



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

ALLEGATO 9

CAPITOLATO TECNICO - LOTTO 1

I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO	5
1. Definizioni	5
2. Oggetto dell'appalto e suddivisione in lotti	11
2.1 Oggetto	11
2.2 Suddivisione in lotti	11
3. Durata dell'appalto	12
4. Adesione alla Convenzione: richiesta di attivazione del servizio, Atto di regolamentazione, Ordinativo di Fornitura, inizio dell'esecuzione del servizio.	12
4.1 Richiesta di attivazione del servizio	12
4.2 Sottoscrizione dell'atto di regolamentazione del servizio	12
5. Pasti da fornire annualmente ai degenti e ai dipendenti	14
5.1 Servizio di ristorazione per degenti	15
5.2 Servizio di ristorazione per dipendenti	15
6. Prestazioni comprese nel servizio	16
6.1 Produzione e confezionamento	16
6.2 Fornitura di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti	17
6.3 Prestazioni accessorie	17
6.4 Conformità delle attrezzature ai CAM	18
6.5 Ulteriori attività a carico del Fornitore	19
7 Devoluzione del cibo non somministrato	19
8 Condizioni di esecuzione del servizio di ristorazione per degenti e di mensa per dipendenti	19
8.1 Preparazione dei pasti e implementazione del dietetico ospedaliero	20
8.2 Calendarizzazione su base annuale dell'esecuzione del servizio di ristorazione per i degenti e di mensa per i dipendenti.	20
8.3 Sistemi di preparazione dei pasti: sistema "legame fresco-caldo", preparazioni ammesse con sistema "legame refrigerato" e preparazioni richieste con sistema in "legame – espresso" (solo nella mensa dipendenti con self-service)	21
8.4 Preparazioni ammesse con sistema in "legame-refrigerato"	21
8.5 Preparazione delle colazioni presso l'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti	21
8.6 Prenotazione pasti degenti	22
8.7 Servizio di mensa per i dipendenti dell'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti	22
8.8 Prenotazione dei pasti per i dipendenti che usufruiscono del servizio di mensa presso i reparti.	23
8.9 Ritiro dei carrelli, dei vassoi e rigoverno post-consumo dei pasti per degenti:	23
8.10 Rigoverno post-consumo nella mensa self -service per i dipendenti presso l'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti	23
8.11 Caratteristiche delle stoviglie, delle posate, dei contenitori e dei sacchetti per conservare il cibo	24
8.12 Tovaglioli e prodotti in carta - tessuto	24
8.13 Produzione pasti per gli Ospedali e i Presidi del Lotto 2 in caso di interruzione programmata della produzione o in caso di emergenze presso la cucina dell'ASMN	25
8.14 Ulteriori specifiche per sede: Allegato A al Capitolato tecnico	27
9 Sistema informativo di prenotazione pasti e generi extra	27
10 Corrispettivi	30
11 Revisione prezzi	31
12 Allegati al Capitolato tecnico	32

II – CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE	32
13 Caratteristiche delle derrate alimentari	32
14 Requisiti delle derrate alimentari in relazione alla fascia di età del consumatore finale (degenti e dipendenti)	33
14.1 <i>Degenti di reparti ospedalieri con età da 0 a 19 anni</i>	33
14.2 <i>Personale operante presso l'Azienda Unità Sanitaria Locale</i>	35
14.3 <i>Degenti di reparti ospedalieri con età superiore ai 19 anni</i>	37
III –MENÙ	37
15 Articolazione e composizione dei menù	37
15.1 <i>Articolazione del menù su base semestrale e su due settimane (tranne Ospedale “San Sebastiano” di Correggio)</i>	38
15.2 <i>Composizione del menù</i>	38
15.2.1 <i>Composizione del menù per i degenti.</i>	38
15.2.1.1 <i>Colazione</i>	38
15.2.1.2 <i>Pranzo</i>	39
15.2.1.3 <i>Merenda</i>	39
15.2.1.4 <i>Cena</i>	39
15.3 <i>Cestini</i>	39
15.4 <i>Grammature e composizione delle diete speciali standard e delle diete ad personam</i>	40
15.5 <i>Composizione del menù per i dipendenti</i>	40
16 Fornitura generi alimentari extra	41
17 Accessori per il condimento	42
18 Variazione del menù e riduzione degli sprechi alimentari	42
19 Integrazione del menù in occasione di Festività	43
IV - IGIENE DELLA PRODUZIONE, CONSEGNA DEI PASTI E ORARI DI CONSEGNA	43
20 Ricevimento e conservazione delle derrate	43
21 Preparazione e cottura	44
22 Conservazione dei pasti campioni	45
23 Confezionamento dei pasti e informazioni sui pasti serviti	45
23.1 <i>Confezionamento pasti per i degenti</i>	47
23.1.1 <i>Colazione</i>	47
23.1.2 <i>Pranzo e merenda</i>	47
23.1.3 <i>Cena</i>	47
23.2 <i>Confezionamento pasti per i dipendenti</i>	48
23.2.1 <i>Pasti in mensa</i>	48
23.2.2 <i>Pasti da asporto (take-away)</i>	48
23.3 <i>Informazione sui pasti serviti ai degenti e ai dipendenti</i>	48
23.3.1 <i>Segnaletica nella mensa</i>	48
24 Consegna dei pasti e delle derrate e documenti di trasporto (DDT)	49
25 Automezzi per il trasporto di pasti e derrate e obblighi del personale addetto al trasporto	49

26	Orari e tempi di consegna dei pasti presso i singoli Ospedali e Presidi	50
	26.1 <i>Tempi di consegna dei pasti comprese le merende e i cestini</i>	50
	26.2 <i>Orari di consegna dei pasti</i>	51
V	CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	51
27	Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni	51
28	Consegna dei locali	52
29	Divieto di cambio della destinazione d'uso dei locali	52
30	Inventario di riconsegna dei locali e dei beni concessi in comodato d'uso gratuito	52
31	Oneri a carico del Fornitore	53
32	Piano delle manutenzioni e di pronto intervento	54
	32.1 <i>Manutenzioni e pronto intervento</i>	54
	32.2 <i>Manutenzioni straordinarie</i>	54
33	Oneri a carico dell'Azienda Sanitaria Contraente	55
34	Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature concessi in comodato d'uso e di proprietà del Fornitore	56
35	Gestione dei rifiuti	57
36	Cause di interruzione del servizio	58
	36.1 <i>Fase transitoria: avvio dell'esecuzione del servizio</i>	58
	36.2 <i>Scioperi del personale del Fornitore</i>	59
	36.3 <i>Cause di forza maggiore</i>	59
VI	PERSONALE	59
37	Funzioni aziendali e organico	59
38	Formazione e aggiornamento del personale	62
39	Regole di comportamento	63
40	Vestiario	63
41	Comportamenti non conformi	64
42	Igiene del personale	64
43	Verifiche di conformità e controlli	65
44	Autocontrollo alimentare: controllo HACCP	65
VII	SERVIZI ACCESSORI	66
45	Allestimento del terminale e della mensa self-service e sintesi delle specifiche tecniche	66
46	Numero di reparti, posti letto, carrelli e gastronom utilizzati per la distribuzione dei pasti	67

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 Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia 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 di Reggio Emilia;

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 di cui il Fornitore dovrà dotarsi per l'esecuzione dei servizi da svolgere presso il terminale dell'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti; per garantire la consegna, la distribuzione e la somministrazione dei pasti ai degenti; per garantire la consegna e il consumo dei pasti da parte dei degenti degli Ospedali e dei Presidi e delle sedi ove è richiesto il servizio

di ristorazione per i degenti e per i dipendenti che accedono alla mensa dell'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti;

- 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, ad es., in *day hospital* composto secondo quanto descritto al punto 15.3 "Cestini" del successivo articolo 15, "Articolazione e composizione dei menù";
- 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 precodificate, 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*;
- Dietino: si intende il documento nel quale sono riportati i nominativi (nome e cognome) dei degenti, il numero di letto, il numero di stanza, il reparto, il regime dietetico assegnato eventualmente aggiornato a seguito di modifiche del regime dietetico del degente per sopravvenute esigenze (ad es. disturbi gastrointestinali). Questo documento è rilasciato dal

personale dell'Azienda USL agli addetti al servizio di prenotazione del Fornitore al momento dell'ingresso in reparto, per la prenotazione al letto dei degenti;

- 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: si intendono i prodotti di cui al combinato disposto dai CAM per la ristorazione collettiva e le derrate approvati con DM 10 marzo 2020 e dalla Legge 17 maggio 2022, n. 61 "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta". 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 menù 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., terminale, mensa self-service, altri locali di servizio, ecc.) l'installazione e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti di proprietà dell'Azienda Sanitaria sono a carico dell'Azienda Sanitaria medesima;
- Legame "espresso": le pietanze preparate in legame espresso (a caldo o a freddo a seconda della ricetta), dopo la loro produzione, devono essere direttamente e rapidamente distribuite. Il legame espresso è richiesto presso la mensa self-service dipendenti di Castelnovo ne' Monti 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 multi-razione e somministrato senza che vi siano ulteriori trattamenti termici. Per gli Ospedali / Presidi 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 36.1, "Fase transitoria: avvio dell'esecuzione del servizio" di cui al successivo articolo 36, "Cause di interruzione del servizio";
- Locali di servizio: i locali di norma attigui al terminale, alla mensa, 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. Nell'ambito del presente Capitolato tecnico per il Lotto 1, si fa riferimento unicamente alla mensa presente presso dell'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti;
- Menù: 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 15, "Articolazione e composizione dei menù" e ss.;
- Menù giornaliero: nel caso dei degenti di norma è composto da: colazione (solo nel caso dell'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti), 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;

