



**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 2

I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO	5
1. Definizioni	5
2. Oggetto dell'appalto e suddivisione in lotti	9
2.1 Oggetto	9
2.2 Suddivisione in lotti	10
3. Durata dell'appalto	10
4. Adesione alla Convenzione: Richiesta di attivazione del servizio, Atto di regolamentazione, Ordinativo di Fornitura, avvio dell'esecuzione del servizio	10
4.1 Richiesta di attivazione del servizio	10
4.2 Sottoscrizione dell'atto di regolamentazione del servizio	11
5. Pasti da confezionare e da consegnare annualmente ai degenti e ai dipendenti	12
5.1 Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l'ASMN di Reggio Emilia: degenti	13
5.2 Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l'ASMN di Reggio Emilia: dipendenti	13
6. Prestazioni comprese nel servizio	14
6.1 Elenco prestazioni	14
6.2 Ulteriori prestazioni a carico del Fornitore.	16
7. Condizioni di esecuzione dei servizi ausiliari presso l'ASMN di Reggio Emilia	17
7.1 Modalità di svolgimento del servizio	17
7.2 Calendarizzazione su base annuale	17
7.3 Prenotazione pasti degenti	18
7.4 Ritiro dei carrelli, dei vassoi e rigoverno post-consumo dei pasti per degenti	19
7.5 Rigoverno post-consumo per le mense self -service	20
7.6 Caratteristiche delle stoviglie, delle posate, dei contenitori e dei sacchetti per conservare il cibo	20
7.7 Tovaglioli e prodotti in carta - tessuto	21
7.8 Gestione delle interruzioni programmate e delle emergenze presso la cucina dell'ASMN	22
7.9 Conformità delle attrezzature ai CAM	23
7.10 Ulteriori specifiche per sede: Allegato A al Capitolato tecnico	23
8. Sistema informativo di prenotazione pasti dell'Azienda Sanitaria e dotazioni hardware	24
9. Corrispettivi e conguagli	26
9.1 Corrispettivi	26
9.2 Conguagli	26
10. Revisione prezzi	27
11. Allegati al Capitolato tecnico	28
II –ALLESTIMENTO VASSOI E CONFEZIONAMENTO CESTINI	28
12. Allestimento vassoi: articolazione del menu degenti	28
12.1 Allestimento vassoi personalizzati: articolazione pranzo, merende e cene per degenti	28
12.1.1 Articolazione pranzo degenti	29
12.1.2 Merenda degenti	29
12.1.3 Articolazione cena degenti	29
12.2 Grammature pasti per confezionamento vassoi	30
12.3 Grammature e confezionamento vassoi diete ad personam	32
13. Forniture per allestimento vassoi degenti	32
13.1 Forniture per allestimento vassoio degente, pranzo (e merenda), cena	32

14. Fornitura stoviglie per la somministrazione dei pasti ai dipendenti	32
14.1 Forniture per allestimento vassoio dipendenti (reparto /U.O.)	32
14.2 Forniture per il consumo dei pasti nelle mense self- service	33
15 Informazione sui pasti serviti ai degenti e ai dipendenti	33
16 Confezionamento cestini	33
III - TEMPI E ORARI DI ALLESTIMENTO VASSOI, CONSEGNA DEI PASTI, RIGOVERNO POST-PRODUZIONE E RIGOVERNO POST - CONSUMO	34
17 Tempi e orari	34
17.1 Orari entro i quali il Fornitore deve verificare le prenotazioni di pasti e cestini ricevute	34
17.2 Tempi per l'allestimento dei vassoi	34
17.3 Orari entro i quali il Fornitore deve recepire le variazioni dei pasti da confezionare e consegnare	35
17.4 Tempi di consegna dei pasti	35
17.5 Orari di consegna dei pasti e delle derrate	35
17.6 Orari per di esecuzione del servizio di rigoverno post-produzione e di rigoverno post consumo	36
18 Automezzi per il trasporto di pasti e delle derrate	37
19 Consegna dei pasti e documenti di trasporto (DDT)	38
IV FASE DI ESECUZIONE: ONERI A CARICO DEL FORNITORE E DELL'AZIENDA SANITARIA	38
20 Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni	38
21 Consegna dei locali	39
22 Divieto di cambio della destinazione d'uso dei locali	39
23 Inventario di riconsegna dei locali e degli impianti concessi in comodato d'uso gratuito	39
24 Oneri a carico del Fornitore	40
25 Piano delle manutenzioni e di pronto intervento	41
25.1 Manutenzioni e pronto intervento	41
25.2 Manutenzioni straordinarie	41
26 Oneri a carico dell'Azienda Sanitaria Contraente	42
27 Pulizia, disinfestazione e derattizzazione nei locali concessi in comodato d'uso	43
27.1 Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature	43
27.2 Interventi di disinfestazione e derattizzazione preventiva dei locali	44
28 Gestione dei rifiuti	44
29 Cause di interruzione del servizio	45
29.1 Fase transitoria: avvio dell'esecuzione del servizio	45
29.2 Scioperi del personale del Fornitore	46
29.3 Cause di forza maggiore	46
V – PERSONALE	46

