CAM) sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di esecuzione del servizio. Nel presente documento, si fa riferimento in particolare, ai CAM “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” approvati con Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 04/04/2020;
- Centro di cottura / centro di produzione pasti: la struttura appartenente al Fornitore, autorizzata per la preparazione dei pasti destinati a uno o più luoghi di consumo;
- Cestino: un pasto fornito ad alcuni degenti in day hospital composto secondo quanto descritto al punto 14.3 “Cestini” del successivo articolo 14 “Articolazione e composizione dei menu”
- Cucina: la struttura appartenente all’Azienda Sanitaria Contraente, autorizzata per la preparazione dei pasti destinati a uno o più luoghi di consumo;
- Dieta: il regime alimentare comune “Dieta/Vitto Comune” o a carattere speciale, etico o religioso
- Dieta a carattere etico o religioso: la dieta destinata a utenti aderenti a specifiche culture o religioni (per scelta personale);
- Dieta speciale standard: lo schema dietoterapico con caratteristiche bromatologiche pre-codificate per patologie sensibili alla dietoterapia. Tali diete contribuiscono alla terapia o costituiscono la terapia stessa per gli utenti affetti da condizioni cliniche contingenti, patologie croniche o acute, allergie o intolleranze alimentari (vedasi in proposito anche la definizione di “Dietetico ospedaliero”);
- Dieta speciale ad personam: lo schema dietoterapico elaborato *ad personam*, per soggetti con problematiche nutrizionali complesse non previste tra le diete speciali standard. Tali diete vengono prescritte dalle U.O. / Servizio di Dietetica dell’Azienda Sanitaria e sono elaborate dai dietisti dell’Azienda Sanitaria Contraente utilizzando grammature, alimenti e modalità di preparazioni specifiche;
- Dietetico ospedaliero: la raccolta di schemi alimentari standardizzati a composizione bromatologica elaborati dal Servizio di Dietetica della Azienda Sanitaria Contraente (vedasi in proposito l'allegato al presente Capitolato tecnico Allegato B – “Dietetico ospedaliero”). Il dietetico ospedaliero comprende un menù di base (definito anche vitto comune), diete a carattere etico o religioso, diete speciali standard e diete speciali. Il dietetico non include le *diete ad personam*;
- Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per il trasporto, la consegna e la somministrazione dei pasti agli utenti;

- DOC Denominazione di Origine Controllata / DOCG Denominazione di Origine Controllata e Garantita: marchio che identifica i vini provenienti da zona certificata IGP (Indicazione Geografica Protetta), rispettando le caratteristiche e i metodi di lavorazione tipici di un determinato territorio;
- DOP/ IGP: i prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (indicazioni Geografiche Protette) sono definiti dal Regolamento (CE) 510/2006, come prodotti agricoli ed alimentari, conformi ad un disciplinare produttivo, originari di un luogo specifico, le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o completamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. I prodotti a marchio IGP indicano che almeno una delle tre fasi produttive avviene nella zona;
- Filiera corta e KM 0: ai sensi del presente Capitolato e di quanto previsto dai CAM di cui al DM 10 marzo 2020, per prodotti a filiera corta e per KM 0 si intendono i prodotti soggetti a vendita diretta tra produttore/i, vale a dire, tra i produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0». La distanza massima dei produttori dal centro di produzione del Fornitore o – nel caso dei prodotti che transitano dalla piattaforma del Fornitore, senza altri intermediari - dalla piattaforma è fissata entro i 200 Km dal luogo di produzione. I prodotti di questa tipologia sono quelli eventualmente offerti in sede di gara dal Fornitore;
- Frequenza: il numero di volte che determinate preparazioni gastronomiche devono essere presenti nel menu in un intervallo di tempo definito;
- IGP (indicazioni Geografiche Protette): vedasi la definizione di DOP/ IGP;
- Impianti: gli impianti necessari o comunque strumentali all'esecuzione del servizio (ad es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/ raffrescamento, impianto idrico sanitario, ascensori, montacarichi, ecc.). Nei locali di proprietà dell'Azienda Sanitaria - o comunque nella sua disponibilità – ceduti al Fornitore in comodato d'uso gratuito ai fini dell'esecuzione del servizio di ristorazione (ad es., cucina interna, terminali, mense self-service, refettori, altri locali di servizio, ecc.) l'installazione e la manutenzione straordinaria e ordinaria degli impianti è a carico dell'Azienda Sanitaria;
- Legame "espresso": le pietanze preparate in legume espresso (a caldo o a freddo a seconda della ricetta) dopo la loro produzione devono essere direttamente e rapidamente distribuite. Il legume espresso è richiesto presso le mense self-service dipendenti per la preparazione dei primi e delle carni alla piastra o alla griglia;
- Legame "fresco- caldo": (cook&hold&serve) il pasto prodotto con questo sistema dopo la sua produzione (a caldo o a freddo a seconda della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo

nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione, consegnato presso il luogo di consumo, in contenitori a perdere in mono o multirazione e somministrato senza che vi siano ulteriori trattamenti termici. Per gli Ospedali privi di cucina interna nell'ambito del presente Capitolato si fa riferimento ad un sistema differito a legume "fresco-caldo", vale a dire, ad un sistema che attraverso le opportune tecniche e misure di produzione deve garantire le proprietà organolettiche dei cibi e delle pietanze da preparare, distribuire e somministrare tenendo conto che il consumo avverrà in tempi e luoghi separati rispetto al luogo di preparazione e cottura dei pasti medesimi.

- Legame "refrigerato": il cibo, preparato in maniera convenzionale, viene sottoposto a raffreddamento rapido, con abbattitore, fino a 10°C al cuore del prodotto, entro 90 minuti circa. Dopo eventuale porzionamento (in locali a temperatura modificata di 12°C e con chiusura in carrelli neutri), viene stoccato e conservato sopra il punto di congelamento tra 0 e 3°C. Il pasto viene quindi trasportato mediante automezzi refrigerati, a non più di 4°C, nel luogo del consumo ove, immediatamente prima del consumo, viene portato ad una temperatura di almeno 70°C (con rigenerazione a vapore, irradiazione, conduzione, induzione o microonde) e servito. Solitamente si utilizza uno specifico carrello refrigerante/riscaldante, che prima mantiene una temperatura di 3 °C e poi porta l'alimento a 73 °C circa. Nell'ambito del presente Capitolato questo sistema può essere utilizzato limitatamente ad alcune pietanze/ preparazioni come precisato al punto 8.4 "Preparazioni ammesse con sistema in "legame-refrigerato"" del successivo articolo 8 "Condizioni di esecuzione del servizio di ristorazione per degenti e di mensa per dipendenti" o come sistema di produzione dei pasti prescelto dal Fornitore per garantire l'esecuzione del servizio durante la fase transitoria di cui al punto 35.1 "Fase transitoria" di cui al successivo articolo 35 "Cause di interruzione del servizio";
- Locali di servizio: i locali attigui alle cucine, quali: dispense, servizi igienici, luoghi di deposito o stoccaggio, ecc.;
- KM 0 (o chilometro zero): vedasi "Filiera corta";
- Mensa self – service: locale dove i dipendenti ed eventualmente i visitatori esterni, consumano i pasti che vengono impiattati e serviti da personale del Fornitore;
- Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte ai degenti e ai dipendenti per portata (es. varietà dei primi piatti, varietà dei secondi piatti ecc.) secondo la struttura definita (numero e tipologia di portate) al successivo articolo 14 "Articolazione e composizione dei menu";
- Menu giornaliero: nel caso dei degenti di norma è composto da: colazione, pranzo, merenda e cena o solo da alcune di queste componenti, in alcuni casi può comprendere anche un ulteriore spuntino da fornire con la cena;

- Menu stagionale: il/i menu previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- Pasto: l'insieme di preparazioni gastronomiche previste nel menu giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- Pentolame: le pentole, i tegami, le padelle, ecc. utilizzato per la cottura;
- Pietanza/ portata: ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
- Preparazione gastronomica: la pietanza o il piatto composti da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro);
- Prodotti agricoli e agroalimentari biologici: alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;
- Prodotti tradizionali della Regione Emilia-Romagna: sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Emilia-Romagna, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>
I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria;
- Produzione pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti;
- Regime dietetico controllato: il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
- Refettorio: locale presso il quale i dipendenti consumano il pasto servito con vassoio personalizzato;
- Rigoverno post – consumo: nel caso delle colazioni, dei pranzi e delle cene servite ai degenti si intendono le attività di ritiro dei vassoi (testa-letto o a reparto a seconda di quanto specificato nell'Allegato A – “Specifiche tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede” al Capitolato tecnico), di lavaggio dei vassoi, delle stoviglie, posate, tazze e bicchieri utilizzati per consumare il pasto; nel caso dei refettori l'attività consiste nel ritiro dei vassoi e delle stoviglie, ecc. e nel loro lavaggio; nel caso delle mense self-service il rigoverno post-consumo comprende anche il lavaggio e la sanificazione di tutte le superfici (tavoli, banchi

di servizio, pavimenti, ecc.). Per ulteriori dettagli si rinvia ai punti 8.9 “Ritiro dei carrelli, dei vassoi, e rigoverno post-consumo dei pasti per degenti” e 8.10 “Rigoverno post-consumo nelle mense self-service e nei refettori utilizzati dai dipendenti” del successivo art. 8 “Condizioni di esecuzione del servizio di ristorazione per degenti e di mensa per dipendenti”;

- SQNPI: Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata è un marchio applicabile a tutte le produzioni vegetali (trasformate e non) che identifica i prodotti provenienti da colture a difesa integrata volontaria, realizzate attraverso norme tecniche specifiche e indicazioni fitosanitarie vincolanti (disciplinari di produzione) che limitano le tipologie e il numero dei trattamenti ammessi per le singole colture;
- SQNZ: Sistema di Qualità nazionale Zootecnia Sistema di qualità nazionale zootecnia (Decreto del Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali del 4 marzo 2011), Provvedimento MIPAAF 25/10/11, notifica n. 2014/0025/I (Direttiva 98/34/CE) e s.m.i. Identifica un regime di qualità volontario conforme ai seguenti criteri: caratteristiche specifiche del prodotto; particolari metodi di produzione oppure una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali coerenti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale;
- Stoviglie: i piatti, le posate, i bicchieri e quant'altro necessario per la consumazione dei pasti da parte dei degenti e dei dipendenti. Ai fini del presente Capitolato si considerano stoviglie anche le cassette o simili per il trasporto dei pasti, come specificato al punto 8.11 “Stoviglie, posate, contenitori e sacchetti per conservare il cibo” del successivo art. 8 “Condizioni di esecuzione del servizio di ristorazione per degenti e di mensa per dipendenti”;
- Take-away/ Sacchetto take-away: per “pasti confezionati con sacchetto *take-away*” o analoga modalità di confezionamento si intendono i pasti da consegnare al personale in servizio presso alcune postazioni del 118 sprovviste di refettorio o altro locale destinato alla consumazione di pasti, dove la consegna del vassoio personalizzato può risultare inadeguata ai fini della materiale consegna e consumazione del pasto. Per confezionare e consegnare i pasti con sacchetto “*take-away*” o analoga modalità, il Fornitore può utilizzare scatole (box *take-away*) e posate anche monouso, purché rispondenti alla normativa dettata dai Criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva (CAM) per i materiali monouso fatta salva proposta alternativa condivisa con l'Azienda Sanitaria Contraente in fase di stesura dell'Atto di regolamentazione di cui al successivo art. 4 “Adesione alla convenzione: richiesta di attivazione del servizio, Atto di regolamentazione Ordinativo di Fornitura,...”;
- Terminale: la struttura dell'Azienda Sanitaria Contraente data in comodato d'uso al Fornitore per l'esecuzione di alcune attività/ fasi del servizio di ristorazione per degenti e/o per dipendenti presso uno specifico presidio come precisato alla sezione VII “Servizi accessori” e, in particolare,

all'art. 45 "Allestimento di cucina interna, terminali, mense self-service e sintesi delle specifiche tecniche per singolo Lotto" e all'Allegato A – "Specifiche tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede" al Capitolato tecnico;

- Tovaglioli/ prodotti in carta tessuto: i prodotti in carta utilizzati dai degenti, dai dipendenti per asciugarsi e pulirsi le labbra e i prodotti in carta /tessuto utilizzati dal personale in cucina, nei terminali e nelle mense devono possedere i requisiti di cui al punto 8.12 "Tovaglioli e prodotti in carta tessuto" del successivo art. 8 "Condizioni di esecuzione del servizio di ristorazione per degenti e di mensa per dipendenti";
- Trasporto: il trasporto dei pasti;
- Utensileria: i coltelli, i mestoli, le teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- Vassoio: oggetto con bordo rilevato o variamente sagomato, destinato a contenere le pietanze da servire ai degenti e ai dipendenti negli Ospedali, nei Presidi e nei refettori in cui il confezionamento dei pasti è richiesto con "vassoio personalizzato"; nel caso delle colazioni da servire a reparto o testa- letto del degente si intende un oggetto adatto a porgere la tazza con la bevanda calda, i prodotti secchi, la marmellata, il miele, le posate ecc. al degente (ad es. un vassoio di dimensioni ridotte, tipo A4 o altro simile oggetto);
- Vitto comune ospedaliero: preparazioni gastronomiche / pietanze messe a disposizione degli utenti nelle situazioni fisiologiche che si articolano in modo vario ed equilibrato, secondo una periodicità stabilita.

2. Oggetto dell'appalto e divisione in lotti

2.1 Oggetto

Oggetto dell'appalto è la fornitura del servizio di ristorazione, con preparazione dei pasti da eseguire secondo le modalità di seguito descritte, per i degenti e i dipendenti dell'Azienda Unità Sanitaria Locale Romagna.

Il Fornitore dovrà provvedere, nei limiti dei quantitativi di pasti richiesti dall'Azienda Sanitaria contraente mediante i singoli Ordinativi di Fornitura (i.e. contratto) e nei limiti massimi previsti per ciascun lotto, ad erogare il servizio, secondo le modalità ed i termini specificati nel presente Capitolato e suoi allegati e nell'Atto di regolamentazione del servizio.

Il servizio di ristorazione dovrà essere organizzato in legame "**fresco-caldo**"; per gli Ospedali e i presidi privi di cucina interna, si intende legame "fresco-caldo" differito.

2.2 Suddivisione in lotti

L'appalto è diviso nei seguenti lotti territoriali:

- Lotto 1: Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Ambito di Ravenna e di Forlì (Os.Co. Modigliana);
- Lotto 2: Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Ambito di Cesena e di Rimini.

3. Durata dell'appalto

La Convenzione avrà una durata di ventiquattro **(24) mesi** a decorrere dalla sua sottoscrizione.

Tale durata potrà essere rinnovata, su comunicazione scritta della Agenzia, fino ad ulteriori **12 (dodici)** mesi, nell'ipotesi in cui alla scadenza del termine non sia stato esaurito l'importo massimo spendibile e fino al raggiungimento del medesimo.

Gli Ordinativi di Fornitura avranno durata di **72** (settantadue) **mesi**, dalla data della loro emissione; la fase di esecuzione del servizio decorrerà dalla data di inizio effettivo dell'esecuzione del servizio e si concluderà **72** (settantadue) **mesi dopo**. Le date di inizio e di fine dell'esecuzione effettiva del servizio dovranno essere fissate nell'Atto Preliminare di Regolamentazione del servizio di cui al successivo articolo 4 "Richiesta attivazione della Convenzione, Atto di regolamentazione e inizio dell'esecuzione del servizio".

La durata complessiva del contratto potrà inoltre essere prorogata agli stessi patti, prezzi e condizioni dall'Azienda Sanitaria Contraente, a suo insindacabile giudizio, per garantire la continuità del servizio, fino ad un massimo di **6 mesi** mediante comunicazione scritta al Fornitore, entro la scadenza del termine, nelle more dell'espletamento di una nuova procedura di gara.

4. Adesione alla Convenzione: richiesta di attivazione del servizio, Atto di regolamentazione, Ordinato di Fornitura, inizio dell'esecuzione del servizio.

4.1 Richiesta di attivazione del servizio

L'Azienda Sanitaria Contraente per aderire alla Convenzione dovrà inviare al Fornitore una "**Richiesta di attivazione della Convenzione**", nella quale verranno indicate:

- le sedi presso le quali viene richiesto di erogare il servizio di ristorazione per degenti e per dipendenti (compresi gli operatori del 118 per le sedi per le quali è richiesto il servizio);
- numero colazioni, pranzi, merende, cene, cestini e pasti per dipendenti da fornire nel periodo di esecuzione del contratto;
- ogni altra informazione ritenuta utile.