- Menù stagionale: il/i menù previsto/i per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- Pasto: l'insieme di preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- Pasto fisso doppio: si intende un pasto da fornire ai reparti degli Ospedali individuati dall'Azienda Sanitaria per garantire la somministrazione del pasto ai degenti per i quali non sia stato possibile effettuare la prenotazione nei tempi di cui al successivo art. 8.6 "Prenotazione pasti degenti"; in fase di avvio dell'esecuzione del servizio l'AUSL comunicherà al Fornitore quanti pasti e per quali reparti saranno da confezionare e da consegnare quotidianamente; il numero dei pasti aventi queste caratteristiche è stato calcolato nei quantitativi posti a base di gara; il numero dei pasti aventi queste caratteristiche è stato calcolato nei quantitativi posti a base di gara. Il vassoio con il pasto fisso doppio contiene le spettanze per due degenti;
- Pasto fisso singolo: si intende un pasto da fornire ai reparti degli Ospedali individuati dall'Azienda Sanitaria per garantire la somministrazione del pasto ai degenti per i quali non è stato possibile effettuare la prenotazione nei tempi di cui al successivo articolo 8.6, "Prenotazione pasti degenti"; in fase di avvio dell'esecuzione del servizio, l'AUSL comunicherà al Fornitore quanti pasti di questo tipo e per quali reparti saranno di norma da confezionare e da consegnare quotidianamente. Il numero dei pasti aventi queste caratteristiche è stato calcolato nei quantitativi posti a base di gara. Il vassoio con il pasto fisso singolo contiene le spettanze per un singolo degente;
- Pentolame: le pentole, i tegami, le padelle, ecc. utilizzati 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 che 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 per la preparazione dei pasti;
- Regime dietetico controllato: il menù destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
- Rigoverno post – consumo pasti degenti: si intende il servizio descritto al successivo punto 8.9 “Ritiro dei carrelli, dei vassoi e rigoverno post-consumo dei pasti per degenti”;
- Rigoverno post – consumo pasti dipendenti: si intende il servizio descritto al successivo punto 8.10 “Rigoverno post-consumo nella mensa self-service per i dipendenti presso l’Ospedale ‘Sant’Anna’ di Castelnovo ne’ Monti”;
- SQNP: 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 (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 “Caratteristiche delle stoviglie, delle posate, dei contenitori e dei sacchetti per conservare il cibo” del successivo art. 8 “Condizioni di esecuzione del servizio di ristorazione per degenti e di mensa per dipendenti”;
- Terminale: la struttura dell’Azienda Sanitaria Contraente ceduta 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’articolo 45, “Allestimento del terminale e della mensa self-service e sintesi delle specifiche tecniche” e all’Allegato A – “Specifiche tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede_Lotto_1” al Capitolato tecnico;
- Tovaglioli/ prodotti in carta tessuto: i prodotti in carta utilizzati dai degenti e 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 articolo 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, i coperchi, i carrelli 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 autorizzati) negli Ospedali presso i quali il confezionamento dei pasti è richiesto con "vassoio personalizzato" e il pasto dei dipendenti in mensa;
- 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 suddivisione 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 per i dipendenti di alcuni Ospedali e Presidi dell'Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia e l'esecuzione di servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia.

2.2 Suddivisione in lotti

L'appalto è diviso nei seguenti lotti prestazionali:

- Lotto 1: Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Azienda USL di Reggio nell'Emilia;
- Lotto 2: Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia.

Il presente Capitolato Tecnico descrive i servizi richiesti a titolo del solo Lotto 1.

2.3 Prestazioni a carico del Fornitore

Nell'ambito del Lotto 1 il Fornitore dovrà provvedere, nei limiti dei quantitativi di pasti richiesti dall'Azienda Sanitaria contraente mediante l'Ordinativo di Fornitura (i.e. contratto) e nei limiti massimi previsti per il presente lotto, ad erogare il servizio secondo le modalità e i termini specificati nel presente Capitolato, nei suoi allegati e nell'Atto di regolamentazione del servizio di cui al precedente articolo 1, "Definizioni" e al successivo articolo 4.2, "Sottoscrizione dell'atto di regolamentazione del servizio". Il servizio di ristorazione dovrà essere organizzato in legame "fresco-caldo".

Nell'Allegato A – “Specifiche tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede_Lotto_1” al Capitolato sono riportate le specifiche del servizio richiesto al Fornitore presso il singolo Ospedale/Presidio/Residenza sociosanitaria.

3. Durata dell'appalto

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

L'Ordinativo di Fornitura avrà una durata di **72** (settantadue) **mesi**, dalla data della sua 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 “Adesione alla Convenzione: richiesta di attivazione del servizio, Atto di regolamentazione, Ordinativo di Fornitura, 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, Ordinativo 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 del servizio**”, nella quale verranno indicate:

- i tempi di allestimento del terminale concesso in comodato d'uso gratuito dall'Azienda Sanitaria Contraente al Fornitore presso l'Ospedale “Sant'Anna” di Castelnovo ne' Monti;
- le sedi presso le quali viene richiesto di erogare il servizio di ristorazione per degenti e per dipendenti;
- il numero di colazioni, pranzi, merende e cene per i degenti, il numero di pasti per i dipendenti e il numero di cestini da fornire nel periodo di esecuzione del contratto, presso i singoli Ospedali e Presidi;
- ogni altra informazione ritenuta utile.

4.2 Sottoscrizione dell'atto di regolamentazione del servizio

Nell'Atto di regolamentazione del servizio le parti definiranno gli specifici aspetti gestionali del servizio per quanto di rispettiva competenza, vale a dire, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- 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_Lotto_1”) in termini di: sedi interessate dal servizio; numero di pasti da produrre/ confezionare/ consegnare (colazioni, pranzi, cene, merende, cestini, pasti dipendenti, ecc.);
- il nominativo del Direttore Esecuzione Contratto (DEC); 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 di Reggio Emilia per l'implementazione del sistema di prenotazione pasti e per la sua l'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, ecc.) 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 al successivo punto 36.1 “Fase transitoria: avvio dell'esecuzione del servizio” dell'articolo 36, “Cause di interruzione del servizio” e la fase di esecuzione “a pieno regime” del servizio appaltato;
 - i nominativi del Responsabile del Fornitore per l'esecuzione del servizio di ristorazione; dei Responsabili/Referenti per il Servizio di Dietetica (vedasi in proposito il successivo articolo 37, “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 sia nella produzione dei pasti che nell'esecuzione dei servizi ausiliari ad esso connessi (prenotazione, consegna dei pasti, rigoverno post-consumo, gestione del servizio di mensa, ecc.) corredati delle relative qualifiche, mansioni, livello di inquadramento, responsabilità, monte ore giornaliero e settimanale, tipo di rapporto contrattuale e sede operativa di assegnazione;
 - il progetto esecutivo e la pianificazione degli eventuali interventi di manutenzione straordinaria o ordinaria dei locali e degli impianti (elettrici, idrici, di riscaldamento/raffrescamento, montacarichi, ecc.) funzionali all'esecuzione del servizio di competenza dell'Azienda Sanitaria Contraente;
 - la pianificazione degli interventi di manutenzione ordinaria dei locali concessi in comodato d'uso gratuito (terminale, mensa self-service) e di allestimento con le necessarie attrezzature e arredi, posti a carico del Fornitore;
 - l'eventuale aggiornamento del piano di trasporti per la consegna dei pasti veicolati (ad es., in caso apertura o chiusure di sedi destinatarie dei pasti al momento dell'avvio dell'esecuzione del servizio), volto a razionalizzare i percorsi e i tempi di consegna e, inoltre, a ridurre le emissioni di inquinanti;

- la modalità di esecuzione del servizio nel caso in cui si debba ricorrere alla “Fase transitoria: avvio dell’esecuzione del servizio” di cui al punto 36.1 del successivo articolo 36 “Cause di interruzione del servizio” e la durata di tale fase;
- la data di invio del menù stagionale da parte del Fornitore e i tempi di approvazione del menù 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 15, “Articolazione e composizione dei menù”;
- la data di invio del piano delle manutenzioni di apparecchiature, macchinari e attrezzature di cui al punto 32.1 di cui successivo articolo 32, “Manutenzioni e 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 31, “Oneri a carico del Fornitore”, lettere a), b), c), d), e), f) ed al successivo articolo 33, “Oneri a carico dell’Azienda Sanitaria Contraente”, secondo alinea, nonché dei tempi tecnici per l’autorizzazione di eventuali subappalti, secondo i termini e i tempi di legge, da parte dell’Agenzia Intercent-ER;
- 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. successivi articoli 31 “Oneri a carico del Fornitore”, 33 “Oneri a carico dell’Azienda Sanitaria Contraente” e 35 “Gestione dei rifiuti”);
- le informazioni utili all’ottimale gestione del servizio di cui all’art. 8.13 “Produzione pasti per gli Ospedali e i Presidi del Lotto 2 in caso di interruzione programmata della produzione o in caso di emergenza presso la cucina dell’ASMN”, ad es., il numero di linee di allestimento presenti nel terminale, ecc.;
- 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, vale a dire, da un’Appendice all’Atto di regolamentazione.

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 di Reggio Emilia sulla base dei dati relativi al servizio di ristorazione riferiti all’anno 2021. Tali dati sono da considerarsi indicativi e validi ai soli fini della formulazione dell’offerta, in quanto il corrispettivo

ricosciuto 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

I degenti che usufruiscono del servizio di ristorazione sono i pazienti ricoverati nell'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti, nell'Ospedale "Civile" di Guastalla, nell'Ospedale "San Sebastiano di Correggio" e negli ulteriori Presidi territoriali elencati nell'Allegato A – "Specifiche tecniche_Lotto1", sia in regime di ricovero che in *day-hospital* o *day-service* dell'Azienda USL di Reggio Emilia. Nella tabella seguente viene riportato il numero di **pasti da fornire annualmente** distinto per colazione, pranzo, merenda, cena, cestini.