30	Funzioni aziendali e organico	46
31	Formazione e aggiornamento del personale	48
32	Regole di comportamento	49
33	Vestiario	50
34	Comportamenti non conformi	50
35	Igiene del personale	51
36	Verifiche di conformità e controlli	51
37	Autocontrollo alimentare: controllo HACCP	51
VI	–SPEFICHE TECNICHE: SINTESI	52
38	Specifiche tecniche: sintesi	52
39	Sedi, numero di reparti, posti letto e carrelli utilizzati per la distribuzione dei pasti	53

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 oggetto del Lotto 1;
- Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva: i servizi oggetto del Lotto 2.

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 ausiliari (confezionamento vassoi personalizzati, lavaggio stoviglie, vassoi, pentolame, carrelli, ecc.) da svolgere presso il terminale dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia (ASMN); 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 dipendenti che accedono alle mense dell'ASMN di Reggio Emilia e dell'Ospedale "Cesare Magati" di Scandiano;

- 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;
- Cestino: un pasto fornito ad alcuni degenti, ad es., in *day hospital* composto secondo quanto descritto all'art.16 "Confezionamento cestini";
- Cucina: la struttura appartenente all'Azienda Sanitaria Contraente, autorizzata per la preparazione dei pasti destinati a uno o più luoghi di consumo. Nel caso del Lotto 2, si fa riferimento alla cucina interna dell'Arcispedale Santa Maria Nuova (ASMN) di Reggio Emilia - gestita in amministrazione diretta da parte dell'AUSL - nella quale vengono prodotti tutti i pasti per i degenti e per i dipendenti che accedono agli Ospedali e alle mense self-service specificate nei successivi artt. 6.1 "Elenco prestazioni", 38 "Specifiche tecniche: sintesi" e 39 "Sedi, numero di reparti, posti letto e carrelli utilizzati per la distribuzione dei pasti" e nell'Allegato A – "Specifiche tecniche_Lotto 2" al Capitolato;
- Dieta: il regime alimentare comune "Dieta/Vitto Comune" o a carattere speciale, etico o religioso;
- Dieta a carattere etico o religioso: la dieta destinata a utenti aderenti a specifiche culture o religioni (per scelta personale);
- Dieta speciale standard: lo schema dietoterapico con caratteristiche bromatologiche pre-codificate per patologie sensibili alla dietoterapia. Tali diete contribuiscono alla terapia o costituiscono la terapia stessa per gli utenti affetti da condizioni cliniche contingenti, patologie croniche o acute, allergie o intolleranze alimentari (vedasi in proposito anche la definizione di "Dietetico ospedaliero");
- Dieta speciale ad personam: lo schema dietoterapico elaborato *ad personam*, per soggetti con problematiche nutrizionali complesse non previste tra le diete speciali standard. Tali diete vengono prescritte dalle U.O. / Servizio di Dietetica dell'Azienda Sanitaria e sono elaborate dai dietisti dell'Azienda Sanitaria Contraente utilizzando grammature, alimenti e modalità di preparazione 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 B al presente Capitolato Tecnico – "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;
- Frequenza: il numero di volte che determinate preparazioni gastronomiche devono essere presenti nel menu in un intervallo di tempo definito;
- 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 ceduti al Fornitore in comodato d'uso gratuito ai fini dell'esecuzione del servizio di ristorazione, vale a dire presso il terminale dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia, l'installazione e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti di proprietà dell'Azienda Sanitaria sono a carico dell'Azienda Sanitaria medesima;
- Legame "fresco- caldo": (cook&hold&serve) il pasto prodotto con questo sistema dopo la sua produzione (a caldo o a freddo, a seconda della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione, consegnato presso il luogo di consumo, in contenitori a perdere in mono o multirazione e somministrato senza che vi siano ulteriori trattamenti termici, garantendo le proprietà organolettiche dei cibi e delle pietanze da distribuire e somministrare, tenendo conto che il consumo avverrà in tempi e luoghi separati rispetto al luogo di preparazione e cottura dei pasti medesimi;
- Locali di servizio: i locali di norma attigui al terminale, alla mensa, quali: dispense, servizi igienici, luoghi di deposito o stoccaggio, ecc.;
- Mensa self – service: locale dove i dipendenti ed eventualmente i visitatori esterni, consumano i pasti che vengono impiattati e serviti dal personale dell'Azienda Sanitaria o del Fornitore;
- Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte ai degenti e ai dipendenti per portata (es. varietà dei primi piatti, varietà dei secondi piatti ecc.) secondo la struttura definita (numero e tipologia di portate) al successivo art.12 "Allestimento vassoi: articolazione del menu degenti";
- Menu giornaliero: nel caso dei degenti, di norma, è composto da: pranzo, merenda e cena o solo da alcune di queste componenti; in alcuni casi può comprendere anche un ulteriore spuntino da fornire con la cena;
- Menu stagionale: il/i menu previsto/i per stagione, definiti in base alle caratteristiche climatiche;