Il Fornitore ha l'obbligo di concordare con l'Azienda Sanitaria Contraente, entro 5 (cinque) giorni lavorativi decorrenti dal ricevimento della richiesta, la data del **sopralluogo di ricognizione** presso i locali dell'Azienda Sanitaria medesima, che dovrà avvenire non oltre i 10 (dieci) giorni lavorativi successivi. In seguito al sopralluogo, di norma entro i successivi 30 giorni, le parti sottoscriveranno

l'Atto di regolamentazione del servizio, preliminarmente all'emissione dell'Ordinativo di Fornitura **In mancanza della sottoscrizione dell'Atto di regolamentazione del servizio, l'Ordinativo di Fornitura non potrà essere emesso.**

4.2 Sottoscrizione dell'atto di regolamentazione del servizio

Nell'Atto di regolamentazione del servizio le parti definiranno gli aspetti gestionali del servizio per quanto di rispettiva competenza, e nello specifico:

- la conferma e/o gli eventuali aggiornamenti rispetto a quanto riportato nell'Allegato A al presente Capitolato (Allegato A – “Specifiche tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede”) in termini di: sedi interessate dal servizio; numero di pasti da produrre/ consegnare (colazioni, pranzi, cene, merende, cestini, pasti dipendenti, ecc.);
- il nominativo del Direttore Esecuzione Contratto (DEC) e/ o del referente dell'U.O. Gestione Inventario e Servizi Alberghieri; del Responsabile/ Referente dell'U.O. Acquisti Aziendali; del Referente per il Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica; del Referente per la Direzione Sanitaria / Direzione Medico Ospedaliera e Infermieristica; del Responsabile/ Referente del Servizio Tecnico (per l'utilizzo e la manutenzione ordinaria dei locali impianti e attrezzature concessi in comodato d'uso); del/i Responsabile/i / Referente/i dell'U.O. Governo Sistemi Informativi dell'Azienda USL della Romagna per l'implementazione del sistema di prenotazione pasti e per la sua integrazione con il sistema di gestione dei ricoveri); del Responsabile/ Referente del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) cui fare riferimento per gli aspetti igienico-sanitari (ad es., controlli igienico sanitari sui luoghi / centri di produzione dei pasti, nelle mense e sugli alimenti e relative attrezzature, controllo applicazione piano HACCP; controlli igienico sanitari sui mezzi di trasporto, controlli sul rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla produzione e somministrazione pasti); nonché ogni altra figura dell'Azienda Sanitaria il cui coinvolgimento sia ritenuto funzionale a garantire la corretta pianificazione della fase di avvio del servizio, la pianificazione della fase transitoria di cui a al successivo punto 35.1 “Fase transitoria” dell'articolo 35 “Cause di interruzione del servizio” e la fase di esecuzione “a pieno regime” del servizio di ristorazione;
- i nominativi del Responsabile del Fornitore per l'esecuzione del servizio di ristorazione; del/ dei Responsabili/ Referenti per il Servizio di Dietetica (vedasi in proposito il successivo art. 36 “funzioni Aziendali e Organico”) individuati dal Fornitore; il referente per l'implementazione del servizio di prenotazione pasti informatizzato del Fornitore e inoltre, il numero delle persone impiegate nella produzione dei pasti e nell'esecuzione dei servizi accessori ad esso connessi (prenotazione, consegna dei pasti, rigoverno post-consumo, gestione del servizio di mensa; ecc.)

- corredati delle relative qualifiche, mansioni, livello di inquadramento e di responsabilità, monte ore giornaliero e settimanale e il tipo di rapporto contrattuale;
- la pianificazione degli eventuali interventi di manutenzione straordinaria o ordinaria dei locali e degli impianti (elettrici, idrici, di riscaldamento/ raffrescamento, montacarichi, ecc.) funzionali o propedeutici all'esecuzione del servizio da parte dell'Azienda Sanitaria Contraente;
 - la pianificazione degli interventi di manutenzione ordinaria dei locali concessi in comodato d'uso gratuito al Fornitore (cucina interna, terminali, mense self-service) e di allestimento con le necessarie attrezzature e arredi da parte del Fornitore;
 - la modalità di esecuzione del servizio nel caso in cui si debba ricorrere alla "Fase transitoria" di cui al punto 35.1 del successivo articolo 35 "Cause di interruzione del servizio" e la durata di tale fase;
 - la data di invio del menu stagionale da parte del Fornitore e i tempi di approvazione del menu stesso da parte dell'Azienda Sanitaria Contraente per consentire l'avvio dell'esecuzione del servizio, qualora l'Azienda Sanitaria e il Fornitore concordino di derogare per la fase di avvio del servizio dal termine di due mesi di anticipo di cui al successivo articolo 14 "Articolazione e composizione dei menu";
 - la data di invio del piano delle manutenzioni di apparecchiature, macchinari e attrezzature di cui al punto 31.1 di cui successivo articolo 31 "Piano delle manutenzioni e di pronto intervento";
 - la data di inizio di esecuzione del servizio che dovrà tenere conto: dei tempi di espletamento delle attività propedeutiche di competenza sia del Fornitore che dell'Azienda Sanitaria, come riportato al successivo articolo 30 "Oneri del fornitore", lettere a, b, c, d e al successivo articolo 32 "Oneri dell'Azienda Sanitaria Contraente", secondo alinea, nonché dei tempi tecnici per l'autorizzazione di eventuali subappalti;
 - la data di fine di esecuzione del servizio, secondo quanto riportato al precedente articolo 3 "Durata dell'appalto";
 - i tempi di consegna all'Azienda Sanitaria, da parte del Fornitore, del progetto per la devoluzione del cibo non somministrato di cui al successivo art. 7 "Devoluzione del cibo non somministrato";
 - le modalità operative di attuazione del piano di gestione e smaltimento dei rifiuti (cfr. successivo artt. 32 "Oneri dell'Azienda Sanitaria Contraente" e 34 "Gestione dei rifiuti");
 - quant'altro ritenuto necessario per garantire l'ottimale svolgimento delle fasi di avvio e di esecuzione del servizio richiesto;
 - ogni altra informazione ritenuta utile.

Qualunque variazione all'Atto di regolamentazione del servizio dovrà essere formalizzata mediante atto scritto controfirmato dalle parti.

5. Pasti da fornire annualmente ai degenti e ai dipendenti

I volumi di servizio (numero dei pasti) di seguito riportati, sono stati forniti dall'Azienda USL Romagna sulla base dei dati relativi al servizio di ristorazione riferiti all'anno 2019, vale a dire, prima dell'emergenza Covid-19 mentre alcuni degli indicatori di seguito riportati sono stati aggiornati sulla base dei dati anche del 2020. Tali dati sono da considerarsi indicativi e validi ai soli fini della formulazione dell'offerta in quanto il corrispettivo riconosciuto al Fornitore sarà determinato sulla base dei pasti effettivamente richiesti e prodotti (a misura).

Parimenti, il numero e la dislocazione territoriale dei presidi presso i quali è richiesto di fornire il servizio di ristorazione potrà essere oggetto di variazioni a seguito di modifiche organizzative/logistiche definite dall'Azienda Sanitaria Contraente.

5.1 Servizio di ristorazione per degenti

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è rappresentata dai degenti ricoverati negli Ospedali e nei Presidi territoriali, sia in regime di ricovero che in day-hospital dell'Azienda USL della Romagna. Nella tabella seguente viene riportato il numero di **pasti da fornire annualmente** per ciascun Lotto distinto per colazione, pranzo, cena, cestini, merende.

Lotto	Azienda Sanitaria Contraente	Nr. Colazioni/ anno	Nr. Pranzi/ anno	Nr. Merende anno	Nr. Cene anno	Nr. Cestini anno
1	Azienda USL Romagna per gli ambiti di Ravenna e Forlì (Os.Co. Modigliana)	354.463	353.705	339.010	346.063	16.936
2	Azienda USL Romagna per gli ambiti di Cesena e Rimini	214.048	225.891	219.365	217.280	17.000

Con riferimento ai pasti per degenti da produrre, confezionare e consegnare nell'ambito dei Lotti 1 e 2 ed in relazione anche a quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva sulla base dei dati disponibili, si stima che:

- il **6,66%** dei pasti saranno da destinare a **degenti di età compresa fra 0 e 19 anni**;
- il **3,94%** dei pasti saranno da destinare a degenti dei reparti "Malattie tropicali e infettivi", "Psichiatria" (DSM) e "Medicina nucleare" dove sono richieste **stoviglie monouso a perdere**.

I pasti di cui al punto b) sono al netto dei pasti destinati ai reparti Covid, per i quali - nel 2020 - è stato confezionato, con stoviglie monouso a perdere, circa un ulteriore 8% di pasti.

5.2 Servizio di ristorazione per dipendenti

Per il **servizio mensa per i dipendenti** il Fornitore dovrà garantire la preparazione, la distribuzione del pasto e tutte le attività correlate.

Nella tabella seguente viene riportato il numero di **pasti da fornire annualmente** per ciascun Lotto per il servizio di mensa per dipendenti:

Lotto	Azienda Sanitaria Contraente	Nr. Pasti per dipendenti Anno
1	Azienda USL Romagna per gli ambiti di Ravenna e Forlì (Os.Co. Modigliana)	130.929
2	Azienda USL Romagna per gli ambiti di Cesena e Rimini	141.205

Con riferimento al totale dei pasti per dipendenti si precisa che i pasti veicolati da consegnare al personale del 118 nei giorni in cui le mense self-service e i refettori di riferimento sono chiusi (domenica e festivi) o comunque presso la postazione del 118 per gli addetti che usufruiscono del pasto al di fuori delle mense self-service e dei refettori sono pari a:

- 1) circa il 4% nel caso del Lotto 1;
- 2) circa il 2% nel caso del Lotto 2.

Presso le mense self-service, qualora l'Azienda USL Romagna consenta l'accesso anche a consumatori diversi dai propri dipendenti (ad es., accesso a visitatori dei degenti o a persone che si recano nella struttura per visite mediche), il Fornitore potrà praticare prezzi diversi ("a libero mercato"), da quelli offerti per i dipendenti dell'Azienda, offerti in sede di gara, ad eccezione di chi consuma il pasto in Ospedale, ad es., per assistere i minori di 12 anni ricoverati in pediatria, il cui costo è corrisposto al Fornitore dall'Azienda USL al prezzo del pasto applicato ai dipendenti.

6. Prestazioni comprese nel servizio

Di seguito vengono elencate le attività costituenti il servizio di ristorazione per degenti e per la mensa dipendenti che sono da intendersi a cura e spese del Fornitore.

Gli elenchi riportati ai successivi punti del presente articolo hanno carattere riepilogativo e non esaustivo delle attività e delle fasi che connotano il complesso di prestazioni richieste.

6.1 Produzione, confezionamento e consegna dei pasti

- **Approvvigionamento delle derrate alimentari** e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
- **produzione dei pasti** per i degenti e per i dipendenti dell'Azienda USL della Romagna;
- **confezionamento** dei pasti (per tutte le diete) mediante **vassoi personalizzati (modalità prevalente)**, utilizzando **stoviglie e posate riutilizzabili**;
- **confezionamento** di pasti **multiporzione**, presso le sedi in cui tale confezionamento è specificamente richiesto dall'Azienda Sanitaria;
- **confezionamento** dei pasti (per tutte le diete) mediante **vassoi personalizzati con monoporzioni servite con stoviglie e posate monouso, per tutti i reparti di Medicina Nucleare, Infettivi, Covid e presso i reparti del Dipartimento di Salute Mentale (DSM)** e salvo diversa ed espressa richiesta dell'Azienda Sanitaria;
- gestione del servizio di mensa per dipendenti con mensa allestita con linea self-service, ove richiesto; tramite consegna di pasti confezionati con vassoio personalizzato presso le sale refettorio e tramite consegna di vassoi personalizzati e – in via residuale - sacchetti “take-away” o altra modalità di consegna adatta alla consumazione al di fuori di mense e refettori agli addetti del 118 in servizio presso alcune specifiche postazioni e/o in determinati giorni della settimana (domenica e festivi).

6.2 Fornitura di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti

- Fornitura del **sistema informatizzato** per la prenotazione e la contabilizzazione dei pasti prodotti e consegnati, includendo a proprio carico tutti gli oneri afferenti alla fornitura e installazione delle apparecchiature hardware e software, l'integrazione con il sistema informatico di gestione dei ricoveri e la manutenzione ordinaria e straordinaria di hardware e software dedicati, nonché la formazione del personale dell'Azienda Sanitaria Contraente per l'utilizzo del sistema;
- il **sistema informatizzato di prenotazione dei pasti** deve consentire ai degenti - nei limiti delle esigenze cliniche - e ai dipendenti che consumano i pasti nei refettori o comunque in sedi e presidi privi di mensa self-service di prenotare secondo i propri gusti.

6.3 Prestazioni accessorie

- Trasporto e consegna dei pasti ai degenti e ai dipendenti presso tutti gli Ospedali, i Presidi e le postazioni del 118 ove il servizio è richiesto;

- quando richiesto, raccolta delle prenotazioni del pasto al letto del degente;
- distribuzione della colazione, del pranzo e della cena a reparto ove richiesto;
- distribuzione della colazione, del pranzo e della cena a reparto testa/letto ove richiesto;
- servizio di rigoverno post -consumo dei pasti consumati dai degenti (rigoverno post- consumo testa-letto o a reparto) e dei pasti consumati dai dipendenti;
- pulizia e disinfezione dei locali di produzione dei pasti, delle mense self-service e dei locali di servizio annessi ceduti in comodato d'uso gratuito;
- fornitura e consegna, presso i reparti e presso le strutture territoriali, di generi alimentari extra funzionali all'integrazione di alcune diete;
- fornitura di olio extra vergine d'oliva, aceto di vino, sale, pepe, salse, ecc. presso le mense aziendali;
- fornitura di tovaglioli monouso ai consumatori dei pasti;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti;
- sanificazione dei vassoi per la distribuzione dei pasti ai degenti e utilizzati nelle mense;
- lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna e la distribuzione dei pasti;
- approvvigionamento di tutto il materiale di consumo occorrente alla pulizia (sacchi per la spazzatura, materiale per la pulizia etc.);
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di produzione e conferimento degli stessi presso i punti di raccolta;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, presso i presidi/ sedi ove sia presente la cucina interna, un terminale, la mensa per i dipendenti e dove sia richiesto il servizio accessorio di rigoverno post-consumo.

6.4 Fornitura e utilizzo di macchine e attrezzature conformi alle disposizioni dettate dai Criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva (CAM)

Il Fornitore è obbligato a fornire ed utilizzare macchine e attrezzature tali da assicurare la preparazione, il confezionamento e la distribuzione delle colazioni e dei pasti secondo le modalità previste nel presente Capitolato e proposte dal Fornitore in sede di offerta tecnica.

È pertanto onere del Fornitore integrare/sostituire le macchine e attrezzature concesse in comodato d'uso gratuito dall'Azienda Sanitaria Contraente (di cui all'Allegato E – "Dettaglio delle attrezzature" al presente Capitolato Tecnico) e installarne di ulteriori senza alcun onere aggiuntivo per l'Azienda Sanitaria Contraente), salvo quanto disposto al successivo art. 10 "Corrispettivi".

Le macchine e le attrezzature che il Fornitore deve utilizzare per allestire la cucina interna

dell'Ospedale M. Bufalini di Cesena, i terminali, le mense self-service e le macchine per preparare le colazioni devono essere conformi ai requisiti minimi previsti dai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva" (CAM). A tal fine, si evidenzia che le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150 se installati prima del 31/12/2022. I frigoriferi e i congelatori professionali installati a decorrere dal 1° gennaio 2023 non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

6.5 Ulteriori attività a carico del Fornitore.

- **Reintegro, su base inventariale, di pentole, gastronorm, utensileria di cucina, vassoi, carrelli, stoviglie, posate** e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio di cui dal presente Capitolato;
- **Manutenzioni ordinarie dei locali** di pertinenza del servizio di ristorazione e **manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi** di cucina e delle mense self-service di sua proprietà o concessi dall'Azienda Sanitaria in comodato d'uso gratuito.

7 Devoluzione del cibo non somministrato

Il Fornitore deve redigere un progetto per la distribuzione del cibo non somministrato, in conformità alla legge 19 agosto 2016, n. 166 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi" e s.m.i., da eseguire nel rispetto delle normative cogenti in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari. Sono a carico del Fornitore l'obbligo del confezionamento dei pasti e del mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente, fino all'atto del ritiro.

In sede di redazione dell'Atto di regolamentazione di cui al precedente articolo 4 "Adesione alla Convenzione: richiesta di attivazione del servizio, Atto di regolamentazione, Ordinativo di Fornitura e inizio dell'esecuzione del servizio" il Fornitore e l'Azienda Sanitaria Contraente definiscono i tempi di consegna da parte del Fornitore del progetto per la distribuzione del cibo non somministrato; entro

60 giorni dalla ricezione del piano, l'Azienda Sanitaria Contraente comunica al Fornitore le proprie eventuali osservazioni per incrementarne l'efficacia.