Lotto	Denominazione Lotto	Nr. Colazioni/ anno	Nr. Pranzi/ anno	Nr. Merende anno	Nr. Cene anno	Nr. Cestini anno
1	Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Azienda Sanitaria di Reggio Emilia	22.576	145.732	145.732	127.540	22.756

Con riferimento ai pasti per degenti da produrre, confezionare e consegnare e in relazione anche a quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva, sulla base dei dati disponibili, si stima che il numero di pasti (pranzi e cene) da destinare ai **degenti di età compresa fra 0 e 19 anni** sia pari a circa lo 0,4% sul totale.

5.2 Servizio di ristorazione per dipendenti

Per il **servizio mensa per i dipendenti** presso l'Ospedale di Castelnovo ne' Monti il Fornitore dovrà garantire la preparazione, la distribuzione del pasto e tutte le attività correlate di gestione della mensa.

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

Lotto	Denominazione Lotto	Numero annuale pasti per dipendenti
-------	---------------------	-------------------------------------

1	Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Azienda Sanitaria di Reggio Emilia	25.560
---	---	--------

La mensa self-service di Castelnovo ne' Monti è utilizzata anche da consumatori diversi dai propri dipendenti (ad es., accesso a visitatori dei degenti o personale di ditte appaltatrici dell'AUSL) autorizzati dall'Azienda USL di Reggio Emilia. Il costo di tali pasti sarà corrisposto al Fornitore dall'Azienda USL al prezzo del pasto applicato ai dipendenti, dietro presentazione dei buoni rilasciati agli aventi diritto da parte della Cassa Economale dell'Azienda USL. Il numero dei pasti dei consumatori diversi dai dipendenti è incluso nel totale sopra riportato.

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 delle prestazioni richieste.

6.1 Produzione e confezionamento

- **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 che utilizzano la mensa self – service;
- **gestione del servizio di mensa per dipendenti** con mensa allestita con linea self-service e – in via residuale - con sacchetti “take-away” per asporto, presso l’Ospedale Sant’Anna di Castelnovo ne’ Monti;
- **fornitura di vassoi, stoviglie, bicchieri e posate riutilizzabili** per il confezionamento e la distribuzione dei pasti con vassoio personalizzato per i degenti dell’”Ospedale Sant’Anna” di Castelnovo ne’ Monti, dell’Ospedale Civile di Guastalla e dell’Ospedale “San Sebastiano” di Correggio;
- **fornitura di stoviglie e posate monouso** per il confezionamento e la distribuzione dei pasti, per pazienti con dieta celiachia o pluriallergie (sia per le sedi in cui la consegna dei pasti ai degenti avviene con vassoio personalizzato, sia presso le sedi in cui la consegna dei pasti è richiesta in multiporzione). Il numero di pasti da confezionare in un anno con il monouso è stimato in circa lo 0,6% dei pasti (pranzi e cene);
- **fornitura di rastrelliere porta-vassoi, vassoi, stoviglie, bicchieri e posate riutilizzabili** per la distribuzione dei pasti presso la mensa self-service dell’”Ospedale Sant’Anna” di Castelnovo ne’ Monti;

- **fornitura di carrelli per servire i pasti** presso tutte le sedi destinatarie del servizio per degenti con vassoio personalizzato e/o con multiporzione, secondo quanto specificato al successivo articolo 46 “Numero di reparti, posti letto, carrelli e gastronorm utilizzati per la distribuzione dei pasti”;
- **confezionamento** dei pasti mediante **vassoio personalizzato**, utilizzando **stoviglie e posate riutilizzabili**, per i degenti dell’”Ospedale Sant’Anna” di Castelnovo ne’ Monti, dell’Ospedale Civile di Guastalla e dell’Ospedale “San Sebastiano” di Correggio;
- **confezionamento** di pasti **multiporzione, tramite utilizzo di contenitori con termoventilazione convenzionata** - vale a dire, con coperchio che assicura termoventilazione o analogo dispositivo - presso tutti i Presidi/sedi in cui tale confezionamento è specificamente richiesto dall’Azienda Sanitaria;
- **confezionamento** dei pasti mediante **monoporzioni servite con stoviglie e posate monouso per i degenti cui è assegnata la dieta “celiachia” o “pluriallergie”**. Il numero di pasti da confezionare in un anno con il monouso è stimato in circa lo 0,6% del totale dei pasti (pranzi e cene).

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 (medici di guardia e altro personale sanitario autorizzato) di ordinare i pasti da consumare in reparto.

6.3 Prestazioni accessorie

- Gestione della mensa self-service dell’Ospedale “Sant’Anna” di Castelnovo ne’ Monti;
- raccolta delle prenotazioni del pasto al letto del degente presso l’Ospedale “Sant’Anna” di Castelnovo ne’ Monti;
- trasporto e consegna a reparto dei pasti (pranzi, merende, cene), fornitura e trasporto di generi extra funzionali all’integrazione di alcune diete (derrate alimentari) presso tutti gli Ospedali e i Presidi elencati nell’Allegato A – “Specifiche tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede_Lotto_1 al Capitolato tecnico;
- servizio di rigoverno post-consumo dei pasti consumati dai degenti e dei pasti consumati dai dipendenti della mensa self-service dell’Ospedale “Sant’Anna” di Castelnovo ne’ Monti;

- pulizia e disinfezione del terminale e della mensa self-service, nonché dei locali di servizio annessi, ceduti in comodato d'uso gratuito presso l'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti;
- lavaggio e sanificazione 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 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 ecc.);
- 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 convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, presso i presidi/sedi ove sia presente un terminale o la mensa per i dipendenti e dove sia richiesto il servizio accessorio di rigoverno post-consumo;
- fornitura di olio extra vergine d'oliva, aceto di vino, sale, pepe, salse, ecc. presso la mensa aziendale;
- fornitura di tovaglioli monouso ai consumatori dei pasti.

6.4 Conformità delle attrezzature ai CAM

Il Fornitore è obbligato a fornire ed utilizzare macchine e attrezzature tali da assicurare la preparazione, il confezionamento e la distribuzione delle colazioni (solo presso l'Ospedale Sant'Anna di Castelnovo ne' Monti) 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) ed 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 il terminale e la mensa self-service dell'Ospedale Sant'Anna di Castelnovo ne' Monti 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 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 al 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 della mensa self-service di proprietà del Fornitore 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 art. 4, "Adesione alla Convenzione: richiesta di attivazione del servizio, Atto di regolamentazione, Ordinativo di Fornitura, 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 menù variati e appetibili per i degenti e per i dipendenti, il Fornitore deve operare in stretta sinergia con i Servizi Dietetici dell'Azienda Sanitaria ed 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.

- a) Il **servizio di ristorazione per i degenti** deve essere garantito tutti i giorni dell'anno (dal lunedì alla domenica, festivi inclusi), 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 la mensa self-service dell'Ospedale Sant'Anna di Castelnovo ne' Monti** dovrà essere garantito tutto l'anno, dal lunedì alla domenica, festivi inclusi.

Nell'Allegato A – “Specifiche tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede_Lotto_1” al presente Capitolato Tecnico, nei fogli excel da N.1 a N.15, per ciascun Ospedale/Presidio/Sede sono riportate le specifiche e le giornate in cui l'esecuzione del servizio per i degenti e per i dipendenti è richiesto.

8.3 Sistemi di preparazione dei pasti: sistema “legame fresco-caldo”, preparazioni ammesse con sistema “legame refrigerato” e preparazioni richieste con sistema in “legame – espresso” (solo nella mensa 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”. E’ tuttavia fatta salva la facoltà per il Fornitore di produrre alcune preparazioni in “legame refrigerato”, come di seguito precisato.

Nella mensa self-service per i dipendenti è inoltre richiesta la produzione di alcune pietanze/preparazioni in “legame espresso” e, in particolare, dei primi piatti in brodo e del riso e delle carni alla piastra o alla griglia.

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

8.4 Preparazioni ammesse con sistema in “legame-refrigerato”

La produzione in legame refrigerato di alimenti quali arrostiti, lessi, brasati, salse per condimento o ulteriori preparazioni è ammessa solo previo accordo con l’Azienda Sanitaria Contraente; dette preparazioni devono essere raffreddate - senza soluzione di continuità tra cottura e refrigerazione – con l’ausilio di abbattitori rapidi di temperature, 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 delle colazioni presso l’Ospedale “Sant’Anna” di Castelnovo ne’ Monti

Il servizio di preparazione delle colazioni è richiesto al Fornitore esclusivamente presso l’Ospedale “Sant’Anna” di Castelnovo ne’ Monti.

Per la preparazione delle colazioni sono richiesti prodotti freschi, comprese le bevande (latte fresco, tè in bustine, ecc.).

La colazione è da servire a reparto e al Fornitore è richiesto di:

- consegnare tutti i prodotti necessari per la preparazione;
- i macchinari per prepararle;
- fornire i carrelli per la consegna delle colazioni;
- fornire le tazze, le posate, ecc. e quant’altro necessario alla preparazione e alla distribuzione;
- fornire i carrelli chiusi per il ritiro delle stoviglie, delle posate, ecc. utilizzate per la consumazione delle colazioni;
- provvedere al lavaggio delle stoviglie e dei carrelli utilizzati (rigoverno post- consumo);
- provvedere alla manutenzione periodica delle macchine per colazioni.

Nel caso di reparti con un numero ridotto di utenti, i predetti macchinari per le colazioni possono essere sostituiti dall'utilizzo di caraffe isotermitiche.