- Pasto: l'insieme di preparazioni gastronomiche previste nel menu giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- Pasto aggiuntivo: si intende un pasto prodotto presso la cucina interna dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia (gestita in amministrazione diretta) che l'Azienda USL potrà richiedere al Fornitore di consegnare presso uno dei reparti del medesimo Ospedale dopo la chiusura della linea di confezionamento dei vassoi e prima dell'inizio della somministrazione del pasto (pranzo o cena); il numero dei pasti aventi queste caratteristiche è stato calcolato nei quantitativi posti a base di gara; nel corso del 2022, il numero di pasti aggiuntivi consegnati ai reparti sono stati mediamente 2 al giorno;
- 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 è stato possibile effettuare la prenotazione nei tempi di cui al successivo art. 7.3 "Prenotazione pasti degenti"; in fase di avvio dell'esecuzione del servizio, l'Azienda Sanitaria 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 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 art. 7.3 "Prenotazione pasti degenti"; in fase di avvio dell'esecuzione del servizio, l'Azienda Sanitaria 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 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);
- Produzione pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati per la preparazione dei pasti;
- Regime dietetico controllato: il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
- Rigoverno post – consumo pasti degenti e pasti dipendenti: si intende il ritiro e il lavaggio di tutti i carrelli, i vassoi, le stoviglie, le posate e i bicchieri riutilizzabili forniti per il consumo dei pasti da parte dei degenti degli Ospedali e il ritiro e lavaggio dei gastronomi, dei carrelli utilizzati, delle

rastrelliere porta-vassoi, ecc. forniti e utilizzati per somministrare i pasti confezionati in multiporzione per i degenti dei Presidi e per i dipendenti delle mense servite dalla cucina interna dell'ASMN di Reggio Emilia;