8 Condizioni di esecuzione del servizio di ristorazione per degenti e di mensa per dipendenti

Per garantire l'ottimale implementazione ed esecuzione del servizio di ristorazione per degenti e di mensa per i dipendenti il Fornitore deve operare in sinergia con tutte le funzioni dell'Azienda Sanitaria Contraente: con la Direzione Sanitaria / Direzione Medico Ospedaliera, con il Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica, con l'U.O. Acquisti Aziendali, con l'U.O. Gestione Inventario e Servizi Alberghieri/ con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) individuato dall'Azienda, con il Servizio Tecnico (per l'utilizzo e la manutenzione ordinaria dei locali impianti e attrezzature concessi in comodato d'uso), con il Servizio Informatico (per l'implementazione/ integrazione del sistema informativo di prenotazione pasti con il sistema di gestione dei ricoveri).

8.1 Preparazione dei pasti e implementazione del dietetico ospedaliero

Per quanto riguarda la preparazione dei pasti, questa deve avvenire nel rispetto delle tabelle dietetiche riportate nell'Allegato B – “Dietetico Ospedaliero” al Capitolato e di quanto riportato nell'Allegato C – “Caratteristiche merceologiche e igieniche delle derrate”, nonché della normativa vigente in ambito igienico-sanitario.

Per garantire l'ottimale implementazione del dietetico ospedaliero, nel rispetto delle norme dietetiche e dietologiche previste per le diverse patologie cliniche e per lo sviluppo di menu variati e appetibili per i degenti e per i dipendenti, il Fornitore deve operare in stretta sinergia con i Servizi Dietetici dell'Azienda Sanitaria e attenersi alle direttive da questi definite, fermo restando che i pasti e le pietanze che li compongono, devono soddisfare i seguenti requisiti:

- corrispondere ai fabbisogni energetici e nutrizionali definiti nel dietetico;
- corrispondere alle esigenze sensoriali (visive, olfattive e di gusto) dei consumatori finali;
- garantire l'ottimale palatabilità delle pietanze servite;
- fare riferimento ai sapori della tradizione locale.

Per garantire il raggiungimento degli obiettivi qualitativi sopra descritti, al Fornitore è richiesto di operare in stretta sinergia con i Servizi Dietetici dell'Azienda Sanitaria e di attenersi alle direttive eventualmente da questi definite.

8.2 Calendarizzazione su base annuale dell'esecuzione del servizio di ristorazione per i degenti e di mensa per i dipendenti, incluso il personale in servizio al 118 ed elisoccorso

- a) Il **servizio di ristorazione per i degenti** dovrà essere garantito tutti i giorni dell'anno (dal lunedì alla domenica, festivi compresi), fatta salva, l'esecuzione per un numero di giornate inferiori (ad es., solo nei giorni feriali) presso alcuni Presidi;
- b) il **servizio di mensa per i dipendenti presso le mense self-service e presso i refettori** ad uso dei dipendenti dovrà essere garantito dal lunedì al sabato (festivi esclusi);
- c) il **servizio di mensa per i dipendenti** impiegati nel **118 ed elisoccorso** dovrà essere garantito tutti i giorni dell'anno (dal lunedì alla domenica, festivi compresi).

Nell'Allegato A – “Specifiche tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede” al presente Capitolato tecnico, nei fogli excel da N.1 a N.12, per ciascun Ospedale/ Presidio / Sede sono riportate le specifiche e le eventuali deroghe (in termini di numero di giornate in cui l'esecuzione del servizio per i degenti e/o per i dipendenti è richiesto) rispetto a quanto riportato al precedente punto a).

Nel foglio excel N. 13 del medesimo Allegato A sono evidenziate le postazioni del 118 e dell'elisoccorso in cui è richiesto di garantire il servizio di mensa tutti i giorni dell'anno (dal lunedì alla domenica, festivi compresi) piuttosto che solo nei giorni di domenica e festivi, nel caso di addetti del 118 che operano in postazioni dove è presente una mensa self-service per tutti i dipendenti aperta nei giorni feriali.

8.3 Sistemi di preparazione e di distribuzione dei pasti: sistema “legame fresco-caldo”, preparazioni ammesse con sistema “legame refrigerato” e preparazioni richieste con sistema in “legame – espresso” (solo mense dipendenti con self-service)

I pasti per i degenti e per i dipendenti dovranno essere prodotti in legame “fresco-caldo”; tale legame nel caso di ospedali / presidi privi di cucina interna si intende legame “fresco-caldo” differito. E' tuttavia fatta salva la facoltà per il Fornitore di produrre alcune preparazioni in “legame refrigerato”, come di seguito precisato.

Nelle mense self-service per i dipendenti è inoltre richiesta la produzione di alcune pietanze/ preparazioni in “legame espresso” e, in particolare, di primi piatti e carni alla piastra o alla griglia.

Per la definizione di “legame espresso”, di “legame fresco-caldo” e di “legame refrigerato” si rinvia al precedente art. 1 “Definizioni” del presente Capitolato Tecnico).

8.4 Preparazioni ammesse con sistema in “legame-refrigerato”

E' ammessa la produzione in legame refrigerato di alimenti quali arrostiti, lessi, brasati, salse per condimento o altre preparazioni, prestabilite dall'Azienda Sanitaria Contraente, purché dopo la

cottura dette preparazioni vengano raffreddate - senza soluzione di continuità tra cottura e refrigerazione – con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperature e portate a temperatura compresa tra 0 e 4°C entro 3 ore e successivamente poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C. Il refrigeratore deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

8.5 Preparazione colazioni

Le colazioni devono essere preparate con prodotti freschi (latte, pane, ecc.). Le bevande calde liofilizzate (caffè, tè, ecc.) potranno essere utilizzate solo in casi specifici e/o contingenti, previa richiesta da parte dell'Azienda Sanitaria Contraente e previa verifica presso il Servizio di Dietetica di riferimento. Nell'Allegato A – “Specifiche tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede” al presente Capitolato tecnico, nei fogli excel da N.1 a N.12 in relazione alle colazioni sono inoltre specificate le seguenti informazioni: se la preparazione della colazione sia a carico del Fornitore o del personale dell'Azienda Sanitaria Contraente, se la sede sia dotata o meno di un terminale o altro tipo di locale utilizzabile per la preparazione delle colazioni; se la colazione sia da consegnare a reparto o testa-letto del degente; l'orario di somministrazione della colazione ai degenti.

Si evidenzia che quando la colazione è da servire a reparto da parte del Fornitore è comunque richiesto al Fornitore di:

- consegnare tutti i prodotti necessari per la preparazione;
- fornire i carrelli di servizio e i macchinari (ad es., macchine per preparazione colazioni);
- fornire i vassoi, le tazze, le posate, ecc. e quant'altro necessario alla preparazione;(macchine per colazioni) e alla distribuzione;
- provvedere al lavaggio delle stoviglie (rigoverno post- consumo);
- provvedere alla manutenzione periodica delle macchine per colazioni.

Nel caso di reparti con un numero molto ridotto di utenti, al posto dei sopradetti macchinari per le colazioni possono essere sostituiti dall'utilizzo di caraffe isoterme.

8.6 Servizio di mensa per i dipendenti

Il servizio di ristorazione per il personale dipendente presso le mense self-service consiste nella produzione dei pasti, con cottura espressa della pasta e delle carni e nello sporzionamento delle pietanze. L'allestimento delle mense con linee self-service, fatte salve le dotazioni concesse dall'Azienda Contraente in comodato d'uso gratuito e di cui all'Allegato E – “Dettaglio delle attrezzature” di proprietà dell'Azienda Sanitaria, è a totale ed esclusivo carico del Fornitore che deve provvedere a tutte le attività necessarie alla corretta implementazione e gestione del servizio.

Il servizio di ristorazione per il personale dipendente presso i refettori e le postazioni del 118 consiste nella produzione dei pasti, nel confezionamento con vassoio personalizzato e nella distribuzione e consegna presso i refettori. Nel caso della consegna presso alcune postazioni del 118 sprovviste di refettori il pasto deve essere consegnato con sacchetto take-away o altro tipo di confezionamento adatto al consumo dei pasti al di fuori dei refettori.

8.7 Prenotazione pasti degenti

Il Fornitore deve provvedere con proprio personale alla prenotazione dei pasti dei degenti negli Ospedali e Presidi in cui tale servizio è richiesto e come specificato all'Allegato A – “Specifiche tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede che contiene il dettaglio per ciascuna sede” tramite palmari (o dispositivi analoghi) collegati al sistema informatizzato di cui al successivo articolo 9. “Sistema informativo di prenotazione pasti e generi extra” e all'Allegato G – “Sistema informativo di prenotazione pasti”.

Negli altri casi sarà cura del personale dell'Azienda Sanitaria provvedere alla prenotazione tramite i palmari ceduti in comodato d'uso gratuito dal Fornitore all'Azienda USL della Romagna per l'esecuzione del servizio.

Il personale incaricato della prenotazione dei pasti deve rispettare le modalità, gli orari e le procedure di accesso ai reparti, ecc. stabilite dall'Azienda Sanitaria Contraente.

In entrambi i casi (prenotazione a carico del personale del Fornitore o del personale dell'Azienda Sanitaria):

- a) la prenotazione dovrà avvenire entro il giorno antecedente alla somministrazione del pasto;
- b) le eventuali variazioni in aumento (ad es., per ricoveri non programmabili) o in diminuzione dei pasti prenotati devono essere recepite dal Fornitore entro le ore 9.30 del giorno di somministrazione per il pranzo ed entro le ore 15.00 del giorno di somministrazione per la cena;
- c) entro le ore 9.30 del giorno di somministrazione per il pranzo ed entro le ore 15.00 del giorno di somministrazione per la cena, il Fornitore deve inoltre recepire anche le eventuali variazioni della composizione del pasto da servire al singolo degente cui sia destinato un pasto composto secondo una delle diete standard fra quelle riportate nell'Allegato B – “Dietetico Ospedaliero” al presente Capitolato tecnico; la presente previsione si applica ai casi motivati da oggettive esigenze cliniche, quali ad es., il mutare dello stato clinico del degente successivamente alla prenotazione del pasto;
- d) è onere del personale di reparto dell'Azienda Sanitaria comunicare le variazioni alle prenotazioni

nei casi sopra descritti e la relativa registrazione a sistema.

8.8 Prenotazione dei pasti per i dipendenti che non usufruiscono del servizio di mensa self-service.

Il Fornitore deve mettere a disposizione dei dipendenti che usufruiscono del servizio di mensa al di fuori delle mense self-service, vale a dire nei refettori e nelle postazioni del 118, un sistema di prenotazione pasti che consenta la prenotazione del pasto entro le ore 16.00 del giorno antecedente al consumo del pranzo; nel caso del personale del 118 la prenotazione dovrà essere accettata entro le ore 9.30 del giorno di consegna e di consumo del pasto.

8.9 Ritiro dei carrelli, dei vassoi e rigoverno post-consumo dei pasti per degenti

- a) Quando al Fornitore è richiesta la **consegna della colazione, del pranzo e della cena testa-letto** del degente il rigoverno post-consumo consiste nel ritiro testa-letto dei vassoi, delle stoviglie, delle posate, dei bicchieri e delle tazze utilizzate per consumare le colazioni e i pasti e nel loro lavaggio, nonché nella pulizia e sanificazione dei carrelli utilizzati;
- b) quando la **consegna della colazione, del pranzo e della cena** ai degenti è richiesta **a reparto**, il rigoverno post-consumo consiste nel lavaggio dei vassoi e delle stoviglie e nella pulizia e sanificazione dei carrelli ritirati a reparto;
- c) quando i **pasti ai degenti sono consegnati in multiporzione**, il rigoverno post-consumo consiste nel ritiro e nel lavaggio dei contenitori utilizzati per la consegna delle preparazioni, delle stoviglie, delle posate, dei bicchieri e delle tazze utilizzate per consumare le colazioni e i pasti.

8.10 Rigoverno post-consumo nelle mense self-service e nei refettori utilizzati dai dipendenti

- a) Nel caso del servizio eseguito tramite **mense self-service** il rigoverno post-consumo comprende l'insieme delle attività di lavaggio di contenitori, pentole, vassoi, stoviglie, bicchieri e posate utilizzati per la preparazione e per il consumo dei pasti e, inoltre, nella pulizia e nella sanificazione di tutte le superfici presenti nel locale (tavoli, banchi di servizio, pavimenti, ecc.);
- b) nel caso del **servizio di mensa** fruito dai dipendenti **in refettorio** il rigoverno post-consumo consiste nel ritiro dei carrelli contenenti i vassoi, le stoviglie, le posate e i bicchieri utilizzati per consumare i pasti e nel loro lavaggio;
- c) in entrambi i casi, per facilitare le successive fasi di raccolta differenziata dei rifiuti e di lavaggio delle stoviglie, il Fornitore dovrà predisporre appositi carrelli sui quali posizionare i vassoi al termine del pasto.

8.11 Stoviglie, posate, contenitori e sacchetti per conservare il cibo

Le colazioni, i pranzi, le cene per i degenti e i pasti per i dipendenti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Ove non sia possibile l'uso di stoviglie (piatti, bicchieri, tazze, ecc.) e posate riutilizzabili, devono essere utilizzati prodotti di plastica monouso adatti ad entrare in contatto con gli alimenti elencati nella parte B dell'allegato alla direttiva (UE) 2019/904.

I materiali in plastica impiegati devono essere biodegradabili e compostabili e con certificazione conforme allo standard europeo definito dalla norma UNI EN 13432 o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432. Il Fornitore dovrà fornire i certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermeici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili; i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432. Il Fornitore dovrà fornire i certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Il Fornitore è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

8.12 Tovaglioli e prodotti in carta - tessuto

I tovaglioli utilizzati per il servizio di ristorazione per degenti e per la mensa dei dipendenti devono essere conformi ai requisiti minimi previsti dal Decreto 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva" (G.U. n.90 del 4-4-2020).

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

I prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta" (fogli o rotoli di tessuto-carta idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici) devono

rispettare i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Il Fornitore, in fase di avvio dell'esecuzione del servizio, deve fornire all'Azienda Sanitaria Contraente il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'Azienda Sanitaria 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.

8.13 Ulteriori specifiche

Nell'Allegato A – “Specifiche tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede” al presente Capitolato tecnico sono dettagliate (per singolo Ospedale e Presidio) oltre al numero di pasti e cestini da consegnare, le specifiche modalità da impiegare per l'esecuzione del servizio in termini di:

- distribuzione delle colazioni al reparto o testa/letto del degente;
- confezionamento e consegna dei pranzi, delle merende (che potranno essere consegnate assieme al pranzo) e cene per i degenti (con vassoio personalizzato) a reparto o testa/letto del degente;
- il confezionamento e la consegna dei pranzi e delle cene al reparto in multiporzione, ove richiesto;
- la presenza di cucine, terminali, mense self-service o refettori.

Nel medesimo Allegato A sono quindi sintetizzate:

- nei fogli di lavoro da 1 a 12, le modalità di esecuzione del servizio di mensa dipendenti tramite allestimento e gestione di mense self-service piuttosto che tramite consegna di pasti in vassoio personalizzato presso i refettori;
- nel foglio di lavoro n. 13, le condizioni di esecuzione del servizio di mensa per il personale del 118, richiesto nei giorni in cui le mense dipendenti e i refettori sono chiusi (domenica e festivi) o nei casi in cui le postazioni del 118 siano ubicate in zone distanti dalla mensa self-service o da un refettorio e i pasti consumati sette giorni su sette (comprese le domeniche e i festivi) al di fuori di mense e refettori.

9 Sistema informativo di prenotazione pasti e generi extra

Il sistema informatizzato di prenotazione pasti deve consentire la prenotazione dei pasti da parte dei degenti e da parte dei dipendenti che usufruiscono del servizio di mensa al di fuori delle mense self-service, vale a dire, nei refettori e/o nelle postazioni del 118, vedasi in proposito il precedente punto

“8.7 - Prenotazione pasti degenti” e punto “8.8 - Prenotazione pasti per i dipendenti che non usufruiscono del servizio di mensa self-service” del precedente articolo “8 - Condizioni di esecuzione del servizio di ristorazione per degenti e di mensa per dipendenti”.

Con riferimento al servizio di ristorazione per degenti il sistema di prenotazione pasti deve garantire la rilevazione di tutte le diverse esigenze specifiche di ciascun utente e inoltre, deve:

1. prevedere la possibilità di inserire e revisionare il “Dietetico Ospedaliero” (cfr. “Allegato B – Dietetico Ospedaliero”)
2. consentire il caricamento e la consultazione del menu settimanale di cui alla successiva sezione “III – Menu”;
3. se offerto in sede di gara dal concorrente, consentire la **profilatura dei degenti in relazione al dietetico ospedaliero e a specifici stati di salute o patologie del degente**, tramite una funzionalità che - in automatico - elimini dalla dieta speciale standard i cibi incompatibili con una determinata patologia. Ad es., nel caso del degente diabetico, la suddetta funzionalità: a) non deve permettere di ordinare le patate come contorno se il degente ha ordinato la pasta e il pane (o viceversa); b) non deve permettere di ordinare il budino. A questo proposito si veda anche il paragrafo “I – Diete speciali standard: nomenclatura e fondamenti generali”, dell’Allegato B - “Dietetico Ospedaliero”;
4. permettere di inserire agevolmente le *diete ad personam* da parte del personale del Servizio di Dietetica;
5. permettere di variare le pietanze e le diete (entro gli orari e nei casi di cui al precedente punto 8.7 “Prenotazione pasti degenti”, sopra richiamato), mantenendo la tracciabilità delle diete precedenti;
6. consentire ai singoli reparti di accedere al programma per verificare il tipo di pasto prenotato per il singolo degente e, nei casi motivati in cui si renda necessario modificare la prenotazione (vedasi in proposito il precedente punto 8.7 più volte richiamato), procedere all’eventuale inserimento della modifica della dieta da parte del personale dell’Azienda USL, con eccezione delle **diete ad personam** che potranno essere solo visualizzate;
7. essere di facile utilizzo e immediatamente accessibile al personale addetto dell’Azienda Sanitaria;
8. consentire la prenotazione dei generi extra, ad integrazione delle diete, da parte dei reparti;
9. la contabilizzazione di quanto ordinato per centro di costo.