8.6 Prenotazione pasti degenti

Presso l'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti il Fornitore deve provvedere con proprio personale alla prenotazione dei pasti dei degenti tramite palmari (o dispositivi analoghi), collegati al sistema informatizzato di cui al successivo art. 9 "Sistema informativo di prenotazione pasti e generi extra" e all'Allegato G – "Sistema informativo di prenotazione pasti" e suoi allegati.

Negli altri casi, sarà cura del personale dell'Azienda Sanitaria provvedere alla prenotazione.

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 di norma fra le ore 14.00 e le ore 18.00 del giorno antecedente alla somministrazione del pasto (sia per la prenotazione del pranzo che della cena);
- 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 provvedere alla relativa registrazione a sistema.

8.7 Servizio di mensa per i dipendenti dell'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti

Il servizio di ristorazione per il personale dipendente presso la mensa self-service consiste nella produzione dei pasti, nella gestione del servizio di mensa negli orari di apertura e nel rigoverno post-consumo. L'allestimento della mensa con linea self-service, fatte salve le dotazioni concesse dall'Azienda Contraente in comodato d'uso gratuito 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. Presso la mensa, la cottura espressa è richiesta limitatamente ai primi quali: pasta in brodo e riso e ai secondi quali carni alla piastra o alla griglia.

8.8 Prenotazione dei pasti per i dipendenti che usufruiscono del servizio di mensa presso i reparti.

Il Fornitore deve mettere a disposizione dei dipendenti autorizzati dall'Azienda USL ad usufruire del servizio di mensa presso i reparti un sistema di prenotazione pasti che consenta la prenotazione del pasto entro le ore 9.30 del giorno di consumo del pranzo.

Lo stesso sistema di prenotazione potrà essere utilizzato dai dipendenti che accedono alla mensa di Castelnovo ne' Monti con prenotazione da effettuare entro le 9.30; i dipendenti che accedono alla mensa suddetta senza avere effettuato la prenotazione dovranno comunque avere garantita la scelta fra i primi, i secondi, ecc. come disciplinato al successivo art. 15.5 "Composizione del menù per i dipendenti".

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

- a) nel caso della **consegna a reparto della colazione, del pranzo (con vassoio personalizzato) e della cena (con vassoio personalizzato)** per i degenti, il rigoverno post- consumo consiste nel ritiro a reparto dei carrelli, dei vassoi, delle stoviglie, delle posate, dei bicchieri e delle tazze, nel loro lavaggio e, inoltre, nel lavaggio e sanificazione dei carrelli;
- b) nel caso della consegna dei **pasti per degenti a reparto in multiporzione**, il rigoverno post-consumo consiste nel ritiro a reparto dei gastronorm, dei coperchi e degli altri contenitori utilizzati per la consegna delle preparazioni, nel loro lavaggio e inoltre, nel lavaggio e nella sanificazione dei carrelli.

Nell'esecuzione del rigoverno post- consumo per i degenti al Fornitore è richiesto di utilizzare prodotti e/o modalità di sanificazione di quanto utilizzato per la consegna e per il consumo dei pasti idonei a prevenire il contagio da Covid – 19 e da altre malattie infettive nei confronti sia del proprio personale addetto a tale mansione, sia nei confronti dei consumatori dei pasti.

8.10 Rigoverno post-consumo nella mensa self -service per i dipendenti presso l'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti

Nel caso del servizio eseguito presso la **mensa self-service** dell'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti 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.). 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.

Nell'esecuzione del rigoverno post- consumo per i dipendenti al Fornitore è richiesto di utilizzare prodotti e/o modalità di sanificazione di quanto utilizzato per la consegna e per il consumo dei pasti idonei a prevenire il contagio da Covid – 19 e da altre malattie infettive nei confronti sia del proprio personale addetto a tale mansione, sia nei confronti dei consumatori dei pasti.

8.11 Caratteristiche delle stoviglie, delle posate, dei contenitori e dei sacchetti per conservare il cibo

Le colazioni, i pranzi, le cene per i degenti consegnati con vassoio personalizzato e i pasti per i dipendenti che usufruiscono del servizio di mensa 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, 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 isotermici 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, ceramica e vetro qualora le superfici risultino non integre o siano usurate (ad es., opacizzazione da calcare e/o alta temperatura di lavaggio), 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 allestire i vassoi per i degenti che ricevono il pasto con vassoio personalizzato e per la mensa dei dipendenti devono essere conformi ai requisiti minimi previsti dal D.M. 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'art. 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 Ecolabel 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 Produzione pasti per gli Ospedali e i Presidi del Lotto 2 in caso di interruzione programmata della produzione o in caso di emergenze presso la cucina dell'ASMN

In caso di interruzione del servizio di produzione pasti gestito in amministrazione diretta nella cucina interna dell'Ospedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia (ASMN) al Fornitore (aggiudicatario del Lotto 1) è richiesta la produzione dei pasti per i degenti serviti da tale cucina interna alle condizioni di seguito descritte.

Al verificarsi dell'interruzione del servizio di produzione pasti nella cucina interna per interventi programmati (ad es., interventi programmati di manutenzione straordinaria agli impianti e/o ai locali della cucina, ecc.) o per cause di emergenza non programmate (ad es., guasti bloccanti agli impianti e/o alle attrezzature, ecc.) al Fornitore (aggiudicatario del Lotto 1) è richiesta la produzione dei pasti per i degenti ricoverati negli Ospedali e Presidi serviti dalla suddetta cucina interna, nel numero che gli sarà comunicato in modo puntuale - per tipologia e per quantità - dall'Azienda Sanitaria Contraente, entro le ore 18.15 del giorno antecedente alla somministrazione del pasto, sia nel caso del pranzo che della cena.

Di norma, il numero di pasti prodotti in un giorno dalla cucina interna dell'ASMN per i degenti è pari a: n. 771 pranzi, n. 771 merende e n. 730 cene; di suddetti pasti circa l'1% è destinato a degenti cui è assegnata la dieta per celiachia o pluriallergie. Le pietanze per i degenti cui sono assegnate la

dieta celiachia e la dieta pluriallergie dovranno essere confezionate con contenitori monouso; le restanti pietanze dovranno essere confezionate in multiporzione.

Al verificarsi delle interruzioni di cui sopra, il grado di implementazione del dietetico e del menu vale a dire, la produzione di tutte le preparazioni riferite alle diete previste nell'Allegato B "Dietetico ospedaliero" e dal menu vigente nel periodo (menu autunno – inverno o menu primavera – estate, articolato su due settimane) o di una sola parte sarà il seguente:

- A. in caso di **interruzione programmata**, comunicata dall'Azienda Sanitaria al Fornitore **con un preavviso pari o superiore 30 (trenta) giorni fissi di calendario**, il Fornitore dovrà garantire l'implementazione completa del dietetico e del menu vigente nel periodo di riferimento, nonché la produzione delle diete *ad personam* (pari al 4,5% dei pasti serviti negli Ospedali in un anno) e dei cestini;
- B. in caso di **interruzione programmata**, comunicata dall'Azienda Sanitaria al Fornitore **con un preavviso pari o inferiore a 29 (ventinove) giorni fissi di calendario e non inferiore a 15 (quindici) giorni fissi di calendario**, il Fornitore dovrà garantire l'implementazione completa del dietetico e del menu vigente nel periodo di riferimento e dei cestini e la produzione delle diete *ad personam*, qualora il servizio sia offerto in sede di gara;
- C. in caso di **interruzione programmata**, comunicata dall'Azienda Sanitaria al Fornitore **con un preavviso pari o inferiore a 14 (quattordici) giorni fissi di calendario e non inferiore alle 24 (ventiquattro) ore** – vale a dire, in caso di emergenza -, il Fornitore dovrà garantire la consegna dei cestini e l'implementazione del dietetico e del menu vigente nel periodo di riferimento, secondo quanto offerto in sede di gara.

In tutti e tre i casi di cui ai precedenti punti A, B e C il Fornitore (aggiudicatario del Lotto 1) dovrà garantire la consegna dei pasti e dei cestini presso il terminale collegato alla cucina interna dell'ASMN. Il confezionamento dei pasti da consegnare dovrà avvenire in multiporzione (salvo che nel caso delle preparazioni per degenti cui sia assegnata la dieta per celiachia o per pluriallergie). Le preparazioni dovranno essere suddivise nelle quantità previste per ogni linea di allestimento presente nel terminale dell'ASMN; tale informazione sarà comunicata dall'Azienda Sanitaria al Fornitore (aggiudicatario del Lotto 1) in fase di avvio dell'esecuzione del servizio.

La consegna dei pasti e dei cestini al terminale dell'ASMN dovrà rispettare i seguenti orari:

- **entro le ore 10.00 (per il pranzo) ed entro le ore 16.15 (per la cena)** il Fornitore (aggiudicatario del Lotto 1) **consegnerà tutti gli alimenti freddi o neutri** pronti per la distribuzione: (salumi affettati, formaggi porzionati, torta tagliata in pezzi, verdure crude, frutta cotta, ecc.) **e tutte le pietanze calde;**
- **entro le ore 10.00 consegnerà le merende;**
- **entro le ore 16.15** i cestini confezionati, come descritto al successivo punto 15.3 "Cestini".

Il confezionamento dei vassoi, la consegna dei pasti (comprese le merende) e dei cestini ai reparti / UU.OO. dei singoli Ospedali e Presidi elencati nell'Allegato A – “Specifiche tecniche_Lotto_2” restano a carico Fornitore (aggiudicatario del Lotto 2) “Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l’Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia” di cui alla presente procedura.