- Rigoverno post – produzione dei pasti: si intende il lavaggio di tutto il pentolame, degli utensili, del forno, ecc. di proprietà dell'Azienda USL e utilizzati per la preparazione dei pasti presso la cucina interna dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia (ASMN), gestita in amministrazione diretta dall'Azienda USL medesima;
- 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 7.6 “Caratteristiche delle stoviglie, delle posate, dei contenitori e dei sacchetti per conservare il cibo” del successivo art. 7 “Condizioni di esecuzione dei servizi ausiliari presso l'ASMN di Reggio Emilia”;
- Terminale: la struttura dell'Azienda Sanitaria Contraente ceduta in comodato d'uso gratuito al Fornitore per l'esecuzione dei servizi ausiliari per la cucina interna dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia, gestita in amministrazione diretta limitatamente alla fase di produzione dei pasti;
- Tovaglioli/ prodotti in carta tessuto: i prodotti in carta utilizzati dai degenti 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 7.7 “Tovaglioli e prodotti in carta - tessuto” del successivo art. 7 “Condizioni di esecuzione dei servizi ausiliari presso l'ASMN di Reggio Emilia”;
- 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 degli Ospedali in cui il confezionamento dei pasti sia richiesto con “vassoio personalizzato” e ai dipendenti nelle mense;
- 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 per l'esecuzione dei 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 territoriali:

- 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 2.

3. Durata dell'appalto

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

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

- i tempi di allestimento del terminale concesso in comodato d'uso gratuito dall'Azienda Sanitaria Contraente al Fornitore presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova;
- le sedi presso le quali viene richiesto di erogare il servizio di ristorazione per degenti e per dipendenti;
- il numero di 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.

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

4.2 Sottoscrizione dell'atto di regolamentazione del servizio

Nell'Atto di regolamentazione del servizio le parti definiranno gli 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, "Specifiche tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede_Lotto_2") in termini di: sedi interessate dal servizio; numero di pasti da confezionare/ consegnare (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'utilizzo del sistema di prenotazione pasti; del Responsabile/Referente del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) cui fare riferimento per gli aspetti igienico-sanitari (ad es., 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 e la pianificazione della fase transitoria di cui al successivo punto 29.1 "Fase transitoria: avvio dell'esecuzione del servizio" dell'art. 29 "Cause di interruzione del servizio" e la fase di esecuzione "a pieno regime" del servizio appaltato; le procedure da adottare per il confezionamento e la consegna dei pasti in caso di guasto bloccante al sistema di prenotazione (vedasi, in proposito, il successivo art. 8 "Sistema informativo di prenotazione pasti dell'Azienda Sanitaria e dotazioni hardware");
- i nominativi del Responsabile del Fornitore per l'esecuzione del servizio di ristorazione; il referente per l'utilizzo e il trasferimento del know-how relativo al sistema di prenotazione pasti dell'Azienda USL di Reggio Emilia; il numero delle persone impiegate nell'esecuzione dei servizi ausiliari (prenotazione, confezionamento, consegna dei pasti, rigoverno post- produzione, rigoverno post-consumo, ecc.) corredati delle relative qualifiche, mansioni, livello di inquadramento e di responsabilità, monte ore giornaliero e settimanale e il tipo di rapporto contrattuale;

- 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, posti a carico dell'Azienda Sanitaria Contraente;
- la pianificazione degli interventi di manutenzione ordinaria dei locali concessi in comodato d'uso gratuito (terminale) 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 di apertura o chiusura 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 all'esecuzione del servizio di cui al punto 29.1 "Fase transitoria: avvio dell'esecuzione del servizio" di cui del successivo art. 29 "Cause di interruzione del servizio e la durata di tale fase";
- la data di invio del piano delle manutenzioni di apparecchiature, macchinari e attrezzature di cui al punto 25.1 "Manutenzioni e pronto intervento" di cui successivo art. 25, "Piano delle manutenzioni e di pronto intervento";
- la data di inizio di esecuzione del servizio, che dovrà tenere conto: dei tempi di espletamento delle attività propedeutiche di competenza sia del Fornitore che dell'Azienda Sanitaria, come riportato al successivo art. 24 "Oneri a carico del Fornitore", lettere *a, b, c, d, e, f* e al successivo art. 26 "Oneri a carico dell'Azienda Sanitaria Contraente", secondo alinea, nonché dei tempi tecnici per l'autorizzazione di eventuali subappalti;
- la data di fine di esecuzione del servizio, secondo quanto riportato al precedente art. 3 "Durata dell'appalto";
- le modalità operative di attuazione del piano di gestione e smaltimento dei rifiuti (cfr. successivi artt. 24 "Oneri a carico del Fornitore", 26 "Oneri a carico dell'Azienda Sanitaria Contraente" e 28 "Gestione dei rifiuti");
- la modalità di esecuzione del servizio nel caso in cui si debba ricorrere all'esecuzione del servizio di cui all'art. 7.8 "Gestione delle interruzioni programmate e delle emergenze presso la cucina dell'ASMN";
- 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 confezionare e da consegnare 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 relazione ai servizi ausiliari da svolgere; il corrispettivo riconosciuto al Fornitore sarà determinato sulla base di quanto riportato al successivo art. 9, "Corrispettivi e conguagli".