Con riferimento al servizio di mensa per i dipendenti il sistema informativo di prenotazione pasti deve permettere la prenotazione del pasto da parte dei dipendenti che consumano i pasti nei luoghi diversi

dalle mense self-service (refettori o postazione del personale del 118), tramite PC e tramite app installata su smartphone del dipendente.

Nel complesso, il sistema di prenotazione pasti per i degenti e per i dipendenti e di richiesta dei generi extra da consegnare ai reparti deve permettere di prenotare e contabilizzare per centro di costo:

- i quantitativi dei pasti per degenti e dei generi extra prenotati e consegnati ai reparti;
- i quantitativi dei pasti ordinati dai dipendenti che fruiscono del servizio di mensa dipendenti al di fuori delle mense self-service (refettori e postazioni del personale del 118);
- consentire all'Azienda Sanitaria di eseguire i necessari controlli in relazione alla fatturazione.

Sono da intendersi a carico del Fornitore:

- a. i dispositivi (palmari o simili) da utilizzare per la prenotazione dei pasti al letto del degente, da parte di tutto il personale addetto a tale mansione, compreso il personale dell'Azienda Sanitaria Contraente;
- b. gli oneri afferenti alla predisposizione e all'installazione nei dispositivi hardware e software occorrenti e i successivi aggiornamenti che si rendessero necessari a scopo adeguativo o evolutivo del sistema di prenotazione;
- c. le operazioni di popolamento del sistema di prenotazione pasti (data – entry o upload) con i dati relativi al dietetico ospedaliero e previste dai menu articolati su due settimane nelle opzioni autunno/inverno e primavera/ estate (vedasi in proposito il punto 14,1 “Articolazione del menu su base semestrale e su due settimane” del successivo articolo 14 “Articolazione e composizione dei menu”), sia in fase di avvio dell'esecuzione del servizio che nel caso degli aggiornamenti successivi. A tal fine, il Fornitore potrà richiedere all'Azienda Sanitaria Contraente la compilazione di un apposito tracciato record;
- d. la formazione del personale dipendente all'uso degli strumenti messi a disposizione dal Fornitore per la gestione del servizio, senza oneri per l'Azienda Sanitaria;
- e. l'individuazione e formalizzazione delle procedure per far fronte a casi di emergenza quali ad esempio guasti bloccanti del sistema di prenotazione;
- f. al Fornitore potrà essere inoltre richiesto il popolamento del sistema di prenotazione pasti (data – entry o upload) con i dati relativi alle diete “*ad personam*”.

In relazione all'espletamento del servizio in questione, il trattamento dei dati personali – raccolti mediante strumenti manuali, informatici e telematici – deve essere strettamente collegato alle finalità

predette e, comunque, garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi nel rispetto della vigente normativa in materia riservatezza, sicurezza e protezione dei dati.

Il Fornitore deve provvedere, per tutta la durata dell'appalto, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature hardware fornite e del relativo software.

Tutte le spese derivanti da interventi di qualsiasi tipo cui possa essere soggetto il sistema informatico sono da intendersi a carico del Fornitore, con esclusione degli eventuali interventi adeguativi al software di gestione dei ricoveri dell'Azienda Sanitaria Contraente che dovessero rendersi necessari, ad es., ai fini della cooperazione applicativa.

Restano di proprietà dell'Azienda Sanitaria 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.

Al termine dell'appalto le apparecchiature (palmari per la prenotazione dei pasti, ecc.) e il software installato verranno resi dall'Azienda Sanitaria al Fornitore.

Per gli ulteriori requisiti del sistema informativo di prenotazione pasti si rinvia all'Allegato G – "Sistema informatizzato di prenotazione pasti".

10 Corrispettivi

L'importo corrisposto dall'Azienda Sanitaria Contraente sarà calcolato in funzione del servizio e in rapporto al numero di pasti, ordinati e prodotti giornalmente e ai quantitativi di generi extra forniti, previa richiesta dell'Azienda Sanitaria medesima, come disciplinato al successivo art. 15.

I prezzi saranno quelli offerti dal Fornitore in sede di gara per:

- a) la colazione degenti;
- b) il pranzo degenti;
- c) la merenda degenti;
- d) la cena degenti;
- e) il cestino degenti;
- f) il pasto dipendenti;
- g) i generi extra di cui all'Allegato F – "Generi extra elenco" al presente Capitolato.

Il prezzo unitario offerto in sede di gara per i pasti dei degenti è da intendersi valido per tutte le tipologie di pasti di cui possono essere destinatari i degenti, vale a dire, pasti confezionati secondo la dieta del vitto comune, secondo una delle diete standard previste nell'Allegato B – “Dietetico Ospedaliero” e nel caso di “*dieta ad personam*”.

Il prezzo unitario offerto in sede di gara per i pasti dei dipendenti è da intendersi valido per tutti i pasti destinati ai dipendenti ed indipendentemente dal luogo in cui il pasto viene consumato (mensa self-service, refettorio, postazione del 118, ecc.).

Nel caso in cui l'Azienda Sanitaria Contraente dovesse richiedere al Fornitore la produzione di pasti aggiuntivi per occasioni particolari, il prezzo sarà equiparato, quanto al corrispettivo, al prezzo unitario offerto in sede di gara per il pasto dei dipendenti.

11 Allegati al Capitolato tecnico

Sono allegate al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale, le seguenti specifiche tecniche:

- Allegato A - Schede tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede”;
- Allegato B - Dietetico Ospedaliero;
- Allegato C - Caratteristiche merceologiche e igieniche delle derrate;
- Allegato D - Dettaglio del personale impiegato dagli attuali esecutori del servizio;
- Allegato E - Dettaglio delle attrezzature;
- Allegato F - Generi extra elenco;
- Allegato G – Sistema prenotazione pasti;
- Allegato H – Planimetrie dei locali.

II - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE

12 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate da utilizzare per la preparazione dei pasti devono possedere le caratteristiche indicate nell'Allegato C “Caratteristiche merceologiche e igieniche delle derrate” al presente Capitolato tecnico.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. 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.

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.

L'eventuale introduzione di nuovi prodotti non ricompresi fra quelli riportati nell'Allegato C "Caratteristiche merceologiche e igieniche delle derrate" deve essere preventivamente autorizzata dall'Azienda Sanitaria Contraente, con la presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione del Servizio di Dietetica dell'Azienda Sanitaria Contraente.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica. Al Servizio di Dietetica, ai reparti, ai degenti e ai dipendenti il Fornitore deve inoltre mettere a disposizione le informazioni specificate ai successivi punti 22.3 "Informazione sui pasti serviti ai degenti e ai dipendenti" e 22.3.1 "Segnaletica nelle mense" dell'articolo 22 "Confezionamento dei pasti e informazioni sui pasti serviti".

13 Requisiti delle derrate alimentari in relazione alla fascia di età del consumatore finale (degenti e dipendenti)

Le derrate alimentari utilizzate nella preparazione dei pasti devono rispettare quanto previsto dai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM) e prevedere una modulazione delle quantità dei prodotti biologici differenziata a seconda delle fasce di età come disposto da tale decreto e in sintesi:

- materie prime essenzialmente biologiche per i degenti da 0 a 19 anni;
- prodotti alimentari analoghi a quelli per gli altri uffici pubblici per i dipendenti.

I requisiti degli alimenti somministrati devono essere conformi a quanto nel seguito riportato.

13.1 Degenti di reparti ospedalieri con età da 0 a 19 anni

- **Frutta, ortaggi, legumi e cereali** (pasta, riso anche integrale, orzo, riso, semolino, farro, polenta): devono essere **biologici** e di stagione secondo il calendario di stagionalità di cui al paragrafo 10.2 "Calendario dei principali prodotti ortofrutticoli freschi biologici" dell'Allegato C – "Caratteristiche merceologiche e igieniche delle derrate"; la frutta esotica (es. ananas, banane) può essere biologica o provenire dal commercio equo e solidale.

Oltre a quella biologica è ammessa - in misura non superiore al 50% in peso - la frutta certificata nell'ambito del "Sistema di qualità nazionale di produzione integrata" (**SQNPI**) o equivalenti (DOP, IGP, IGT, STG, "Prodotto di montagna");

- **Uova** (anche pastorizzate liquide o con guscio): devono essere biologiche;
- **Carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del "Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia" o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (SQNZ): marchi Qualità Controllata, (QC); Qualità Verificata (QV) o equivalenti; o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con le informazioni facoltative "Benessere animale in allevamento", "Alimentazione priva di additivi antibiotici" - specie nell'ambito di un determinato periodo prima della macellazione - o marchio DOP o IGP o "Prodotto di montagna". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- **Carne avicola (pollo, tacchino):** biologica per almeno il 20% in peso; il restante 80% deve essere reso con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (*free range*) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- **Prodotti ittici:** prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Al. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>), per l'elenco delle specie ammesse si rinvia a quanto specificato alla lettera C), par. a), punto 1 dei CAM come disposto alla lettera E), par. a) punto 1 dei CAM medesimi. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia

pescato in conformita' alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati e in particolare, il "pesce azzurro" (solo fresco) ad es., le alici (*Engraulis encrasicolus*), la Sardina (*Sardina pilchardus*), la Sarda (*Sarda*), il cefalo (*Mugil cephalus*). Il pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, se somministrato pesce di allevamento deve essere biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualita' Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nei paesi dell'Unione Europea.

- **Salumi (prosciutto cotto, crudo, bresaola) e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualita' DOP o IGP o «di montagna» in conformita' al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **Latte (anche in polvere), yogurt:** biologici;
- **Olio/ Olio extravergine di oliva:** l'olio extravergine di oliva (da usare sia per condimenti e che per cottura) deve essere per almeno il 40% biologico. Possono essere utilizzati altri oli vegetali purché in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilita' ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversita' e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001. L'olio di girasole può essere usato nelle frittture (nei casi eccezionali in cui potrebbero venire richieste) solo se idoneo a detto uso alimentare e se in possesso delle certificazioni sopra citate per gli oli vegetali.
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici.
- **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici; nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- **Omogeneizzati carne e frutta:** biologici.
- **Marmellate, confetture:** biologiche.

13.2 Personale operante presso l'Azienda Unità Sanitaria Locale Romagna

- **Frutta, ortaggi, legumi e cereali** (pasta, riso anche integrale, orzo, riso, semolino, farro, polenta): devono essere **biologici nella misura del 20% in peso** e di stagione secondo il calendario di stagionalità di cui al paragrafo **10.2 "Calendario dei principali prodotti ortofrutticoli freschi biologici"** dell'**Allegato C – "Caratteristiche merceologiche e igieniche delle derrate"**. L'ortofrutta per un **ulteriore 10% in peso, se non biologica**, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di qualita' nazionale di produzione integrata o equivalenti (**SQNP**). Inoltre, qualora offerto in sede di gara, un ulteriore 5% dei seguenti

prodotti dell'orto-frutta: Albicocche, Fragole, Kiwi, Mele, Pere, Pesche/ Pesche Nettarine, Patate certificati nell'ambito del "Sistema di qualità nazionale di produzione integrata" (SQNPI) o equivalenti (DOP, IGP, IGT, STG, "Prodotto di montagna") o provenienti da agricoltura sociale e/o o aziende della rete LAQ o a "filiera corta/ KM0" o "Prodotti tradizionali della Regione Emilia-Romagna" (il cui elenco viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>);

- **Carne bovina: biologica per almeno il 20% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata** nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (SQNZ) – marchi Qualità Controllata, (QC), Qualità Verificata (QV) o equivalenti o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con le informazioni facoltative "Benessere animale in allevamento", "Alimentazione priva di additivi antibiotici" - specie nell'ambito di un determinato periodo prima della macellazione - o marchio DOP o IGP o "Prodotto di montagna". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- **Carne avicola (pollo, tacchino):** deve essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (*free range*) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- **Carne suina** (suino leggero o magrone): per **almeno il 5% in peso** deve essere **biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto** rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- **Prodotti ittici:** come specificato al precedente punto 13.1 "Degenti di reparti ospedalieri con età da 0 a 19 anni". Qualora offerta in sede di gara, almeno 1 volta alla settimana, dovrà essere servita preparazione a base di pesce azzurro fresco.

- **Olio/ Olio extravergine di oliva; Uova** (anche pastorizzate liquide o con guscio); **Pelati, polpa e passata di pomodoro; Salumi (prosciutto cotto, crudo, bresaola) e formaggi:** come specificato al precedente punto 13.1 “Degenti di reparti ospedalieri con età da 0 a 19 anni”.
- **Pane:** alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.).
- **Yogurt:** biologico;
- **Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale):** biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito.
- **Vino e bevande:** nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di vini a Denominazione di Origine Controllata (DOC) o Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). Le bevande, se offerte, dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

13.3 Degenti di reparti ospedalieri con età superiore ai 19 anni

Per la preparazione dei pasti - o di alcune delle preparazioni che compongono il singolo pasto - da somministrare ai degenti di età superiore ai 19 anni, è facoltà del Fornitore utilizzare le derrate aventi le caratteristiche e le specifiche (in termini % di prodotti biologici, a marchio SQNP; SQNZ; carni confezionate con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici» o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»; provenienza dei prodotti ittici, ecc.) uguali o simili – a quelle previste per i degenti con età inferiore o uguale a 19 anni di cui al precedente punto 13.1 e/o quelle previste per il personale operante presso l'Azienda Unità Sanitaria Contraente di cui al precedente punto 13.2.

III - MENU

14 Articolazione e composizione dei menu

I menu devono essere elaborati conformemente a:

- i principi della **dieta mediterranea**, fissati nella “Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile”, di cui al documento UNI - PdR25-2016 (per i degenti, cio' vale compatibilmente con le relative condizioni cliniche);
- quanto disciplinato all'**Allegato B – “Dietetico Ospedaliero”** al presente Capitolato
- quanto previsto nell'**Allegato C – “Caratteristiche merceologiche e igieniche delle derrate alimentari”** al presente Capitolato.

E inoltre:

- i menu inviati al Servizio di Dietetica devono essere corredati del ricettario del menu ospedaliero e del ricettario di tutte le ricette ad uso delle diete speciali standard, nonché del registro allergeni;
- i menu' redatti devono essere corredati dalle informazioni sulla presenza di prodotti biologici da difesa integrata volontaria, da marchi (SQNPI E SQNZ), dalle denominazioni scientifiche per le specie ittiche, il metodo di allevamento per le carni, ecc., al fine di consentire la verifica su base settimanale delle pietanze somministrate, per consentire le necessarie verifiche di conformità e per fornire le informazioni ai consumatori finali dei pasti;
- le variazioni ai menu presentati al Servizio di Dietetica possono essere apportate solo ed esclusivamente nei casi e seguendo le procedure definite al successivo articolo 17 “Variazione del menu e riduzione degli sprechi alimentari”;
- in occasione delle principali Festività, religiose, civili ecc. il Fornitore deve preparare un pasto ad hoc come specificato al successivo articolo 18 “Integrazione del menu in occasione di Festività”.

14.1 Articolazione del menu su base semestrale e su due settimane

Il menu per le diverse categorie di utenti, articolato su due settimane, deve prevedere almeno due opzioni: menu autunno/inverno e menu primavera/estate e deve essere periodicamente aggiornato, tenendo conto della stagionalità dei prodotti. In fase di esecuzione del servizio, i menù stagionali elaborati dal Fornitore devono essere inviati al Servizio di Dietetica, per formale approvazione, con almeno due mesi di anticipo.

14.2 Composizione del menu

14.2.1 Composizione del menu per i degenti.

La struttura del **menu giornaliero per i degenti in dieta libera (vitto comune ospedaliero)** è composta da:

14.2.1.1 Colazione

- Latte/ yogurt/ caffè d'orzo/ té;

- pane/ fette biscottate /biscotti;
- zucchero;
- marmellata/ miele.

14.2.1.2 Pranzo

- un primo piatto a scelta tra 4 di cui 3 fissi (*di cui 1 in bianco, 1 al pomodoro; 1 in brodo*) e 1 variabile;
- un secondo piatto a scelta tra 4 di cui 3 fissi (uno è un piatto freddo) e 1 variabile;
- un contorno a scelta tra 4 di cui 3 fissi (di cui 1 crudo) e 1 variabile;
- un frutto fresco o frutta cotta o purea garantendone la variabilità giornaliera;
- pane a scelta fra 4 fissi di cui 2 freschi (ad es., pane bianco o pane integrale) e 2 secchi (crackers o grissini).