Per il dettaglio delle attività poste a carico del Fornitore (aggiudicatario del Lotto 2) in caso di interruzione del servizio di produzione pasti della cucina interna dell’ASMN si rinvia all’art. 7.8 “Gestione delle interruzioni programmate e delle emergenze presso la cucina dell’ASMN” dell’Allegato 9 – “Capitolato tecnico – Lotto 2”.

8.14 Ulteriori specifiche per sede: Allegato A al Capitolato tecnico

Nell’Allegato A – “Specifiche tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede_Lotto_1” al presente Capitolato Tecnico sono precisati per singolo Ospedale/Presidio/Sede (cfr. fogli di lavoro da 1 a 15) il numero di pasti da consegnare, secondo specifiche modalità di esecuzione del servizio in termini di:

- numero di colazioni, pranzi, merende (che potranno essere consegnate assieme al pranzo) e cene per i degenti e di pasti per i dipendenti, su base annuale;
- confezionamento e consegna dei pranzi e delle cene per i degenti, con vassoio personalizzato o in multiporzione;
- orari di inizio della consumazione dei pasti per la consegna dei carrelli e/o dei contenitori del multiporzione a reparto;
- fasce orarie per il ritiro dei carrelli e/o dei contenitori del multiporzione a reparto;
- richiesta di gestione del servizio di mensa per dipendenti;
- numero di giorni all’anno in cui è richiesto il servizio di ristorazione per i degenti e numero di giorni in cui è richiesto il servizio di mensa per i dipendenti;
- ulteriori specifiche.

9 Sistema informativo di prenotazione pasti e generi extra

Il sistema informatizzato di prenotazione pasti deve consentire la prenotazione dei pasti per i degenti da parte del personale dell’Azienda Sanitaria e da parte dei dipendenti che usufruiscono del servizio di mensa presso i reparti (si vedano, in proposito, i precedenti punti “8.6 - Prenotazione pasti degenti” e “8.8 – Prenotazione dei pasti per i dipendenti che usufruiscono del servizio di mensa presso i reparti”).

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 menù settimanale di cui alla successiva sezione “III – Menù”;
 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 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. se offerto in sede di gara dal concorrente, consentire la prenotazione dei pasti da parte dell’Azienda Sanitaria in caso si verifichi l'emergenza di cui al precedente punto 8.13 “Produzione pasti per gli Ospedali e i Presidi del Lotto 2 in caso di interruzione programmata della produzione o in caso di emergenza presso la cucina dell’ASMN”, tramite uno o più profili / centri di prenotazione appositamente abilitati;
 5. permettere di inserire agevolmente le *diete ad personam* da parte del personale del Servizio di Dietetica;
 6. permettere di variare le pietanze e le diete (entro gli orari e nei casi di cui al precedente punto 8.6 “Prenotazione pasti degenti”, sopra richiamato), mantenendo la tracciabilità delle diete precedenti;
 7. 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 8.6 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;
 8. consentire di associare al degente il **regime di digiuno** (ad es., prima di un intervento chirurgico);
 9. consentire la storicizzazione dei dati relativi alle pietanze somministrate, al regime dietetico e all’operatore che ha effettuato la prenotazione o le modifiche alla prenotazione per il singolo pasto somministrato al singolo degente;
 10. consentire al personale AUSL avente diritto (ad es., personale di guardia nei reparti, ecc. cfr. successiva lett. a) del presente articolo) di prenotare il pasto da consumare presso il reparto;
 11. consentire al personale AUSL la prenotazione dei pasti per i visitatori aventi diritto al consumo del pasto in reparto (cfr. successiva lett. b) del presente articolo);
 12. essere di facile utilizzo e immediatamente accessibile al personale addetto dell’Azienda Sanitaria;

13. consentire la prenotazione dei generi extra, ad integrazione delle diete, da parte dei reparti;
14. la contabilizzazione di quanto ordinato per centro di costo.

Inoltre, il sistema informativo:

- a) con riferimento al servizio di mensa per i dipendenti, deve permettere la prenotazione del pasto da parte dei dipendenti che consumano i pasti presso i reparti, tramite PC e tramite app installata su smartphone del dipendente;
- b) con riferimento ai visitatori dei degenti aventi diritto al consumo del pasto in reparto (ad es., familiari di degenti della pediatria) confezionato con vassoio personalizzato (come per i degenti), deve consentire al personale AUSL di prenotare il pasto di questo utente non registrato nel programma di gestione dei ricoveri.

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 presso i reparti (di cui al precedente punto a);
- i quantitativi dei pasti ordinati per i visitatori aventi diritto al consumo del pasto presso il reparto (di cui al precedente punto b);
- consentire all'Azienda Sanitaria di eseguire i necessari controlli in relazione alla fatturazione.

Sono da intendersi a carico del Fornitore:

- i. i dispositivi (palmari o simili) da utilizzare per la prenotazione dei pasti al letto del degente da parte del personale addetto a tale mansione presso l'Ospedale Sant'Anna di Castelnovo ne' Monti;
- ii. gli oneri afferenti alla predisposizione ed installazione dei dispositivi hardware e software occorrenti e i successivi aggiornamenti che si rendessero necessari a scopo adeguativo o evolutivo del sistema di prenotazione;
- iii. le operazioni di popolamento del sistema di prenotazione pasti (data – entry o upload) con i dati relativi al dietetico ospedaliero e al menù articolato su due settimane (o quattro settimane, nel caso dell'Ospedale di Correggio) nelle opzioni autunno/inverno e primavera/estate (vedasi in proposito il punto 15.1 “Articolazione del menù su base semestrale e su due settimane (tranne che per l'Ospedale “San Sebastiano” di Correggio)” del successivo articolo 15 “Articolazione e composizione dei menù”), 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;

- iv. la formazione del personale dipendente del Fornitore e dell'Azienda Sanitaria all'uso degli strumenti messi a disposizione dal Fornitore medesimo per la gestione del servizio, senza oneri per l'Azienda Sanitaria;
- v. l'individuazione e formalizzazione delle procedure per far fronte a casi di emergenza quali, ad esempio, guasti bloccanti del sistema di prenotazione.

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 informativo 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.

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

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. 16 "Fornitura generi alimentari extra".

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 – “Elenco generi extra” al presente Capitolato, secondo il prezzo offerto in sede di gara.

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, reparto, 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.

I pasti e i cestini per i degenti eventualmente prodotti a norma di quanto disciplinato al precedente punto 8.13 “Produzione di pasti per gli Ospedali, i Presidi e le mense del Lotto 2 in caso di interruzione per emergenza della produzione di pasti presso la cucina dell'ASMN” saranno remunerati ai seguenti prezzi offerti in sede di gara per:

- il pranzo degenti;
- la merenda degenti;
- la cena degenti;
- i cestini.

11 Revisione prezzi

A norma di quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera a) del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. nel corso dell'esecuzione del contratto sarà applicata la clausola di revisione dei prezzi alle condizioni di seguito descritte:

- 1) è ammessa la revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. a) del Codice;
- 2) trascorso un anno dalla stipula della convenzione i prezzi possono essere aggiornati, in aumento o in diminuzione, su richiesta del Fornitore sulla base dei prezzi standard rilevati dall'ANAC per i servizi di ristorazione collettiva oppure, qualora i prezzi i suindicati non siano disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento della

- richiesta di revisione e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto;
- 3) la revisione prezzi si applica a tutti i prezzi di cui al precedente art. 10 "Corrispettivi", compresi i pasti da produrre in caso di emergenza e, inoltre, ai prezzi delle derrate di cui all'Allegato 13 – "Listino generi extra" al Disciplinare di gara, quotato in gara dal Fornitore;
 - 4) il prezzo di partenza di ogni revisione sarà sempre il prezzo da ultimo in vigore per il prodotto o servizio;
 - 5) l'indice utilizzato sarà l'ultimo disponibile al momento della richiesta di revisione prezzi;
 - 6) le richieste di revisione prezzi devono essere inoltrate dal Fornitore ad Intercent-ER e devono essere predisposte su apposito documento elettronico contenente i dati per il controllo dell'indice applicato al prezzo di partenza e il prezzo finito. Ad ogni revisione i nuovi prezzi saranno pubblicati sul sito dell'Agenzia <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it> ;
 - 7) la revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità;
 - 8) delle revisioni disposte sarà data comunicazione al fornitore e verrà pubblicata sul sito dell'Agenzia entro massimo 7 (sette) giorni lavorativi. La revisione dei prezzi si applica a tutti i contratti a decorrere dalla data di adozione dell'atto di revisione prezzi.

12 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_Lotto2";
- Allegato B - Dietetico Ospedaliero_Lotti_1_2;
- Allegato C - Caratteristiche merceologiche e igieniche delle derrate_solo Lotto_1;
- Allegato D - Dettaglio del personale impiegato dagli attuali esecutori del servizio;
- [Allegato E - Dettaglio delle attrezzature_solo_Lotto_1;
- Allegato F - Generi extra elenco_solo_Lotto_1;
- Allegato G – Sistema prenotazione pasti e suoi allegati tecnici (All. 1_Xr4; All. 2_X0; All. 3_X1r3; All. X9r2)_Solo_Lotto_1;
- Allegato H – Planimetrie dei locali_Lotti_1_2.

II – CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE

13 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 e 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 zona 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 23.3 "Informazione sui pasti serviti ai degenti e ai dipendenti" e 23.3.1 "Segnaletica nella mensa" dell'articolo 23, "Confezionamento dei pasti e informazioni sui pasti serviti".

14 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.

14.1 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 ortofruttili 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): 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'All. 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 conformità 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 Qualità 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 qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità 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 sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità 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 frittiture (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.

14.2 Personale operante presso l'Azienda Unità Sanitaria Locale

- **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 qualità 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 14.1 "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); **Pelati, polpa e passata di pomodoro; Salumi (prosciutto cotto, crudo, bresaola) e formaggi:** come specificato al precedente punto 14.1 “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, cioccolato, 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 o 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.