Parimenti, il numero e la dislocazione territoriale degli Ospedali e dei Presidi per i quali sono richiesti i servizi ausiliari (compresa la consegna dei pasti) potrà essere oggetto di variazioni, a seguito di modifiche organizzative/logistiche definite dall'Azienda Sanitaria Contraente.

5.1 Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l'ASMN di Reggio Emilia: degenti

I degenti che usufruiscono del servizio di produzione dei pasti della cucina dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia (ASMN) sono i degenti ricoverati presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia, presso l'Ospedale "Ercole Franchini" di Montecchio Emilia, presso l'Ospedale "Cesare Magati" di Scandiano, presso il REMS di Reggio Emilia e presso Villa Valentini a Scandiano. I servizi ausiliari che il Fornitore deve eseguire a monte e a valle del servizio di produzione pasti per i degenti sono descritti nei successivi articoli e nell'Allegato A – "Specifiche tecniche_Lotto_2" fogli di lavoro .xlsx da 1 a 6. Nella tabella seguente viene riportato il numero di **pasti prodotti annualmente per i degenti presso la cucina interna dell'ASMN**, gestita in amministrazione diretta, distinti per pranzo, merenda, cena, cestini.

Degenti					
Tipologia di pasto	Nr. Pranzi anno	Nr. Merende anno	Nr. Cene anno	Nr. Cestini di tipo A anno	Nr. Cestini di tipo B anno
Pasti degenti da consegnare con vassoio personalizzato (Ospedali)	264.496	264.496	249.495	32.454	5.448
Pasti degenti da consegnare in multiporzione (Residenze socio- sanitarie / socio-riabilitative / psichiatria)	17.056	17.056	16.777	//	//
Totali	281.552	281.552	266.272	32.454	5.448

5.2 Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l'ASMN di Reggio Emilia: dipendenti

I dipendenti che usufruiscono del servizio di produzione dei pasti della cucina dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia (ASMN) sono coloro che usufruiscono del servizio di mensa presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia, presso l'Ospedale "Cesare Magati" di Scandiano e presso il San Lazzaro di Reggio Emilia. I servizi ausiliari che il Fornitore deve eseguire a monte e a valle del servizio di produzione pasti per i dipendenti sono descritti nei successivi articoli e nell'Allegato A – "Specifiche tecniche_Lotto_2" fogli di lavoro .xlsx da 1 a 6. Nella tabella seguente viene riportato il numero di **pasti prodotti annualmente per i dipendenti presso la cucina interna dell'ASMN**, gestita in amministrazione diretta.

Dipendenti	
Tipologia di pasto	Numero annuale pasti
Pasti per i dipendenti da consegnare in multiporzione	148.080

Presso le mense self-service, l'Azienda Sanitaria consente l'accesso anche a consumatori diversi dai propri dipendenti (ad es., accesso a visitatori dei degenti o personale di ditte appaltatrici dell'Azienda Sanitaria). Il numero dei pasti dei consumatori diversi dai dipendenti è incluso nel totale sopra riportato.