14.2.1.3 Merenda

La merenda di norma è costituita da:

- mousse di frutta (polpa);

Altri tipi di merenda sono riportati nell'Allegato B – "Dietetico Ospedaliero", dove sono descritte le ulteriori composizioni di alimenti/ preparazioni che possono essere richieste come merenda nel caso delle diete standard:

- un frullato di frutta (preparato con: latte intero, zucchero, biscotti granulati, omogeneizzato di frutta);
- pane e olio extra-vergine di oliva;
- mousse di frutta; pane e olio extra-vergine di oliva.

14.2.1.4 Cena

- un primo piatto a scelta tra 4 di cui 3 fissi (*di cui 1 in bianco, 1 al pomodoro; 1 in brodo*) e 1 variabile;
- un secondo piatto a scelta tra 4 di cui 3 fissi (1 è un piatto freddo) e 1 variabile;
- un contorno a scelta tra 4 di cui 3 fissi (di cui 1 crudo) e 1 variabile;
- un frutto fresco o frutta cotta o purea garantendone la variabilità giornaliera;
- pane a scelta fra 4 fissi di cui 2 freschi (ad es., pane bianco o pane integrale) e 2 secchi (crackers o grissini).

14.3 Cestini

In merito ai **cestini** gli stessi dovranno essere composti come segue: 1 panino al latte da 80 gr (o 2 panini da 40 gr.) imbottiti con prosciutto cotto / prosciutto crudo/ formaggio morbido / formaggio stagionato; 1 frutto fresco, 1 bottiglietta d'acqua di 50 cl..

14.5 Grammature e composizione delle diete speciali standard e delle diete ad personam

Le grammature delle singole preparazioni per le diete del vitto comune e per le diete speciali standard sono riportate nell'Allegato B – “Dietetico Ospedaliero” e sono da intendersi a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e del calo di peso dovuto allo scongelamento. Inoltre, si evidenzia che:

A) le diete speciali standard:

- avranno la medesima struttura del menù giornaliero del vitto comune anche in termini di scelte alternative fra loro, vale a dire, che ove possibile dovranno garantire la scelta fra: 4 primi, 4 secondi, 4 contorni, pane/ prodotti secchi da forno, frutta; merenda;
- possono avere composizione variabile (es. inserimento di uno spuntino aggiuntivo o con generi alimentari diversi previsti dal menù del vitto comune);

B) le diete ad personam

- devono rispettare le indicazioni del Servizio di Dietetica e/o del dietista indicato dall'Azienda Sanitaria;
- per essere preparate possono richiedere generi alimentari diversi non previsti nell'elenco del merceologico (ad es., pasta low carb). In questi casi, l'Azienda Sanitaria Contraente e il Fornitore concorderanno di volta in volta i tempi di fornitura dell'alimento richiesto;
- devono essere preparate con la supervisione di un Dietista del Fornitore.

14.4 Composizione del menu per i dipendenti

La struttura del pranzo giornaliero **per il servizio di mensa dipendenti è la medesima dei degenti in dieta comune** e deve prevedere:

- un primo piatto a scelta tra 4 di cui 3 fissi (*di cui 1 in bianco, 1 al pomodoro, 1 in brodo autunno-inverno / 1 primo piatto freddo primavera/estate*) e 1 variabile;
- un secondo piatto a scelta tra 4 di cui 2 caldi, 1 piatto vegetariano ovvero contenente anche proteine vegetali, 1 insalata con aggiunta di proteine (formaggio / prosciutto/ uovo/ tonno/ legumi, ecc.) tipo piatto unico;
- un contorno a scelta tra 3: 1 cotto variabile tutti i giorni; 1 cotto a base di patate (puré, patate lesse, patate al forno); 1 crudo variabile (ad es. insalata verde, insalata mista);

- un frutto fresco a scelta fra almeno due opzioni garantendone la variabilità giornaliera o un budino;
- pane a scelta fra 4 fissi di cui 2 freschi (pane bianco o pane integrale) e 2 secchi (crackers o grissini);
- se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, il Fornitore nelle mense self-service e nei refettori deve installare distributori di acqua di rete o microfiltrata, con erogazione di acqua naturale e di acqua frizzante, a temperatura ambiente e fredda. Tali dispositivi devono essere installati in tutte le mense self-service e nei refettori in cui vengono serviti più di quindici pasti al giorno mentre è facoltà del Fornitore installarli nei refettori in cui vengono consegnati fino a quindici pasti al giorno.

Inoltre, in aggiunta alle alternative sopra elencate:

- almeno una volta ogni due settimane dovrà essere proposto un pasto esclusivamente «vegetariano», con ricette di piatti a base di proteine vegetali;
- uno o più giorni della settimana potrà essere proposta la pizza (intesa come piatto sostitutivo del primo; del secondo piatto e del contorno).
- i menu' sono da predisporre su base stagionale (autunno/ inverno e primavera/ estate), con materie prime conformi alle caratteristiche descritte al precedente articolo 13 "Requisiti delle derrate alimentari in relazione alla fascia di età del consumatore finale (degenti e dipendenti)" e nell'Allegato C "Caratteristiche merceologiche e igieniche delle derrate" al Capitolato;
- le ricette prescelte, ove possibile, sono selezionate in modo tale da consentire il recupero degli avanzi non serviti.

15 Fornitura generi alimentari extra

Il Fornitore è tenuto a fornire generi alimentari extra (c.d. generi di conforto) previa richiesta scritta da parte dell'Azienda Sanitaria Contraente o previa ricezione di un ordine, da parte del personale dell'Azienda USL abilitato ad eseguire tale richiesta tramite il servizio informatizzato di prenotazione pasti. Tali prodotti devono essere conformi alle caratteristiche indicate nell'Allegato C - "Caratteristiche merceologiche e igieniche delle derrate", ove presenti.

La consegna di tali generi alimentari, per quanto riguarda i presidi ospedalieri, sarà effettuata secondo le modalità concordate con l'Azienda Contraente, una volta al giorno, di norma in

concomitanza con la consegna del pranzo o della cena e a seguito di richiesta tramite apposita funzione del sistema di prenotazione pasti o altra modalità concordata con l'Azienda Sanitari e inoltrata dall'Azienda Sanitaria medesima entro le 15.00 del giorno precedente alla consegna.

Per quanto riguarda la consegna dei generi alimentari extra presso le strutture periferiche (diverse dai presidi Ospedalieri), la consegna potrà essere effettuata anche settimanalmente, compatibilmente con la tipologia di alimento e con i tempi e modi di conservazione (shelf life del prodotto). L'elenco dei prodotti che ciascuna l'Azienda Sanitaria contraente potrà richiedere sono riportati nell'Allegato F – “Generi Extra Elenco”. La fornitura dei generi extra non è ricompresa nel costo dei pasti e sarà pertanto remunerata a parte, sulla base dei prezzi unitari offerti in sede di gara e in rapporto ai quantitativi ordinati e consegnati (a misura), come precisato al precedente art. 10 “Corrispettivi”.

16 Accessori per il condimento

Nelle mense self – service il Fornitore deve allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare i condimenti: olio, aceto, sale, limone, ecc. (non monodose) e quant'altro necessario per la consumazione del pasto. Il Fornitore deve garantire che durante il servizio gli accessori per i condimenti siano sempre puliti e riforniti.

Per il servizio di ristorazione per i degenti e di mensa per i dipendenti che consumano pasti confezionati con vassoio personalizzato nei refettori o nelle postazioni del 118 , devono essere forniti condimenti confezionati in monodose (parmigiano/ grana come condimento per i primi piatti – ove previsto -, olio, aceto e sale), consegnati unitamente ai pasti.

17 Variazione del menu e riduzione degli sprechi alimentari

I menu elaborati dal Fornitore e accettati dal Servizio di Dietetica dell'Azienda Sanitaria Contraente, 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 Azienda Sanitaria.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Servizio di Dietetica.

Sono consentite in via straordinaria variazioni dei menu, previo accordo con Servizio di Dietetica nei seguenti casi:

- guasto agli impianti o alle macchine impiegate nella realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Inoltre, al fine di ridurre gli sprechi alimentari il Fornitore deve:

- monitorare le eventuali eccedenze alimentari che devono essere – anche approssimativamente – calcolate, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito;
- analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare;
- adottare le necessarie modifiche volte a ridurre le eccedenze e - in accordo con il Servizio di Dietetica - proporre la sostituzione delle preparazioni che incontrano il minor gradimento dei consumi.

Analogamente e allo stesso scopo, il Servizio di Dietetica può richiedere al Fornitore di sostituire le preparazioni che non incontrano il gradimento da parte dei consumatori finali dei pasti, proponendo modifiche alle ricette per migliorarne l'appetibilità e la palatabilità o richiedendo la sostituzione delle preparazioni nei menu in fase di approvazione del menu semestrale o di quello articolato su due settimane, tenendo conto della stagionalità dei prodotti e di cui al precedente punto 14.1 "Articolazione del menu su base semestrale e su due settimane"

Resta inteso che le eventuali variazioni non potranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per l'Azienda Sanitaria Contraente.

18 Integrazione del menu in occasione Festività

Il Fornitore, in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, Santo Natale, Santa Pasqua, ecc. deve predisporre menu particolari, da sottoporre all'approvazione del Servizio di Dietetica dell'Azienda Sanitaria Contraente. Si richiede che tali menu comprendano preparazioni tipiche rispetto al tipo di festività e che siano integrati da un dessert/ dolce.

Tale menu deve essere offerto ai dipendenti e ai pazienti in dieta comune. Le preparazioni proposte devono essere idonee alle differenti fasce di età degli utenti.

IV - IGIENE DELLA PRODUZIONE, CONSEGNA DEI PASTI E ORARI DI CONSEGNA

19 Ricevimento e conservazione delle derrate

Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione. Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del “tutto avanti”, al fine di evitare le contaminazioni crociate.

Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

Le bevande in bottiglia, i fusti e gli altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

I prodotti per pazienti con patologie particolari (ad es., celiaci) dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in modo tale da garantirne l'assenza di contaminazione crociata.

I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato C “Caratteristiche merceologiche e igieniche delle derrate” compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura “prodotto non conforme”, in attesa della resa che dovrà essere effettuata in termini congrui dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine per la resa, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati secondo le norme vigenti. Prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario: nessun imballo in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine.

Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti". In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

20 Preparazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutte le attrezzature, il pentolame e gli utensili dovranno essere a norma di legge e marchiate CE. Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata se non già approvvigionato confezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm;
- la verdura deve essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta;
- il lavaggio e il taglio delle verdure devono essere effettuati nella giornata in cui vengono consumate;
- la frutta e la verdura fresca devono essere lavate;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nella giornata in cui vengono consumati i pasti;
- le porzioni di carne trasformata e formaggio devono essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- tutti i prodotti congelati/surgelati possono essere sottoposti direttamente a cottura o dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento;
- una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato;
- i prodotti per pazienti con patologie particolari (ad es., celiaci) devono essere trattati separatamente dagli altri, in modo tale da garantirne l'assenza di contaminazione crociata.

Ai fini del presente appalto, è vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

Tutte le pietanze calde dovranno essere riposte nei mantenitori di temperatura e mantenere la temperatura fino alla distribuzione.

Tutte le pietanze fredde dovranno essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

21 Conservazione dei pasti campioni

Il Fornitore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, dovrà prelevare almeno un pasto campione di peso non inferiore a 100 gr di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali dovrà essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, dovranno essere conservati in congelatore per almeno i 7 giorni successivi.

22 Confezionamento dei pasti e informazioni sui pasti serviti

Non devono essere utilizzate le monoporzioni in monouso (ad es., termo-sigillate e simili) ove non altrimenti imposto ex lege o non motivato da esigenze tecniche legate a menu' o ad altre esigenze specifiche (ad es., reparti infettivi, reparti di medicina nucleare, diete a bassa carica microbica, diete senza glutine, diete speciali per allergie, ecc.).

Laddove il confezionamento dei pasti avvenga con vassoi personalizzati, questi devono riportare all'esterno un'etichetta / cartellino con le seguenti indicazioni:

- data di consegna del pasto al degente;
- struttura cui sono destinati;
- generalità dell'utente cui il vassoio è destinato o altro mezzo identificativo concordato con l'Azienda Sanitaria;
- reparto;
- numero del posto letto;
- tipo di dieta;
- piatti e alimenti prenotati (contenuto del vassoio compresi gli alimenti per la merenda pomeridiana da consegnare assieme al pranzo).

Nel caso di pasti consegnati in multiporzione dovrà essere fornito al personale addetto al porzionamento un cartellino che per ciascun degente, riporti le seguenti informazioni:

- data di consegna del pasto al degente;
- struttura cui sono destinati;
- generalità dell'utente cui il pasto è destinato o altro mezzo identificativo concordato con l'Azienda Sanitaria;

- reparto;
- numero del posto letto;
- tipo di dieta;
- piatti e alimenti prenotati (compresi gli alimenti per la merenda pomeridiana da consegnare assieme al pranzo).

Il confezionamento in vassoio personalizzato (monoporzione) e in multiporzione dei pasti deve avvenire in contenitori di dimensioni correlate alla tipologia di carrello utilizzato e comunque tali da permettere il trasporto:

- nel caso del vassoio personalizzato il trasporto di primo, secondo e contorno ed eventuali supplementi alla dieta.

In tutti i casi (monoporzione e multiporzione):

- 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.

22.1 Confezionamento pasti per i degenti

Per ciascun pasto da consegnare ai degenti con vassoio personalizzato il Fornitore dovrà fornire i vassoi, le stoviglie, le posate, i bicchieri, le tazze (tutti in materiale riutilizzabile) e i tovaglioli come di seguito precisato:

22.1.1 Colazione

L'allestimento del vassoio (o "vassoietto") di servizio utilizzato per la colazione deve prevedere:

- tazza per bevande calde, kit di posate colazione con n.1 cucchiaino o cucchiaino, n. 1 coltello o altro utensile per spalmare la marmellata/ il miele, n.1 tovagliolo, n.1 bustina di zucchero da 5 gr..
I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm.

22.1.2 Pranzo e merenda

L'allestimento del vassoio personalizzato per i degenti, per il pranzo deve prevedere:

- kit di posate pranzo con n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaio, n. 1 bicchiere e n. 1 tovagliolo.
I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm;
- gli alimenti e i condimenti previsti dalla dieta, come specificati nel precedente paragrafo 14 "Articolazione e composizione menu";

- assieme al pranzo dovranno essere consegnati gli alimenti previsti per la merenda come specificato nel precedente paragrafo 14 “Articolazione e composizione menu”.

22.1.3 Cena

L'allestimento del vassoio personalizzato per i degenti, per la cena deve prevedere:

- kit di posate cena con n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaino, n. 1 bicchiere e n. 1 tovagliolo. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm;
- gli alimenti e i condimenti previsti dalla dieta, come specificati nel precedente paragrafo 14 “Articolazione e composizione menu”.

22.2 Confezionamento pasti per i dipendenti

22.2.1 Pasti in mensa e refettorio

- vassoio, kit di posate (n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaino), n. 1 bicchiere, n. 1 tovagliolo tutti in materiale riutilizzabile. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm;

22.2.2 Pasti per personale del 118

Si rinvia a quanto riportato nel foglio di lavoro n. 13 dell'Allegato A - “Specifiche tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede” al Capitolato, per entrambi il Lotto 1 e il Lotto 2, per i casi in cui il pasto sia da consegnare con vassoio personalizzato oppure con sacchetto take-away o analoga tipologia di confezionamento adatta al consumo in luoghi diversi dalle mense e dai refettori. A seconda dei casi dovrà quindi essere fornito:

- nel caso di pasti con vassoio personalizzato: vassoio, kit di posate (n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaino), n. 1 bicchiere, n. 1 tovagliolo tutti in materiale riutilizzabile. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm;
oppure
- nel caso di pasti con sacchetto take-away o similare tipo di confezionamento: kit di posate (n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaino) in materiale riutilizzabile o monouso; n. 1 bicchiere in materiale riutilizzabile o monouso a perdere e n. 1 tovagliolo.

22.3 Informazione sui pasti serviti ai degenti e ai dipendenti

I pasti devono essere corredati di tutte le informazioni previste dalla normativa a tutela del consumatore finale (es., ingredienti, allergeni, comprensiva di data di scadenza dei prodotti confezionati, ecc.).

In particolare, si dovrà fare riferimento al REG. CE 1169/2011 che - nel caso degli alimenti per la collettività senza pre-imballaggio - prevede che siano obbligatoriamente fornite al consumatore le indicazioni relative agli allergeni.

Queste informazioni possono essere fornite anche con documenti disgiunti dai contenitori dei pasti.