14.3 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 14.1 e/o quelle previste per il personale operante presso l'Azienda Unità Sanitaria Contraente di cui al precedente punto 14.2.

III –MENÙ

15 Articolazione e composizione dei menù

I menù 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, ciò 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 menù inviati al Servizio di Dietetica devono essere corredati del ricettario del menù ospedaliero e del ricettario di tutte le ricette ad uso delle diete speciali standard, nonché del registro allergeni;
- i menù 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 menù presentati al Servizio di Dietetica possono essere apportate solo ed esclusivamente nei casi e seguendo le procedure definite al successivo articolo 18 “Variazione del menù 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 19, “Integrazione del menù in occasione di Festività”.

15.1 Articolazione del menù su base semestrale e su due settimane (tranne Ospedale “San Sebastiano” di Correggio)

Il menù per le diverse categorie di utenti, articolato su due settimane, deve prevedere almeno due opzioni: menù autunno/inverno e menù 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.

Per l'Ospedale “San Sebastiano” di Correggio, dove sono presenti reparti per la riabilitazione con degenti ricoverati per lunghi periodi, il menù dovrà essere articolato su quattro settimane, prevedere almeno due opzioni: menù autunno/inverno e menù primavera/estate e deve essere periodicamente aggiornato, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.

15.2 Composizione del menù

15.2.1 Composizione del menù per i degenti.

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

15.2.1.1 Colazione

La produzione e consegna a reparto della colazione è richiesta esclusivamente presso l'Ospedale “Sant’Anna” di Castelnovo ne’ Monti e di norma deve essere composta come segue:

- Latte/yogurt/caffè d'orzo/té;
- pane/fette biscottate;
- zucchero;
- marmellata/miele/ crema spalmabile.

15.2.1.2 Pranzo

- un primo piatto a scelta tra 7 di cui 5 fissi (di cui 1 riso all'olio; 1 pasta all'olio; 1 pasta al pomodoro; 1 minestrina in brodo; 1 semolino con brodo vegetale) e 2 variabili (1 asciutto e 1 in brodo);
- un secondo piatto a scelta tra 6 di cui 3 fissi (di cui 1 carne bianca; 1 formaggio morbido; 1 carne macinata di bovino) e 3 variabili (di cui 1 carne o pesce; 1 preparazione morbida; 1 senza proteine animali);
- 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).

15.2.1.3 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.

15.2.1.4 Cena

- un primo piatto a scelta tra 5 di cui 4 fissi (di cui 1 riso all'olio; 1 pasta all'olio; 1 minestrina in brodo; 1 semolino con brodo vegetale) e 1 variabile in brodo;
- un secondo piatto a scelta tra 6 di cui 3 fissi (di cui 1 carne bianca; 1 formaggio morbido; 1 carne macinata di bovino) e 3 variabili (di cui 1 carne o pesce; 1 preparazione morbida; 1 senza proteine animali);
- 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).

15.3 Cestini

I **cestini** gli stessi dovranno essere composti come segue:

- tipo a) per dialisi/ day hospital: 1 panino al latte da 80 gr (o 2 panini da 40 gr.) imbottiti con prosciutto cotto / prosciutto crudo/ salume di tacchino/ formaggio morbido / formaggio stagionato; 1 bottiglietta d'acqua di 50 cl.

15.4 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, ove possibile;
- 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;
- le *diete ad personam* rappresentano circa il 4,5% dei pasti serviti ai degenti degli Ospedali in un anno.

15.5 Composizione del menù per i dipendenti

La struttura del pranzo giornaliero **per il servizio di mensa** 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 5 fissi di cui 2 freschi (pane bianco, pane integrale, pane senza sale) 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 nella mensa self-service deve installare un distributore di acqua di rete o microfiltrata, con erogazione di acqua naturale e di acqua frizzante, a temperatura ambiente e fredda.

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 e del secondo piatto);
- i menù sono da predisporre su base stagionale (autunno/ inverno e primavera/ estate), con materie prime conformi alle caratteristiche descritte al precedente articolo 14, “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.

16 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 Sanitaria 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 l’Azienda Sanitaria contraente potrà richiedere sono riportati nell’Allegato F – “Elenco Generi Extra”. 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".

17 Accessori per il condimento

Nella mensa 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 o sacchetto take-away, 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.

18 Variazione del menù e riduzione degli sprechi alimentari

I menù 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 menù, previo accordo con Servizio di Dietetica nei seguenti casi:

- 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;

- il Fornitore deve esaminare periodicamente le tipologie di avanzi (sui vassoi dei degenti, nei piatti della mensa dipendenti) al fine proporre ricette alternative che aumentino il livello di gradimento dei consumatori e che permettano l'ulteriore riduzione degli sprechi.

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 menù in fase di approvazione del menù semestrale o di quello articolato su due settimane, tenendo conto della stagionalità dei prodotti di cui al precedente punto 15.1 "Articolazione del menù su base semestrale e su due settimane (tranne Ospedale "San Sebastiano" di Correggio").

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

19 Integrazione del menù in occasione di Festività

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

Tale menù 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

20 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.

21 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 preconfezionato. 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.

22 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.

23 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 menù 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);
- eventuali allergeni contenuti nelle pietanze.

Nel caso di pasti consegnati in multiporzione, di norma 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);
- eventuali allergeni contenuti nelle pietanze.

Il confezionamento in vassoio personalizzato (monoporzione) e in multiporzione dei pasti deve:

- 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 65°C);
- impedire il versamento del contenuto;

- i gastronomi per il multiporzione dovranno essere dotati di coperchi termoventilati (o analogo dispositivo che ne garantisca la termoventilazione).

23.1 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:

23.1.1 Colazione

L'allestimento 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/ crema spalmabile, n.1 tovagliolo, n.1 bustina di zucchero da 5 gr. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm.

23.1.2 Pranzo e merenda

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

- bicchiere, kit di posate pranzo con n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaino 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 articolo 15, "Articolazione e composizione dei menù";
- nel caso delle pietanze in brodo (ad es., minestrina), due distinti contenitori, uno per il brodo ed uno per la minestrina cotta, da versare nel brodo dopo la consegna del vassoio;
- 500 cc di acqua naturale confezionata con materiale riciclabile oppure biodegradabile e compostabile (bioplastica);
- assieme al pranzo dovranno essere consegnati gli alimenti previsti per la merenda come specificato nel precedente articolo 15 "Articolazione e composizione dei menù".

23.1.3 Cena

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

- bicchiere, kit di posate cena con n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaino e n. 1 tovagliolo. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm;
- nel caso delle pietanze in brodo (ad es., minestrina), due distinti contenitori, uno per il brodo e uno per la minestrina cotta, da versare nel brodo dopo la consegna del vassoio;
- 500 cc di acqua naturale confezionata con materiale riciclabile oppure biodegradabile e compostabile (bioplastica);
- gli alimenti e i condimenti previsti dalla dieta, come specificati nel precedente paragrafo 15 "Articolazione e composizione dei menù".

23.2 Confezionamento pasti per i dipendenti

23.2.1 Pasti in mensa

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

23.2.2 Pasti da asporto (take-away)

Per i casi in cui il pasto dei dipendenti sia da consegnare con vassoio personalizzato in reparto oppure con sacchetto take-away o analoga tipologia di confezionamento adatta al consumo in luoghi diversi dalla mensa, 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 cucchiaio), 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 cucchiaio) in materiale riutilizzabile o monouso; n. 1 bicchiere in materiale riutilizzabile o monouso a perdere e n. 1 tovagliolo.

23.3 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, data di scadenza dei prodotti confezionati, ecc.).

In particolare, si dovrà fare riferimento al REG. CE 1169/2011 e s.m.i. 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.

23.3.1 Segnaletica nella mensa

Oltre alle informazioni di cui al precedente punto 23.3 "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, nella sala mensa deve:

- esporre l'offerta del menù 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.

24 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 art. 26 "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 richiederne 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 e 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. 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 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 e comunque 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.

25 Automezzi per il trasporto di pasti e derrate e obblighi del personale addetto al trasporto

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 art. 26 "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.

1. I mezzi di trasporto utilizzati dal Fornitore devono essere a basso impatto ambientale ovvero mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL), secondo quanto offerto in

sede di gara. L'utilizzo di altre tipologie di mezzi è consentito secondo i limiti imposti dalla normativa vigente in regione Emilia-Romagna, nei diversi Comuni, nei diversi periodi dell'anno e secondo quanto sintetizzato alla pagina web della Agenzia regionale per la prevenzione, l'ambiente e l'energia dell'Emilia-Romagna (Arpae): <https://www.arpae.it/it/temi-ambientali/aria/liberiamo-laria>

2. I mezzi impiegati dal Fornitore, adibiti al trasporto dei prodotti alimentari, devono essere idonei nelle dotazioni (i.e. sponda idraulica) e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti - nel caso in cui questi non siano protetti - e comunque conformi alle normative vigenti. In particolare, per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata, positiva o negativa, gli automezzi devono essere dotati di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante tele-termometro registratore, ove previsto. Il trasporto deve avvenire alle temperature indicate dalla legge per le diverse tipologie di prodotti.
3. Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere l'idoneità igienico sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati.
4. Sui mezzi di trasporto e di carico (camion e muletti) utilizzati deve essere presente un'etichetta posta a non più di un metro dal pianale, sulla quale sia possibile rilevare la firma e la data dell'ultimo lavaggio del mezzo.
5. Il personale impiegato nell'esecuzione della fornitura deve possedere adeguata professionalità, soddisfare i requisiti previsti dalle normative igienico - sanitarie vigenti e conoscere le norme di igiene degli alimenti nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
6. Il personale impiegato del Fornitore deve avere un atteggiamento corretto e in caso di contestazione sulla qualità delle derrate, non deve opporre rifiuti alle decisioni prese dagli addetti al ricevimento delle merci.
7. Qualora siano riscontrate inadempienze rispetto alle caratteristiche di cui ai commi 1, 2 e 3, per ogni episodio sarà applicata una penale fino ad € 1.000,00.
8. Gli automezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.