22.3.1 Segnaletica nelle mense

Oltre alle informazioni di cui al precedente punto 22.3 "Informazione sui pasti serviti ai degenti e ai dipendenti", il Fornitore deve rendere noto, con apposita segnaletica da collocare nei luoghi concordati con l'Azienda Sanitaria, che il servizio offerto è conforme ai Criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva (CAM). Pertanto, nelle sale mensa deve:

- esporre l'offerta del menu' vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, etc.), anche utilizzando una lavagna cancellabile esposta ai consumatori;
- fornire agli utenti chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa;
- dare comunicazioni sulle misure adottate per ridurre gli sprechi alimentari.

23 Consegna dei pasti e delle derrate e documenti di trasporto (DDT)

Il Fornitore deve effettuare tale attività, utilizzando un numero di automezzi sufficienti a rispettare le tempistiche previste al successivo articolo 25 "Orari e tempi di consegna dei pasti presso i singoli Ospedali e Presidi". La consegna dei pasti e delle derrate deve essere eseguita nel rispetto delle procedure previste dal piano di autocontrollo del Fornitore. Qualora l'Azienda Sanitaria tramite i propri addetti dovesse riscontrare delle non conformità nelle temperature dei pasti o delle derrate consegnate oltre a darne tempestiva segnalazione al Fornitore potrà richiederli di incrementare le verifiche di sua competenza e/o richiederne di accessorie, al fine di risolvere le non conformità.

Fra le attività che l'Azienda Sanitaria potrà eseguire tramite il proprio personale ed in ossequio al proprio piano di autocontrollo, vi potrà essere la misurazione delle temperature delle pietanze contenute nei diversi contenitori, carrelli e vassoi consegnati presso i luoghi di consumo dei pasti.

I pasti consegnati dovranno essere accompagnati da apposito documento di trasporto (DDT) o copia di esso. A tale scopo, si precisa che l'Azienda Sanitaria è obbligata per legge ad utilizzare il Sistema regionale per la dematerializzazione del ciclo degli acquisti tramite il Nodo Telematico di Interscambio (NoTI-ER) finalizzato alla gestione in forma dematerializzata del ciclo degli acquisti. Per maggiori informazioni in merito al Nodo Telematico di Interscambio (NoTI-ER) è possibile fare riferimento alle informazioni riportate alle pagine web: [https://intercenter.regione.emilia-](https://intercenter.regione.emilia-romagna.it)

romagna.it/noti-er-ordini-ddt-fatture/noti-er-informazioni-generalis e inoltre
<https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/noti-er-ordini-ddt-fatture/obblighi-e-scadenze>

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello prenotato, su segnalazione del personale dell'Azienda Sanitaria addetto al ricevimento e ritiro dei pasti consegnati, il Fornitore deve provvedere a reintegrare il numero di pasti mancanti nel più breve tempo possibile dalla segnalazione e comunque entro il tempo massimo di 60 minuti per i pasti prodotti in cucine in loco e 150 minuti per i pasti trasportati in presidi sprovvisti di cucina, previo accordo con l'ufficio preposto dell'Azienda Sanitaria. Nel caso in cui le distanze non consentano l'integrazione del pasto mancante, il Fornitore deve provvedere ad approntare un pasto sostitutivo mediante l'utilizzo di scorte alimentari o attraverso altre modalità sempre a proprio onere e spese.

Resta comunque salva l'applicazione della penalità prevista. La penalità non sarà applicata solo in caso di forza maggiore debitamente documentata.

24 Automezzi per il trasporto di pasti e derrate

La consegna dei pasti e delle derrate presso le strutture interessate deve essere effettuata con automezzi idonei. Il numero di automezzi impiegati deve essere sufficiente a garantire la consegna dei pasti presso i diversi luoghi di consumo entro gli orari previsti al successivo articolo 25 "Orari e tempi di consegna dei pasti presso i singoli Ospedali e Presidi", garantendo il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, di appetibilità e di palatabilità delle singole pietanze.

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida. Gli automezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.

25 Orari e tempi di consegna dei pasti presso i singoli Ospedali e Presidi

25.1 Tempi di consegna dei pasti

Il tempo massimo consentito per la consegna dei pasti prodotti con sistema a legame "fresco-caldo" presso ciascun Ospedale/ Presidio o sede del 118 struttura, non deve superare il limite massimo di 60 minuti dal termine del confezionamento dei vassoi per i pasti prodotti nella cucina interna dell'Ospedale M. Bufalini di Cesena e destinati ai reparti e alla mensa del medesimo Ospedale e 150 minuti per i pasti veicolati, sia quando prodotti presso la cucina dell'Ospedale M. Bufalini che presso il centro di cottura utilizzato dal Fornitore.

E' ammessa la consegna dei pasti con un anticipo massimo di 30 minuti rispetto all'orario previsto per la somministrazione ai degenti e per il consumo da parte dei dipendenti.

25.2 Orari di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati a cura del Fornitore presso i singoli Ospedali e Presidi elencati nell'Allegato A – “Specifiche tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede”. Nel medesimo allegato, per ciascun singolo Ospedale e Presidio, sono riportati gli orari di somministrazione ai degenti della colazione (se la somministrazione è a carico del Fornitore), del pranzo e della cena. Ciascun Ospedale e Presidio – anche in relazione alle proprie specifiche caratteristiche, dimensione e organizzazione – adotta fasce orarie più o meno ampie.

Per elaborare il necessario piano del trasporto dei pasti veicolati il Fornitore deve comunque considerare che:

- 1) i prodotti per la colazione di norma devono essere consegnati quotidianamente entro le ore 7.00;
- 2) i pasti per i degenti di norma vengono somministrati a partire dalle ore 12.00 (il pranzo) e a partire dalle ore 18.00 (la cena); le merende possono essere consegnate assieme al pranzo;
- 3) i pasti dei dipendenti sono consumati a partire dalle 12.00 e fino alle 15.30 sia nelle mense, che nei refettori. Per i pasti da consegnare al personale del 118 di norma valgono i medesimi orari, tuttavia il Fornitore e l'Azienda Sanitaria possono prevedere modifiche agli orari al fine di garantire la massima efficacia ed efficienza, anche i termini “ambientali”, del servizio di consegna da eseguire.

Fatte salve eventuali cause dovute ad eventi non prevedibili o a forza maggiore, il Fornitore deve rispettare i tempi e gli orari di consegna sopra riportati. A tale scopo, il Fornitore deve adottare tutte le misure di mitigazione e di prevenzione dei rischi (ad es., monitorare l'apertura di eventuali cantieri stradali programmati, anticipare o modificare i percorsi in concomitanza con gli spostamenti di massa verso le località turistiche nei fine settimana estivi o in concomitanza di festività e “ponti”, ecc.) che possono comportare un ritardo nelle consegne.

In caso di guasto a uno o più ascensori montacarichi adibiti al trasporto dei pasti presso i reparti, il Fornitore deve immediatamente concordare con l'Azienda Sanitaria Contraente le soluzioni alternative per garantire l'esecuzione del servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato.

V – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

26 Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni

In fase di partecipazione alla procedura di gara è previsto il sopralluogo presso le sedi dell'Azienda Sanitaria, secondo le modalità riportate nel Disciplinare di gara. In sede di sopralluogo l'Operatore Economico concorrente dovrà effettuare una ricognizione delle strutture dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi (inclusi quelli delle mense) e di ogni altro bene/materiale di proprietà dell'Azienda Sanitaria, funzionale al servizio di ristorazione e dovrà valutare 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).

27 Consegna dei locali

A seguito dell'emissione dell'Ordinativo di Fornitura, l'Azienda Sanitaria Contraente effettuerà la consegna in comodato d'uso gratuito delle proprie cucine, terminali, mense e refettori, ove presenti, degli annessi locali di servizio e relative dotazioni, nelle condizioni in cui si trovano.

La consegna comprenderà altresì gli impianti, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria presenti in detti locali di proprietà dell'Azienda stessa, secondo quanto riportato nell'Allegato E - "Dettaglio attrezzature".

All'atto di consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti apposito verbale di presa in consegna in duplice copia, con annesso l'inventario dei beni mobili e immobili consegnati in comodato d'uso gratuito.

L'Azienda Sanitaria Contraente si riserva di effettuare visite presso i locali consegnati per verificarne lo stato di manutenzione e di conduzione, in qualunque momento e comunque con cadenza almeno annuale, con l'intesa che eventuali mancanze dovranno essere ripristinate dal Fornitore.

28 Divieto di cambio della destinazione d'uso dei locali e casi particolari

I locali consegnati al Fornitore dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione.

Il Fornitore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, pena l'applicazione delle penali di cui all'art. 19 della Convenzione, la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati.

In deroga alla previsione di cui al precedente alinea e previo accordo con l'Azienda Sanitaria Contraente, il Fornitore aggiudicatario del Lotto 2 potrà impiegare la cucina dell'Ospedale M.

Bufalini di Cesena per la produzione di pasti destinati ad utenti esterni; in tal caso si procederà a definire il corrispettivo economico da riconoscere all'Azienda USL, oltre alle condizioni di utilizzo che non debbono confliggere in alcun modo con il servizio oggetto dell'appalto, tenuto conto altresì della capacità produttiva della cucina. La valutazione economica sarà effettuata anche con riferimento ai valori di mercato nel settore. L'accordo sarà allegato al contratto stipulato ad integrazione del medesimo

29 Inventario di riconsegna dei locali e dei beni concessi in comodato d'uso gratuito

Alla scadenza del contratto il Fornitore si impegna a riconsegnare all'Azienda Sanitaria Contraente i locali con impianti tecnologici, macchinari, attrezzature e arredi annessi concessi in comodato d'uso gratuito per l'esecuzione del servizio di ristorazione, i quali devono essere in numero, specie e qualità corrispondenti a quelli riportati nell'inventario. Tali beni devono essere consegnati all'Azienda Sanitaria Contraente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati dall'Azienda Sanitaria Contraente e addebitati interamente al Fornitore.

30 Oneri del Fornitore

Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico del Fornitore le seguenti attività:

- a) manutenzioni ordinarie di arredi, macchinari e attrezzature dell'Azienda Sanitaria Contraente, utilizzate per il servizio;
- b) manutenzioni ordinarie dei locali cucine e dei locali di servizio, ivi compresi eventuali impianti installati dal Fornitore medesimo;
- c) acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi, macchinari e attrezzature dell'Azienda Sanitaria Contraente;
- d) acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi, macchinari e attrezzature dell'Azienda Sanitaria Contraente resi necessari da eventi imputabili al mancato adempimento degli obblighi di manutenzione ordinaria e preventiva;
- e) segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili funzionali all'esecuzione del servizio di ristorazione che comportino opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico dell'Azienda Sanitaria Contraente.

31 Piano delle manutenzioni e di pronto intervento

31.1 Manutenzioni e pronto intervento

Gli interventi di manutenzione sui locali concessi in comodato d'uso gratuito dall'Azienda Sanitaria al Fornitore comprendono interventi di rinnovamento, riparazione e sostituzione delle finiture dei locali e gli interventi necessari ad integrare o a mantenere in efficienza gli impianti tecnologici (ad es., le cappe aspiranti, le celle frigorifere) concesse in comodato d'uso o installate dal Fornitore medesimo, nonché tutte le attrezzature e gli arredi, presenti nei locali interessati dall'appalto mediante il ricorso a prestazioni di servizio, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di apparecchi o componenti.

Entro 60 giorni dall'inizio dell'esecuzione del servizio, il Fornitore deve inviare all'Azienda Sanitaria Contraente il piano delle manutenzioni con indicata la ragione sociale dei sub-affidatari e dei subappaltatori eventualmente individuati per l'esecuzione delle manutenzioni di macchinari e di attrezzature, compresi gli interventi di pronto intervento da eseguire con tempestività in caso di guasti.

In caso di guasti il Fornitore, a propria cura e spese ed entro il termine di 24 ore dal verificarsi del guasto, deve provvedere a richiedere l'intervento del personale dei sub.-contraenti o dei subappaltatori individuati in grado di eseguire la manutenzione necessaria.

Qualora il Fornitore rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione all'Azienda Sanitaria Contraente.

31.2 Manutenzioni straordinarie

Gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi, macchinari e attrezzature comprendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà quali la manutenzione radicale (appunto straordinaria), gli interventi volti ad aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza delle attrezzature e degli arredi. In modo particolare, per le attrezzature e per gli arredi gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale dei macchinari stessi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio.

La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto di presa in consegna dei locali, al fine di assicurare la regolare e corretta esecuzione del servizio.

L'Azienda Sanitaria si riserva di controllare in qualunque momento l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi concessi in comodato d'uso.

La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi di manutenzione periodica e di pronto intervento devono essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi il Fornitore. Tali registri devono essere disponibili per la consultazione da parte del personale dell'Azienda Sanitaria

preposto alle verifiche e ai controlli. A fianco di ciascun intervento dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore.

L'Azienda Sanitaria si riserva di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature anche relativamente alla sicurezza.

32 Oneri dell'Azienda Sanitaria Contraente

Sono a carico dell'Azienda Sanitaria Contraente le spese relative a tutte le utenze energetiche (energia elettrica, metano, riscaldamento, acqua calda e fredda) nonché il pagamento delle imposte e tasse per l'allontanamento e lo smaltimento rifiuti sanitari e dei rifiuti assimilabili agli urbani prodotti nel corso dell'esecuzione del servizio.

Sono altresì a carico dell'Azienda Sanitaria Contraente:

- a) gli oneri per gli interventi straordinari di manutenzione sulle strutture e sugli impianti di competenza dei servizi di cui trattasi, come definiti anche al precedente art. 1 "Definizioni" del presente Capitolato tecnico, vedasi in proposito le voci: "Impianti" e "Attrezzature";
- b) la manutenzione dei montacarichi funzionali al trasporto delle derrate e dei carrelli per la consegna dei pasti tramite carrelli contenenti i vassoi personalizzati confezionati con stoviglie riutilizzabili e/o monouso a perdere;
- c) l'abbattimento delle eventuali barriere architettoniche (o la posa di pedane e scivoli a norma) per garantire la consegna delle derrate e dei pasti tramite carrelli contenenti i vassoi personalizzati confezionati con stoviglie riutilizzabili e/o monouso a perdere.

Restano altresì a carico dell'Azienda Sanitaria Contraente tutti gli ulteriori interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Fornitore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato tecnico. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

33 Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature concessi in comodato d'uso e di proprietà del Fornitore

Gli interventi minimi di pulizia, ivi compresi quelli di disinfestazione e di derattizzazione, da eseguire presso le cucine, presso i terminali attrezzati e presso i locali di consumo dei pasti, devono essere svolti dal Fornitore conformemente alla normativa vigente.

In particolare, l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e s.m.i. e D.Lgs. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al Reg. UE 528/2012 e s.m.i. sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 e Provvedimento 5 febbraio 1999 sui presidi medico-chirurgici. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Le operazioni di pulizia e di sanificazione devono essere svolte in conformità con quanto previsto dal Piano di Autocontrollo del Fornitore e sono da evitarsi durante le fasi di produzione e confezionamento dei pasti. Nei luoghi di consumo dei pasti da parte dei dipendenti e degli utenti autorizzati, le operazioni di pulizia e di sanificazione devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali, fatto salvo specifiche e diverse istruzioni impartite dall'Azienda Sanitaria o da specifiche norme vigenti.

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 di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Il Fornitore deve altresì provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi di competenza dei locali di produzione e consumo dei pasti siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere. Detti locali devono essere mantenuti sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

In ogni caso il Fornitore dovrà sempre mettere a disposizione dell'Azienda Sanitaria Contraente la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza ed aggiornarla in caso di sostituzione.

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

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.

34 Gestione dei rifiuti

Il Fornitore dovrà adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Azienda Sanitaria, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo, ove disponibili, di prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume, come precisato al precedente art. 8 "Condizioni di esecuzione del servizio di ristorazione per degenti e di mensa per dipendenti" e paragrafi successivi. E' inoltre fatto divieto di utilizzare ortofrutta di quinta gamma; per quanto riguarda le mense per i dipendenti le bevande dovranno essere erogabili alla spina (mensa con linea self-service) o con vuoto a rendere.

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 del Fornitore.

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, sarà a carico del Fornitore.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento sono attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente e secondo le specifiche modalità operative definite dall'Azienda Sanitaria Contraente.

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, sono raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare e attuare procedure per prevenirne la produzione.

I rifiuti derivanti dall'attività di ristorazione e i residui dei pasti provenienti dai reparti di degenza delle strutture sanitarie, che provengono da pazienti affetti da malattie infettive per i quali sia ravvisata clinicamente una patologia trasmissibile attraverso tali residui, sono considerati rifiuti speciali pericolosi e, non rientrando nel circuito della raccolta differenziata, devono essere gestiti in

conformità alle disposizioni della normativa vigente e alle specifiche definite dall'Azienda Sanitaria Contraente.