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

26.1 Tempi di consegna dei pasti comprese le merende e i cestini

Il tempo massimo consentito per la consegna dei pasti prodotti con sistema a legame "fresco-caldo" presso ciascun Ospedale/Presidio non deve superare il limite massimo 150 minuti per i pasti veicolati, prodotti 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, pur nel rispetto del limite massimo dei 150 minuti di cui all'alinea precedente.

26.2 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_Lotto_1”. Nel medesimo allegato, per ciascun singolo Ospedale e Presidio, sono riportati gli orari di somministrazione ai degenti della colazione (se la preparazione – ed eventualmente anche 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 pasti per i degenti vengono somministrati a partire dalle ore 12.00 (il pranzo) e a partire dalle ore 18.00 (la cena);
- 2) le merende devono essere consegnate quotidianamente assieme al pranzo nel caso della consegna con **vassoio personalizzato**; nel caso dei pranzi consegnati in **multiporzione**, le merende devono essere consegnate almeno una volta alla settimana, assieme alla consegna del pranzo o della cena;
- 3) i pasti dei dipendenti nella mensa sono consumati a partire dalle 12.00 e fino alle 15.00;
- 4) i cestini per i degenti/utenti dei reparti di dialisi e trasfusionale degli Ospedali, ove richiesti, devono essere consegnati negli orari specificati nell'Allegato A – “Specifiche tecniche per singola sede_Lotto_1”).

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) che possano 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

27 Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni

In fase di partecipazione alla procedura di gara è previsto il sopralluogo presso il terminale e la mensa self-service dell'Ospedale “Sant’Anna di Castelnovo ne’ Monti”, secondo le modalità riportate

nel Disciplinare di gara. In sede di sopralluogo l'Operatore Economico concorrente dovrà effettuare una ricognizione della struttura, dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi (inclusi quelli della mensa) 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).

28 Consegna dei locali

A seguito dell'emissione dell'Ordinativo di Fornitura, l'Azienda Sanitaria Contraente effettuerà la consegna in comodato d'uso gratuito del terminale e della mensa dell'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti, 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.

29 Divieto di cambio della destinazione d'uso dei locali

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.

30 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.

31 Oneri a carico del Fornitore

Il Fornitore non può in alcun caso modificare, 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.

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

- a) gli adeguamenti finalizzati all'installazione delle attrezzature e/o degli arredi offerti in sede di gara, per l'allestimento di terminale, mensa self-service quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: l'installazione dell'addolcitore per l'acqua, l'eventuale spostamento di cappe aspiranti, l'eventuale realizzazione di canalette per derivazioni dell'impianto elettrico, ecc. e le relative manutenzioni ordinarie, comprese quelle del locale concesso in comodato d'uso gratuito;
- b) le manutenzioni ordinarie e straordinarie di arredi, macchinari e attrezzature di proprietà del Fornitore utilizzate per l'esecuzione del servizio;
- c) la tempestiva segnalazione di danni e malfunzionamenti che comportino opere di manutenzione straordinaria degli immobili e/o la sostituzione di impianti o attrezzature di proprietà dell'Azienda Sanitaria Contraente;
- d) l'acquisto o la sostituzione di attrezzature e di arredi concessi in comodato d'uso gratuito da parte dell'Azienda Sanitaria Contraente che si rendessero necessari nel corso dell'esecuzione del servizio (ad es., sostituzione di un frigo, di un banco mensa, ecc.);
- e) lo smaltimento dell'"umido di cucina", da eseguire a cadenza quotidiana e i relativi costi, come disciplinato al successivo articolo 35 "Gestione dei rifiuti";
- f) la dismissione e il ritiro delle attrezzature e dei materiali utilizzati per l'esecuzione del servizio, secondo il piano di dismissione del servizio. A tale proposito, il Fornitore uscente deve concordare con il Fornitore subentrante, unitamente all'Azienda Sanitaria che dovrà approvarlo – uno specifico **piano di dismissione del servizio**. Inoltre, il Fornitore uscente deve: rendersi disponibile a fornire tutte le informazioni e la collaborazione necessaria affinché la nuova gestione del servizio avvenga senza alcuna criticità e con soluzione di continuità; ritirare tutte le attrezzature i materiali e gli impianti utilizzati per l'esecuzione del servizio, a proprie spese e secondo i tempi fissati nel piano di dismissione approvato dall'Azienda Sanitaria contraente; liberare i locali concessi in comodato d'uso gratuito, nei tempi fissati dal piano di dismissione. Le attrezzature e i materiali che non dovessero venire rimossi dal Fornitore, entro i tempi fissati dal piano, potranno essere rimossi da parte dell'Azienda Sanitaria contraente che potrà conferire i

beni in discarica, imputando i relativi costi al Fornitore inadempiente oltre all'applicazione delle penali di cui all'art. 19 della Convenzione.

32 Piano delle manutenzioni e di pronto intervento

32.1 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, qualora necessarie ai fini dell'esecuzione del servizio e gli interventi volti ad integrare o a mantenere in efficienza tutte le attrezzature e gli arredi, presenti nei locali interessati dall'appalto.

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-contrattenti o dei subappaltatori individuati, in grado di eseguire la manutenzione necessaria.

In caso di sostituzione di attrezzature concesse in comodato d'uso dall'Azienda Sanitaria Locale al Fornitore è necessario che il Fornitore medesimo pianifichi con l'Azienda Sanitaria i tempi in cui tale attrezzatura possa essere prelevata dall'Azienda Sanitaria al fine del corretto e tempestivo smaltimento.

32.2 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 (appuntamento 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 delle attrezzature e per gli arredi stessi laddove necessaria ai fini del corretto svolgimento del servizio.

La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza e 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. In caso di utilizzo di registri cartacei, 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.

33 Oneri a carico 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, ecc.) nonché il pagamento delle imposte e delle tasse per l'allontanamento e lo smaltimento dei rifiuti sanitari e dei rifiuti assimilabili agli urbani - con esclusione dei rifiuti assimilabili all'umido di cucina, per i quali si rinvia al precedente articolo 31 "Oneri a carico del Fornitore" e al successivo articolo 35 "Gestione dei rifiuti"- 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 (edifici immobili) e sugli impianti di competenza dei servizi di cui trattasi, come definiti al precedente articolo 1, "Definizioni" del presente Capitolato Tecnico, (si vedano in proposito le voci: "Impianti");
- b) gli oneri per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle "Attrezzature" come definite al precedente articolo 1 "Definizioni" del presente Capitolato Tecnico (si vedano in proposito le voci: "Attrezzature") di proprietà dell'Azienda Sanitaria;
- c) 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 e/o in multiporzione;
- d) 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 e/o tramite carrelli per il multiporzione.
- e) 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 e altre calamità naturali di straordinaria

violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

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

Gli interventi di pulizia, ivi compresi quelli di sanificazione, disinfestazione e di derattizzazione, da eseguire presso il terminale attrezzato e presso la mesa self-service 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 sui biocidi così come modificato dal Regolamento (UE) n. 334/2014 e s.m.i. e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 e dal 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 a 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 dei locali di produzione 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 e 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.

35 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 la mensa self-service per i dipendenti, le bevande dovranno essere erogabili alla spina 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 ed alle specifiche definite dall'Azienda Sanitaria Contraente.

Per quanto riguarda i rifiuti assimilabili all'umido di cucina, al Fornitore è chiesto di utilizzare contenitori di dimensioni adeguate a contenerli dal momento in cui sono prodotti e fino al loro ritiro da parte del concessionario individuato dal singolo Comune per il ritiro e lo smaltimento di tale tipologia di rifiuti. E' ammesso anche il ritiro da parte di altra ditta specializzata: in entrambi i casi, l'onere economico di tale ritiro e smaltimento dell'umido di cucina è a carico del Fornitore. Lo smaltimento dell'umido di cucina" deve essere eseguito a cadenza quotidiana.

36 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, anche per i pasti prodotti presso le cucine dei presidi ospedalieri o ivi destinati, detto obbligo s'intende esteso anche per le altre tipologie di utenti anche se non soggetti alla Legge 146/90.

36.1 Fase transitoria: avvio dell'esecuzione del servizio

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 3 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 interventi di adeguamento dei locali concessi in comodato d'uso gratuito in funzione del servizio da eseguire;
- II. allestire e arredare i terminali e la mensa self-service ove previsto;
- III. garantire la continuità dell'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.

36.2 Scioperi del personale del Fornitore

In caso di scioperi o di assemblee sindacali, 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 5 (cinque) giorni 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, tratterrà 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 tratterrà un importo proporzionale alla durata di mancato servizio.

36.3 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.

VI - PERSONALE

37 Funzioni aziendali e organico

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

- la reperibilità di un **Responsabile del servizio** cui siano affidate la responsabilità e il coordinamento di tutte le attività oggetto del presente servizio. La reperibilità di questa figura – e/o del personale incaricato della sua sostituzione - deve essere garantita dal lunedì alla domenica dalle 8.00 e fino alle 16.00;
- 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 dell'Azienda USL per lo sviluppo dei menù quindicinali (fatto salvo il menù per l'Ospedale “San Sebastiano” di Correggio articolato su 4 settimane) 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 al centro di produzione pasti del Fornitore 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 e **deve/devono essere reperibili**, 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;

- la **presenza presso il centro di produzione pasti del Fornitore di una o più figure professionali con “Laurea in Dietistica” e/o una o più figure professionali con “Laurea in Tecnologie Alimentari”** (o equivalente), con competenze nutrizionali per degenti portatori di malattie croniche o patologie in acuto, a garanzia del processo di produzione dei pasti in termini di supervisione di tutte le attività di cucina, di supervisione sulle derrate utilizzate, in termini di rispetto delle grammature, degli ingredienti previsti per le singole preparazioni, della presenza/assenza di allergeni, di supervisione nella preparazione delle diete “ad personam”, ecc. che funga da interlocutore del Servizio di Dietetica dell'Azienda USL e devono essere reperibili, 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.

Il personale addetto al servizio presso il terminale e la mensa self-service dell'Ospedale “Sant’Anna” di Castelnovo ne’ Monti e il personale addetto alla prenotazione pasti 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 “Sottoscrizione dell'atto di regolamentazione del servizio” del precedente art. 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.

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 e 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 punto 4.2 "Sottoscrizione dell'atto di regolamentazione del servizio" dell'articolo 4" Adesione alla Convenzione: richiesta di attivazione del servizio, Atto di regolamentazione, Ordinativo di Fornitura, 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.

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.).

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.

Inoltre, il Fornitore 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 menù 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.

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 (ove previsto), 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 (ove previsto) 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 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

Il Fornitore si impegna a garantire la verifica del rispetto della conformità ai Criteri Ambientali Minimi dei prodotti alimentari somministrati in fase di esecuzione del servizio in tempo reale anche tramite l'accesso ad apposita piattaforma online o, in alternativa, tramite report mensili.

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, le preparazioni, ecc..

In particolare, verranno svolti 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, daranno 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 del terminale e della mensa self-service e sintesi delle specifiche tecniche

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 – Lotto 1”;
- 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 – Servizio di ristorazione collettiva per l'Azienda USL di Reggio Emilia

- **Numero di cucine interne** disponibili: **nessuna**.
- **Numero di terminali** per servizi ausiliari mensa e/o preparazione colazioni, rifinitura pasti e/o confezionamento vassoi e/o lavaggio stoviglie: **1** presso l'Ospedale “Sant’Anna” di Castelnovo ne’ Monti.
- **Numero di sedi** presso le quali occorre garantire il **servizio di ristorazione per degenti: 15**.
- **Numero di sedi** presso le quali occorre garantire il **servizio di mensa per i dipendenti: 1** presso l'Ospedale “Sant’Anna” di Castelnovo ne’ Monti.

- 1) L'**allestimento del terminale** con funzioni limitate allo svolgimento di attività connesse alla mensa self-service per dipendenti, alla preparazione delle colazioni per i degenti e altri servizi connessi all'esecuzione del servizio di ristorazione (confezionamento vassoi, lavaggio stoviglie, ecc.) per i degenti **presso l'Ospedale “Sant’Anna” di Castelnovo ne’ Monti** è a carico del Fornitore;
- 2) L'**allestimento** di una **linea di servizio self-service** per la mensa dipendenti (con cottura espressa dei primi in brodo, del riso e delle carni alla piastra) presso l'**Ospedale “Sant’Anna” di Castelnovo ne’ Monti** è a carico del Fornitore;
- 3) I vassoi, le stoviglie, le posate, i bicchieri riutilizzabili per il confezionamento e la distribuzione dei pasti per i degenti da servire con **vassoio personalizzato** presso l'**Ospedale “Sant’Anna” di Castelnovo ne’ Monti, l'Ospedale Civile di Guastalla e l'Ospedale “San Sebastiano” di Correggio** e per il consumo dei pasti presso **la mensa**

self-service dell'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti sono a carico del fornitore.

- 4) I gastronorm con termoventilazione convenzionata - vale a dire, con coperchio che assicura termoventilazione o analogo dispositivo -, da utilizzare per il servizio di ristorazione in **multiporzione** per i degenti delle restanti sedi territoriali, rispetto agli Ospedali elencati al precedente punto sono a carico del fornitore.
- 5) I carrelli per la consegna dei pasti con vassoi personalizzato e per la somministrazione dei pasti confezionati in multiporzione sono a carico del Fornitore (vedasi in proposito il dettaglio di cui al successivo articolo 46 "Numero di reparti, posti letto, carrelli e gastronorm per la distribuzione dei pasti").
- 6) Presso l'Ospedale "San Sebastiano" di Correggio il menù dovrà essere articolato su base semestrale (autunno/ inverno e primavera/ estate), su 4 settimane anziché su 2 (vedasi in proposito il precedente art. 15 "Articolazione del menù su base semestrale e su due settimane (tranne che per l'Ospedale 'San Sebastiano' di Correggio)).

46 Numero di reparti, posti letto, carrelli e gastronorm utilizzati per la distribuzione dei pasti

Nella tabella di seguito riportata oltre al numero di reparti e posti letto presenti degli Ospedali, per ciascuna sede è riportato il numero di carrelli attualmente utilizzati per l'esecuzione del servizio, per tipologia.

Tabella 1 - Lotto 1 "Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Azienda USL di Reggio Emilia"

Ospedali (servizio per i degenti)							
#	Comune	Ospedale	Indirizzo	Numero di reparti	Numero di posti letto	Numero di carrelli da 30 vassoi utilizzati	Numero di carrelli da 24 vassoi utilizzati
1	Castelnovo ne' Monti	Ospedale Sant'Anna	Via Roma, 2 42035 Castelnovo ne' Monti (RE)	8	115	1	7
2	Guastalla	Ospedale Civile di Guastalla	Via Donatori di Sangue, 1 42016 Guastalla (RE)	14	185	3	9

Ospedali (servizio per i degenti)							
#	Comune	Ospedale	Indirizzo	Numero di reparti	Numero di posti letto	Numero di carrelli da 30 vassoi utilizzati	Numero di carrelli da 24 vassoi utilizzati
3	Correggio	Ospedale San Sebastiano	Via Mandriolo Superiore, 11 42015 Correggio (RE)	8	137	3	4
Totali				30	437	7	20

Residenze socio- sanitarie / socio- riabilitative / psichiatria (servizio per i degenti)				
#	Comune	Presidio/ Sede	Indirizzo	Numero di gastronorm (con coperchio termoventilato o dispositivo analogo) utilizzati per la consegna pasti in multiporzione, per struttura
1	Reggio nell'Emilia	Residenza psichiatrica Seconda Villetta	Via Amendola, 2 42122 Reggio nell'Emilia	1 per pietanze fredde; 1 per pietanze calde; 1 per derrate a temperatura ambiente
2	Reggio nell'Emilia	Casa Albergo - Appartamenti lavoro e socialità - LAS	Via Amendola, 2 42122 Reggio nell'Emilia	1 per pietanze fredde; 1 per pietanze calde; 1 per derrate a temperatura ambiente
3	Reggio nell'Emilia	Centro Busetti - Semiresidenza del settore disabili adulti	Via Emilia Ospizio 89, 42122 Reggio nell'Emilia	1 per pietanze fredde; 1 per pietanze calde; 1 per derrate a temperatura ambiente
4	Reggio nell'Emilia	Residenza socio-riabilitativa "Il Borgo"	Via E. Petrella, 1/a 42122 Reggio nell'Emilia	1 per pietanze fredde; 1 per pietanze calde; 1 per derrate a temperatura ambiente
5	Reggio nell'Emilia	Residenza CSM "La Corte"	Via E. Petrella, 1/a 42122 Reggio nell'Emilia	1 per pietanze fredde; 1 per pietanze calde; 1 per derrate a temperatura ambiente;
6	Reggio nell'Emilia	Centro Arcobaleno	Via E. Petrella, 1/a 42122 Reggio nell'Emilia	1 per pietanze fredde; 1 per pietanze calde; 1 per derrate a temperatura ambiente;
7	San Polo d'Enza	D.H. Psichiatrico San Polo d'Enza	Via Piergiorgio Frassati, 1 42020 San Polo d'Enza (RE)	1 per pietanze fredde; 1 per pietanze calde; 1 per derrate a temperatura ambiente;
8	Albinea	Residenza Sanitaria Riabilitativa RSR	Via Papa Giovanni XXIII, 16 42020 Albinea (RE)	1 per pietanze fredde; 1 per pietanze calde; 1 per derrate a temperatura ambiente;
9	Castelnovo di Sotto	Centro Daniel	Via Fratelli Cervi, 22 Castelnovo di Sotto (RE)	1 per pietanze fredde; 1 per pietanze calde; 1 per derrate a temperatura ambiente;

Residenze socio- sanitarie / socio- riabilitative / psichiatria (servizio per i degenti)				
#	Comune	Presidio/ Sede	Indirizzo	Numero di gastronorm (con coperchio termoventilato o dispositivo analogo) utilizzati per la consegna pasti in multiporzione, per struttura
10	Castelnovo ne' Monti	Residenza psichiatrica	Via Boschi, 28 42035 Castelnovo ne' Monti (RE)	1 per pietanze fredde; 1 per pietanze calde; 1 per derrate a temperatura ambiente;
11	Villa Minozzo	Centro diurno psichiatrico Erbavoglio	Via Aldo Moro, 15 42030 Villa Minozzo (RE)	1 per pietanze fredde; 1 per pietanze calde; 1 per derrate a temperatura ambiente;
12	Guastalla	Residenza Psichiatrica Arca del Fiume	Via Salvo D'Acquisto,5 42016 Guastalla (RE)	1 per pietanze fredde; 1 per pietanze calde; 1 per derrate a temperatura ambiente;
Totale gastronorm con coperchio termoventilato				12 per pietanze fredde; 12 per pietanze calde; 12 per derrate a temperatura ambiente