35 Cause di interruzione del servizio

Per quanto riguarda il servizio presso le strutture ospedaliere, trattandosi di servizio di pubblica utilità, si rimanda a quanto previsto dalla Legge 146/90 e s.m. che prevede l'obbligo per il Fornitore di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dal contratto collettivo nazionale di lavoro, dai contratti decentrati a livello aziendale e, per quanto concerne i contingenti di personale, in conformità all'offerta presentata in sede di gara. Di conseguenza, per i pasti prodotti presso le cucine dei presidi ospedalieri, detto obbligo s'intende esteso anche per le altre tipologie di utenti anche se non soggetti alla Legge 146/90.

35.1 Fase transitoria

Per fase transitoria si intende la prima fase di esecuzione dell'appalto nel corso della quale l'Azienda Sanitaria Contraente e il Fornitore devono effettuare i necessari interventi di adeguamento delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi per consentire il passaggio dell'organizzazione del servizio di ristorazione per degenti e per dipendenti dal precedente al successivo contratto.

La durata della fase transitoria non potrà superare i 6 mesi dalla data di inizio di esecuzione del contratto o altra data concordata e sottoscritta nell'Atto di regolamentazione del contratto. Durante tale fase, il Fornitore deve:

- I. eseguire gli eventuali lavori di adeguamento dei locali concessi in comodato d'uso gratuito in funzione del servizio da eseguire;
- II. allestire e arredare la cucina interna, i terminali e le mense self-service ove richiesto;
- III. garantire la continuità nell'esecuzione del servizio ad un livello per quanto possibile pari a quello richiesto dal presente Capitolato tecnico e dai suoi allegati e pari a quello offerto in sede di gara. A tal fine, durante la fase transitoria è facoltà del Fornitore scegliere la tipologia di sistema produttivo da adottare (legame "fresco-caldo"/ "fresco-caldo" differito o legame "refrigerato") più adatta a garantire la produzione, la consegna e la distribuzione dei pasti.

35.2 Scioperi del personale del Fornitore

In caso di scioperi o di assemblee sindacali interne e/o esterne, i servizi minimi saranno garantiti secondo il piano operativo del Fornitore e in base alle specifiche esigenze prospettate di volta in volta dall'Azienda Sanitaria Contraente.

Il Fornitore deve provvedere, tramite avviso scritto e con un anticipo di almeno giorni 5 (cinque) solari, a segnalare all'Azienda Sanitaria Contraente, la data effettiva dello sciopero programmato e/o la data dell'assemblea sindacale interna e/o esterna.

Al verificarsi di tali evenienze l'Azienda Sanitaria Contraente:

- in caso di sciopero o di assemblea di durata uguale ad un giorno tratterà un importo pari ad una giornata lavorativa comprensiva di tutti i servizi prestati dal Fornitore;
- nel caso di astensioni dal lavoro per sciopero o assemblea di durata inferiore alla giornata intera, l'Azienda Sanitaria tratterà un importo proporzionale alla durata di mancato servizio.

35.3 Cause di forza maggiore

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Fornitore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore terremoti e altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

35.3 Ulteriori disposizioni

Il Fornitore non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione dei servizi con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con l'Azienda Sanitaria Contraente.

Per garantire la continuità del servizio, al verificarsi di eventi eccezionali ed imprevedibili, il Fornitore potrà applicare le deroghe riportate al precedente punto III del precedente punto 35.1.

VI – PERSONALE

36 Funzioni aziendali e organico

I servizi oggetto del presente Capitolato devono essere svolti direttamente dal Fornitore con proprio personale e/o ricorrendo al subappalto o nelle altre forme riconosciute dalle norme vigenti, nei limiti di legge.

Il personale addetto al servizio deve rimanere costante per tutta la durata contrattuale per numero, per qualifica e per mansioni. Eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, relativamente ai dati presentati dal Fornitore in fase di stesura e sottoscrizione dell'Atto di regolamentazione del servizio di cui al punto 4.2 del precedente articolo 4 "Adesione alla Convenzione: richiesta di attivazione del servizio, Atto di regolamentazione, Ordinativo di Fornitura

e inizio dell'esecuzione del servizio", devono essere preventivamente comunicate all'Azienda Sanitaria Contraente per l'approvazione.

Durante l'intera fase di esecuzione del servizio il Fornitore deve inoltre garantire:

- la presenza e reperibilità di un **Responsabile del servizio** cui siano affidate la responsabilità e il coordinamento di tutte le attività oggetto del presente servizio. La reperibilità che questa figura deve garantire è: dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 e fino alle 16.00; il sabato, la domenica e i festivi nella stessa fascia oraria la suddetta figura professionale dovrà garantire la reperibilità telefonica;
- la presenza di **una o più figure professionali con "Laurea in Dietistica"** (o equivalente) con competenze nutrizionali per degenti portatori di malattie croniche o patologie in acuto, che funga da interlocutore del Servizio di Dietetica per lo sviluppo dei menu quindicinali e stagionali; supporti la cucina nello sviluppo e nelle fasi di preparazione delle diete speciali del dietetico ospedaliero di cui all'Allegato B – "Dietetico Ospedaliero" al presente Capitolato e delle diete *ad personam*; curi l'elaborazione e l'aggiornamento del ricettario del vitto comune e delle diete speciali, comprensivo di allergeni; si occupi della tempestiva comunicazione degli alimenti sostituiti e dell'invio delle relative schede tecniche al Servizio di Dietetica; si occupi dello studio delle ricette, di valutarne il gradimento e garantisca la pronta sostituzione o modifica delle ricette che non dovessero incontrare il gusto dei degenti e dei dipendenti cui sono destinati i pasti; garantisca l'attuazione delle azioni di miglioramento che si rendessero necessarie in seguito all'esito delle verifiche periodiche da parte del personale preposto da parte dell'Azienda Sanitaria e/o in seguito all'esito delle verifiche periodiche della qualità percepita intraprese dall'Azienda Sanitaria. La/le suddetta/e figura/e deve /devono garantire il supporto alla cucina / centro di cottura nello sviluppo e nelle fasi di preparazione delle diete speciali previste nel citato Allegato B – "Dietetico Ospedaliero" e delle diete *ad personam*, in rapporto al Servizio di Dietetica, nei seguenti giorni e orari: dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 e fino alle 16.00; il sabato, la domenica e i festivi nella stessa fascia oraria la suddetta figura professionale dovrà garantire la reperibilità telefonica.

Tutto il personale impiegato dal Fornitore deve essere professionalmente capace e fisicamente idoneo in relazione alle mansioni da svolgere; deve essere edotto circa le specifiche condizioni di esecuzione del servizio, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza, previste dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

Il Fornitore deve inoltre adottare le misure necessarie affinché il proprio personale:

- tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
- segnali tempestivamente ai responsabili di riferimento eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio o nella struttura / sede di assegnazione;

- garantisca il rispetto delle norme in materia di protezione, sicurezza e riservatezza dei dati personali e sensibili e di tutte le informazioni di cui venga a conoscenza nel corso dell'esecuzione del servizio.

Tutto il personale di cucina dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Regolamento UE 852/2004 e dalla Deliberazione della Giunta Regionale dell'Emilia-Romagna N. 311 del 4/03/2019 "Aggiornamento, alla luce delle modifiche intervenute con L.R. n.14/2018 alla L.R. n. 11/2003, delle linee guida contenute nella delibera n. 342/2004, relativamente ai criteri e alle modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli alimentaristi" (o norma equivalente, nel caso di attestati rilasciati in regioni diverse dall'Emilia-Romagna).

Il Fornitore deve garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già formato per prevenire il verificarsi di non conformità e disservizi in fase di esecuzione dell'appalto.

In fase di sottoscrizione dell'Atto di regolamentazione del servizio di cui al precedente punto 4.2 "Sottoscrizione dell'atto di regolamentazione del servizio" di cui al precedente articolo 4" Adesione alla Convenzione: richiesta di attivazione del servizio, Atto di regolamentazione, Ordinativo di Fornitura e inizio dell'esecuzione del servizio" il Fornitore deve comunicare all'Azienda Sanitaria il numero delle persone impiegate nella produzione dei pasti e nell'esecuzione dei servizi accessori ad esso connessi (prenotazione, consegna dei pasti, rigoverno post-consumo, gestione del servizio di mensa; ecc.) corredati delle relative qualifiche, mansioni, livello di inquadramento e di responsabilità, monte ore giornaliero e settimanale e il tipo di rapporto contrattuale.

Con un anticipo di almeno 15 (quindici) giorni rispetto alla data fissata per l'inizio dell'esecuzione del servizio il Fornitore deve inviare all'Azienda Sanitaria Contraente l'elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture dell'Azienda Sanitaria medesima, diviso per qualifica, funzioni e sede di assegnazione. Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc.) ed inviato al Responsabile amministrativo dell'Azienda Sanitaria (o altro referente incaricato dall'Azienda) entro il giorno 15 (quindici) del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione.

37 Personale dell'Azienda USL Romagna impiegato nell'appalto presso il terminale e la mensa self-service dell'Ospedale di Riccione

L'Azienda Sanitaria Contraente si riserva la facoltà di distaccare temporaneamente, ai fini dello svolgimento del servizio, presso il terminale e presso la mensa self-service di Riccione, parte del

personale inserito negli organici del proprio personale dipendente, avente mansioni operative nel settore della produzione e somministrazione di pasti.

Il Fornitore ha pertanto l'obbligo di programmare e organizzare l'immissione del personale che l'Azienda Sanitaria Contraente indicherà preventivamente in fase di redazione e sottoscrizione dell'Atto di Regolamentazione di cui al precedente articolo 4 "Adesione alla Convenzione: richiesta di attivazione del servizio, Atto di regolamentazione, Ordinativo di Fornitura e inizio dell'esecuzione del servizio", nell'organigramma del servizio integrato e specificatamente nei servizi che comprendono le professionalità dei singoli dipendenti trasferiti, in modo che ognuno possa essere utilizzato senza riconversioni di mestiere e comunque con mansioni concordate con l'Azienda Sanitaria e con i dipendenti stessi.

Prima dell'inserimento operativo il Fornitore dovrà impegnarsi a organizzare tutti quegli incontri e corsi di informazione/aggiornamento che riterrà più opportuni e ai quali il personale conferito dovrà partecipare, per consentire il miglior utilizzo del personale stesso.

Il personale assegnato svolgerà i compiti e le mansioni proprie dei dipendenti del Fornitore, dal quale dipenderà operativamente, pur restando sotto ogni altro aspetto alle dipendenze dell'Azienda Sanitaria.

Le unità di personale individuate per essere poste funzionalmente a disposizione del Fornitore saranno inserite a tutti gli effetti nell'organizzazione del Fornitore stesso e risponderanno della loro attività alla sua direzione, tenuto conto di quanto segue:

- il rapporto di lavoro resterà tra operatori e Azienda Sanitaria;
- l'Azienda USL Romagna provvederà direttamente alla retribuzione delle unità di personale individuate per essere poste funzionalmente a disposizione del Fornitore;
- alle unità di personale *de quo* sono applicati tutti gli istituti giuridici, normativi ed economici previsti dalla vigente normativa, compreso il diritto di sciopero;
- l'organizzazione delle attività passerà al Fornitore;
- l'attività lavorativa posta sotto la direzione del Fornitore sarà esercitata esclusivamente nei luoghi e ambienti di lavoro ricompresi all'interno dell'Azienda Sanitaria ed esclusivamente a favore della stessa;
- l'utilizzo del personale da parte del Fornitore sarà per l'intero debito orario.

Il costo sostenuto dall'Azienda Sanitaria Contraente per le unità assegnate funzionalmente al Fornitore sarà defalcato dalle spese per il personale in quanto sarà rimborsato dal Fornitore, con la seguente procedura:

- il costo dei dipendenti assegnati funzionalmente al Fornitore, compresi gli oneri contributivi e

fiscali del datore di lavoro, sarà comunicato mensilmente dal Servizio Gestione Risorse Umane al Fornitore con la relativa richiesta di rimborso. La richiesta sarà inviata anche, per competenza, al Servizio Bilancio e Programmazione Finanziaria e per conoscenza all'Ufficio Controllo di Gestione;

- al termine del rapporto di assegnazione il Servizio Gestione Risorse Umane effettuerà il conteggio del residuo ferie maturate e non godute durante il periodo dell'assegnazione e richiederà il rimborso dell'importo economico corrispondente. Qualora il dipendente abbia fruito, nel periodo, di più giorni di ferie rispetto a quelli maturati, (perché ad esempio ha fruito di ferie arretrate) l'importo del saldo relativo sarà posto a credito del Fornitore.

ORARIO DI LAVORO: 36 ore settimanali, la cui articolazione sarà determinata e gestita dal Fornitore secondo le proprie esigenze organizzative, fatto salvo quanto previsto dal CCNL del Comparto Sanità in materia di rapporto di lavoro a tempo parziale.

TURNI: sarà di norma garantito un orario che mantenga i "blocchi" di 6 ore giornaliere continuative a turno. Qualora un dipendente assegnato fosse disponibile a modifiche dell'orario in base a diverse necessità manifestate dal Fornitore, sarà compensato attraverso progetti di incentivazione ad hoc.

I relativi maggiori oneri saranno posti a carico del Fornitore e rimborsati all'Azienda Sanitaria Contraente con le modalità di cui sopra.

PROFESSIONALITA': l'organizzazione del lavoro e l'assegnazione dei compiti da parte del Fornitore dovrà salvaguardare le professionalità derivanti dalla disciplina di inquadramento.

PERCORSI DI CARRIERA (miglioramenti giuridici ed economici): saranno applicati i CCNL senza differenze rispetto ai dipendenti che operano all'interno dell'Azienda Sanitaria; allo stesso modo viene garantito quanto previsto dal Contratto Integrativo Aziendale per tutti i dipendenti. Nella contrattazione integrativa si farà comunque riferimento ai lavoratori assegnati al Fornitore a seconda delle tematiche che saranno affrontate, quali l'incentivazione della produttività, fasce economiche orizzontali, ecc.. I relativi maggiori oneri saranno posti a carico del Fornitore e rimborsati al Committente con le modalità di cui sopra.

FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO: la formazione dei dipendenti dell'Azienda Sanitaria e dei dipendenti del Fornitore che abitualmente operano presso l'Azienda Sanitaria dovrà essere omogenea. Pertanto, gli eventi formativi verranno programmati congiuntamente ogni anno e i relativi costi complessivi saranno posti a carico del Fornitore.

SICUREZZA PREVENZIONE E PROTEZIONE: il titolare del rapporto di lavoro rimane l'organo di vertice dell'Azienda Sanitaria Contraente. I diritti e i doveri richiamati dalla normativa in materia sono

quindi i medesimi di tutti i dipendenti. In particolare, per i dipendenti assegnati funzionalmente al Fornitore, è compito del medico competente del Fornitore:

- effettuare gli accertamenti sanitari sui lavoratori assegnati secondo appositi protocolli commisurati alle mansioni specifiche, alle sostanze utilizzate ed ai pericoli ai quali ogni singolo lavoratore può essere esposto
- istituire e aggiornare la cartella sanitaria di ogni lavoratore
- informare i lavoratori sul significato e sull'esito degli accertamenti sanitari
- esprimere giudizi sulla idoneità alla mansione dei lavoratori
- visitare congiuntamente al Servizio Prevenzione e Protezione, i luoghi e gli ambienti di lavoro.

Le unità di personale che l'Azienda Sanitaria USL Romagna intende distaccare, fin dall'inizio del contratto, presso il Fornitore aggiudicatario del Lotto 2 sono pari a 6 (sei), operanti presso il terminale e la mensa self-service dell'Ospedale di Riccione con le caratteristiche di seguito riportate:

QUALIFICA	LIVELLO	MANSIONE	ORE SETTIMANALI	PART-TIME VERTICALE (SI'/ NO)	ANNO ASSUNZIONE
O.T. SPECIALIZZATO SENIOR DI CUCINA	C	CUOCO	36,00	NO	10/03/2007
O.T. SPECIALIZZATO DI CUCINA	BS	CUOCO	36,00	NO	25/10/1993
O.T. SPECIALIZZATO DI CUCINA	BS	CUOCO	36,00	NO	01/06/2007
OP. TECNICO DI CUCINA	B	CUOCO	36,00	NO	24/10/2011
OP. TECNICO DI CUCINA	B	CUOCO	36,00	NO	01/08/2015
OP. TECNICO DI CUCINA	B	CUOCO	36,00	NO	27/09/2014

Il **costo complessivo annuo** delle sei risorse sopra elencate è pari ad **Euro 186.062,00**.

In sede di Atto di Regolamentazione di cui al punto 4.2 "Sottoscrizione dell'Atto di regolamentazione del servizio", del precedente articolo 4 "Adesione alla Convenzione: richiesta di attivazione del servizio, Atto di regolamentazione, Ordinativo di Fornitura e inizio dell'esecuzione del servizio", l'Azienda USL provvede a comunicare i nominativi del personale assegnato. Qualora una più unità di personale non dovessero essere più presenti in organico (ad es., per collocamento a riposo, per modifica delle mansioni assegnate, ecc.) sarà onere del Fornitore sostituirla con proprie unità di personale e onere dell'Aziende USL defalcare tale costo dalla spesa posta a carico del Fornitore per il personale assegnatogli funzionalmente.

38 Formazione e aggiornamento del personale

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, il Fornitore deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla L.R. n. 11 del 24 giugno 2003 “Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria” (BUR n. 89 del 24 giugno 2003), come modificata dalla Legge regionale dell’Emilia- Romagna N.14/2018 e s.m.i., dalla Determinazione della Direzione Sanità della Regione Emilia- Romagna N° 16963 del 29/12/2011 “Linee guida per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti non confezionati preparati con prodotti privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale” e dalla Determinazione del Responsabile del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica n. 3642 del 16/03/2018 “Approvazione delle ‘Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine’” (o norme equivalenti nel caso di personale formato in regioni diverse dalla regione Emilia-Romagna).

Il Fornitore ha l’obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l’avvenuta formazione del personale presso la cucina e/o il terminale dell’Azienda Sanitaria presso cui esegue il servizio.

Entro sessanta giorni dall’inizio del servizio il Fornitore trasmette il programma di formazione eseguito dal personale e l’elenco dei partecipanti.

Inoltre, ogni anno, entro il mese di giugno, dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere all’Azienda Sanitaria Contraente.

Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell’appalto.

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento di tali corsi e incontri dovranno essere comunicati, almeno 15 giorni prima del loro svolgimento, all’Azienda Sanitaria Contraente che vi potrà far partecipare anche propri incaricati (addetti del Servizio di Dietetica, assistenti DEC, ecc.).

Il Fornitore in ogni caso deve garantire che, nell’ambito delle attività di formazione del personale, in relazione alle diverse mansioni svolte e in relazione al proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- preparazione dei menu' base;
- preparazione di diete speciali del Dietetico ospedaliero (Allegato B – “Dietetico Ospedaliero” al presente Capitolato tecnico);
- preparazione di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie

cardiovascolari, per osteoporosi;

- tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale;
- procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Inoltre, gli addetti alla cucina della sala mensa dovranno essere formati circa:

- la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi da servire anche per prevenire gli sprechi alimentari.

39 Regole di comportamento

I dipendenti del Fornitore, e suoi aventi causa, quali subappaltatori, operanti all'interno dei locali messi a disposizione dall'Azienda Sanitaria Contraente, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

Il Fornitore 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/ cartellino di riconoscimento;
- 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'Azienda Sanitaria, qualunque ne sia il valore e lo stato, eventuali beni rinvenuti nei locali all'interno dell'Azienda;
- 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 dall'Azienda Sanitaria Contraente;
- sia in grado di parlare, leggere e scrivere in lingua italiana.

Il Fornitore sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato.

40 Vestiario

Il Fornitore, 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, per ogni anno della durata degli Ordinatori di Fornitura, divise complete di lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc.. Il Fornitore dovrà fornire altresì divise complete per gli operatori impegnati nello svolgimento dei servizi accessori quali la prenotazione dei pasti, il rigoverno post consumo, ecc., avendo cura di utilizzare per ogni mansione, colorazioni diverse. Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dal Fornitore, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal Fornitore.

Il Fornitore in relazione alle divise del proprio personale dovrà attenersi alla normativa di igiene vigente e, in particolare, dovrà:

- garantire un numero congruo di divise per ciascun addetto in modo da consentire il cambio delle medesime nei casi di passaggio da una mansione all'altra;
- garantire che le divise indossate siano in perfetto stato di pulizia e igiene (ad es., fornendo un numero di cambi adeguato);
- provvedere al lavaggio centralizzato delle divise medesime che non potrà essere lasciato all'arbitrio dei singoli addetti.

Durante l'esecuzione del servizio, il personale del Fornitore dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- nome e cognome;
- qualifica;
- azienda di appartenenza;
- foto personale.

Il cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

41 Comportamenti non conformi

L'Azienda Sanitaria Contraente potrà richiedere l'allontanamento dei dipendenti del Fornitore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. L'Azienda Sanitaria si riserva il diritto di chiedere al Fornitore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso, il Fornitore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Azienda Sanitaria. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

42 Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale al fine di prevenire la contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copri-capo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

43 Verifiche di conformità e controlli

E' facoltà dell'Azienda Sanitaria Contraente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la conformità del servizio eseguito rispetto alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

Il personale incaricato dall'Azienda Sanitaria Contraente effettuerà controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea. I controlli saranno effettuati su tutte le strutture, le derrate alimentari, i mezzi, le attrezzature, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni.

In particolare, il personale dell'Unità Operativa Igiene degli alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Contraente svolgerà periodicamente controlli volti a verificare l'ottemperanza a quanto previsto dalla normativa nel campo della sicurezza alimentare.

Durante i controlli, gli incaricati dell'Azienda Sanitaria Contraente potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività del Fornitore. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Eventuali irregolarità riscontrate, al di là dell'applicazione delle penali, darà luogo alla richiesta di azioni correttive che dovranno essere tassativamente recepite dal Fornitore che dovrà proporre tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause.

44 Autocontrollo alimentare: controllo HACCP

Come previsto dal Regolamento C.E. n. 852/2004 e s.m.i., dovranno essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.

A richiesta dell'Azienda Sanitaria Contraente dovrà essere fornita copia del manuale di corretta prassi igienica e la documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Azienda Sanitaria Contraente adottando tutte

le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta motivata dell'Azienda Sanitaria Contraente senza possibilità di rivalsa da parte del Fornitore.

VII – SERVIZI ACCESSORI

45 Allestimento di cucina interna, terminali, mense self-service e sintesi delle specifiche tecniche per singolo lotto

Nelle tabelle di seguito riportate sono:

- sintetizzate le specifiche di cui all'Allegato A – “Specifiche tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede”;
- descritte le ulteriori specifiche tecniche – rispetto a quelle esplicitate nei precedenti articoli del presente Capitolato tecnico e nei suoi allegati -, di cui il Fornitore dovrà tenere conto in fase di partecipazione alla procedura di gara per la presentazione della propria offerta tecnica ed economica e in fase di esecuzione del servizio di ristorazione e di mensa per dipendenti.

Specifiche Lotto 1 – Azienda USL della Romagna: ambiti di Ravenna e di Forlì (Os.Co. Modigliana)
<ul style="list-style-type: none">• Numero di cucine interne disponibili: nessuna.• Numero di terminali per rifinitura pasti e/o confezionamento vassoi: 2 (Ospedale Santa Maria delle Croci di Ravenna: 1 terminale da allestire; Ospedale Umberto I di Lugo: 1 terminale).• Numero di sedi presso le quali occorre garantire il servizio di ristorazione per degenti e/o di mensa per dipendenti: 12, con esclusione delle sedi in cui è richiesto il servizio di mensa per il personale del 118, di cui all'alinea successivo)• Numero di sedi presso le quali occorre garantire il servizio di mensa per il personale 118 (dal lunedì alla domenica compreso i festivi): 12 sedi. Di cui: 6 sedi in corrispondenza di Ospedali/ Presidi nei quali è richiesto il servizio di mensa anche per altri dipendenti (dal lunedì al sabato ed esclusi i festivi); 6 sedi nelle quali il servizio di mensa è richiesto per il solo personale del 118.
<p>1) L'allestimento del terminale con funzioni limitate allo svolgimento di attività connesse alla mensa self-service per dipendenti ed eventualmente alla preparazione delle colazioni per i degenti o altri servizi connessi alla ristorazione per i degenti presso l'Ospedale Santa Maria delle Croci di Ravenna è a carico del Fornitore;</p>

- 2) L'allestimento di una linea di servizio self-service per la mensa dipendenti presso l'**Ospedale Santa Maria delle Croci di Ravenna** è a carico del Fornitore;
- 3) L'allestimento di una linea di servizio self-service per la mensa dipendenti presso l'**Ospedale degli Infermi di Faenza** è a carico del Fornitore;
- 4) L'allestimento di una linea di servizio self-service per la mensa dipendenti presso **Ospedale Umberto I di Lugo** è a carico del Fornitore;
- 5) Presso l'**Os.Co. di Modigliana** le colazioni saranno preparate dal personale dell'Azienda USL, al Fornitore è però richiesta la consegna delle attrezzature e dei prodotti necessari a produrle.

Specifiche Lotto 2 – Azienda USL della Romagna: ambiti di Cesena e di Rimini

- **Numero di cucine interne** disponibili: **1 (Ospedale M. Bufalini di Cesena, da allestire)**.
- **Numero di terminali** per rifinitura pasti e/o confezionamento vassoi: **2 (Ospedale G. Marconi, Cesenatico: 1 terminale da allestire; Ospedale Ceccarini di Riccione: 1 terminale da allestire per la mensa dipendenti)**;
- **Numero di sedi** presso le quali occorre garantire il **servizio di ristorazione per degenti e/o di mensa per dipendenti: 12**, con esclusione delle sedi in cui è richiesto il servizio di mensa per il personale del 118, di cui al punto successivo;
- **Numero di sedi** presso le quali è richiesto il **servizio di mensa per il personale 118** (dal lunedì alla domenica compreso i festivi): **6 sedi**. Di cui: 5 sedi in corrispondenza di Ospedali/ Presidi nei quali è richiesto il servizio di mensa anche per altri dipendenti (dal lunedì al sabato ed esclusi i festivi); 1 sede nella quale il servizio di mensa è richiesto per il solo personale del 118.

- 1) L'allestimento della cucina interna dell'**Ospedale M. Bufalini** di Cesena è a carico del Fornitore.
- 2) L'allestimento di una linea di servizio self-service per la mensa dipendenti presso l'**Ospedale M. Bufalini di Cesena** è a carico del Fornitore;
- 3) L'allestimento del terminale con funzioni limitate alla mensa dei dipendenti ed eventualmente alla preparazione delle colazioni per i degenti, ecc. presso l'**Ospedale G. Marconi di Cesenatico** è a carico del Fornitore;

- 4) L'allestimento di una linea di servizio self-service per la mensa dipendenti presso l'**Ospedale G. Marconi di Cesenatico** è a carico del Fornitore;
- 5) Presso l'**Ospedale Ceccarini** di Riccione l'Azienda USL al Fornitore è richiesto l'allestimento di un terminale funzionale al servizio di mensa dipendenti da destinare alla cottura espressa dei primi e delle carni alla piastra/ griglia e ad altre funzioni utili all'esecuzione del servizio di mensa.
- 6) L'allestimento di una linea di servizio self-service per la mensa dipendenti presso l'**Ospedale Ceccarini di Riccione** è a carico del Fornitore. La dotazione di attrezzature dovrà comprendere, a titolo esemplificativo e non esaustivo: un banco self riscaldato, un banco vetrina self refrigerato, un cuoci pasta, un lavandino con gocciolatoio, un banco neutro self con corrivassoio, tavoli e sedie per la mensa.
- 7) Presso l'**Ospedale Ceccarini di Riccione** l'Azienda USL Romagna distaccherà funzionalmente presso il Fornitore sei unità di personale il cui livello di inquadramento, le mansioni, il monte ore settimanale prestato sono specificati al precedente art. 37 "Personale dell'Azienda USL Romagna impiegato nell'appalto presso il terminale e la mensa self-service di Riccione" del presente Capitolato tecnico. Nel medesimo articolo è riportato anche il costo che il Fornitore dovrà corrispondere all'Azienda USL Romagna per l'impiego di tali risorse pari ad Euro 186.062,00 all'anno.
- 8) Presso il **D. H. Psichiatrico di Riccione** le colazioni saranno preparate dal personale dell'Azienda USL, al Fornitore è però richiesta la consegna delle attrezzature e dei prodotti necessari a produrle.

**46 Servizio accessorio di consegna dei pasti testa/letto per Ospedale/ Os.Co. / Presidio
numero reparti e posti letto**

Tabella 1 - Lotto 1 "Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Ambito di Ravenna e di Forlì (Os.Co. Modigliana)"

N.	Ambito AUSL Romagna	Ospedale/ OS.Co/ Presidio / Sede	Indirizzo	Numero di reparti degenti	Numero posti letto	Servizio di trasporto pasti testa/ letto dei degenti a carico del fornitore (sì/no)
1	RAVENNA	OSPEDALE SANTA MARIA DELLE CROCI DI RAVENNA	VIALE VINCENZO RANDI N.5 48121 RAVENNA	48	558	Si
2	RAVENNA	S.P.D.C. - RAVENNA	VIALE VINCENZO RANDI N.5 48121 RAVENNA	1	20	No
3	RAVENNA	SIMAP CENTRO DIURNO - RAVENNA	VIA MISSIROLI N. 49 48121 RAVENNA	1	50	No
4	RAVENNA	OS.CO. CERVIA	VIA OSPEDALE N. 17 48015 CERVIA	1	27	Si
5	RAVENNA	OSPEDALE DEGLI INFERMI DI FAENZA	VIALE STRADONE N. 9 48018 FAENZA	30	235	Si
6	RAVENNA	CENTRO DIURNO PSICHIATRICO - FAENZA	VIA ZACCAGNINI N. 22 48018 FAENZA	1	15	No
7	RAVENNA	HOSPICE VILLA AGNESINA - FAENZA	VIA CASTEL RANIERO N. 29 48018 FAENZA	1	9	No

N.	Ambito AUSL Romagna	Ospedale/ OS.Co/ Presidio / Sede	Indirizzo	Numero di reparti degenti	Numero posti letto	Servizio di trasporto pasti testa/ letto dei degenti a carico del fornitore (si/no)
8	RAVENNA	RESIDENZA PSICHIATRICA - BRISIGHELLA	VIA F.LLI CARDINALI CICOGNANI,76 48013 BRISIGHELLA	1	14	No
9	RAVENNA	OS.CO. BRISIGHELLA (NUOVA SEDE)	VIA F.LLI CARDINALI CICOGNANI,76 48013 BRISIGHELLA	1	18	No
10	RAVENNA	OSPEDALE UMBERTO I DI LUGO	VIALE MASI N. 3 48022 LUGO	28	242	Si
11	RAVENNA	RESIDENZA PSICHIATRICA FATTORIA CA' NOVA LEVANTE - BIZZUNO/LUGO	VIA QUARANTOLA N. 54 48022 BIZZUNO/LUGO	1	10	No
12	FORLI'	OS.CO. MODIGLIANA	PIAZZA OBERDAN N. 6/A 47015 MODIGLIANA (FC)	1	14	No

Tabella 2 - Lotto 2 "Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Ambito di Cesena e di Rimini"

N.	Ambito AUSL Romagna	Ospedale/ OS.Co/ Presidio / Sede	Indirizzo	Numero di reparti degenti	Numero posti letto	Servizio di trasporto pasti testa/ letto dei degenti a carico del fornitore (si/no)
1	CESENA	OSPEDALE M. BUFALINI - CESENA	VIALE GHIROTTI 286 - 47521 CESENA (FC)	46	464	Si

N.	Ambito AUSL Romagna	Ospedale/ OS.Co/ Presidio / Sede	Indirizzo	Numero di reparti degenti	Numero posti letto	Servizio di trasporto pasti testa/ letto dei degenti a carico del fornitore (si/no)
2	CESENA	OSPEDALE G. MARCONI - CESENATICO	VIA CESARE ABBA 102 - 47042 CESENATICO (FC)	3	54	Si
3	CESENA	CSM CENTRO DIURNO + CSM H24 - CESENA	VIA BRUNELLI 450 - 47521 CESENA (FC)	1	15	No
4	CESENA	SERT RESIDENZA LA MERIDIANA - CESENA	VIA CERCHIA DI S. EGIDIO, 2621 - 47522 CESENA (FC)	1	44	No
5	CESENA	CSM CENTRO DIURNO - SAVIGNANO SUL RUBICONE	VIA F.LLI BANDIERA 15 - 47039 SAVIGNANO SUL RUBICONE (FC)	1	10	No
6	CESENA	OSPEDALE SANTA COLOMBA - SAVIGNANO SUL RUBICONE	CORSO PERTICARI 119 - 47039 SAVIGNANO SUL RUBICONE (FC)	1	26	Si
7	CESENA	CENTRO SERVIZI PIEVESISTINA	Piazzale della Liberazione, 60 - 47522 Pievesestina Cesena (FC)	solo dipendenti	solo dipendenti	solo dipendenti
8	CESENA	OSPEDALE ANGIOLONI - SAN PIERO IN BAGNO	VIA GUGLIELMO MARCONI, 36 - 47026 SAN PIERO IN BAGNO (FC)	2	32	Si
9	CESENA	OSPEDALE DI COMUNITA' LUIGI CAPPELLI - MERCATO SARACENO	VIA DECIO RAGGI, 16 - 47025 MERCATO SARACENO (FC)	1	4	No
10	RIMINI	OSPEDALE CECCARINI - RICCIONE	VIA FROSINONE SNC - 47838 RICCIONE (RN)	17	142	No
11	RIMINI	D.H. PSICHIATRICO - RICCIONE	VIA VENETO, 43 - 47838 RICCIONE (RN)	1	14	No
12	RIMINI	OSPEDALE CERVESI - CATTOLICA	VIA LUDWIG VAN BEETHOVEN, 1 47841 CATTOLICA (RN)	13	77	No