6. Prestazioni comprese nel servizio

6.1 Elenco prestazioni

Il Fornitore dovrà provvedere, nei limiti dei quantitativi richiesti dall'Azienda Sanitaria contraente mediante l'Ordinativo di Fornitura (i.e. contratto) e nei limiti massimi previsti per il presente lotto, ad eseguire i servizi secondo le modalità e i termini specificati nel presente Capitolato, nei suoi allegati e nell'Atto di regolamentazione del servizio di cui al precedente art. 4.2, "Sottoscrizione dell'atto di regolamentazione del servizio", come di seguito sintetizzato:

- deve **allestire** a proprie spese **il terminale** concesso in comodato d'uso gratuito **presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia (ASMN)** da parte dell'Azienda Sanitaria, **per l'esecuzione dei servizi ausiliari** di confezionamento dei vassoi personalizzati e di rigoverno post-produzione e post- consumo, vale a dire, per il lavaggio del pentolame, degli utensili, delle attrezzature (ad es. gastronom per la distribuzione pasti in multiporzione, forno, ecc.), vassoi, stoviglie, posate, bicchieri e carrelli utilizzati per la produzione dei pasti presso la cucina interna dell'Arcispedale Santa Maria Nuova (ASMN) e per la successiva distribuzione e somministrazione ai consumatori finali (degenti e

dipendenti) degli Ospedali e delle sedi elencate nell'Allegato A – “Specifiche tecniche_Lotto_2” al Capitolato;

- b) **per i degenti** ricoverati presso l'**Arcispedale Santa Maria Nuova** di Reggio Emilia (ASMN), presso l'**Ospedale “Ercole Franchini”** di Montecchio Emilia e presso l'**Ospedale “Cesare Magati”** di Scandiano, deve **fornire le stoviglie, i bicchieri, le posate, i vassoi (tutti riutilizzabili) e i carrelli** per servire i pasti con vassoio personalizzato; deve **confezionare i pasti con vassoio personalizzato**, utilizzando stoviglie riutilizzabili (o quelle monouso nei casi richiesti); deve **consegnare i pasti** confezionati a reparto; deve ritirare i vassoi, le stoviglie, le posate e i bicchieri utilizzati per il consumo dei pasti e procedere al loro lavaggio e sanificazione; deve lavare e sanificare i carrelli;
- c) **per i degenti** ricoverati presso il **“REMS”** di Reggio Emilia e presso **“Villa Valentini”** a Scandiano, deve **consegnare a reparto i pasti** confezionati in **multiporzione** che saranno consumati utilizzando stoviglie, posate e bicchieri monouso forniti dall'Azienda Sanitaria; deve ritirare a reparto i gastronomi e i carrelli utilizzati per la consegna e la distribuzione dei pasti e procedere al loro lavaggio e sanificazione;
- d) **per i degenti** ricoverati presso l'**Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia** (ASMN), deve **eseguire la prenotazione** dei pasti al letto del degente (cfr. successivo art. 7.3, “Prenotazione pasti degenti”);
- e) in relazione ai pasti **per i dipendenti** consumati presso le mense self – service dell'**Arcispedale Santa Maria Nuova** di Reggio Emilia e dell'**Ospedale “Cesare Magati”** di Scandiano, il Fornitore deve **fornire i vassoi, le stoviglie, le posate e i bicchieri riutilizzabili, i carrelli** per la somministrazione dei pasti e le **rastrelliere porta vassoi**; deve provvedere alla **consegna dei pasti** in multiporzione;
- f) in relazione ai pasti **per i dipendenti** consumati presso la mensa self – service del **“San Lazzaro”** di Reggio Emilia, il Fornitore dovrà provvedere a **fornire i carrelli** e al rigoverno post – produzione dei pasti, vale a dire, di tutto il pentolame, gli utensili e le attrezzature di cucina (ad es. il forno) utilizzati per la preparazione dei pasti presso la cucina interna dell'**Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia**, gestita in amministrazione diretta;

Inoltre, il Fornitore dovrà:

- g) provvedere al reintegro di piatti, bicchieri, posate, vassoi e carrelli utilizzati per la consegna e il consumo dei pasti presso gli Ospedali e le mense sopracitati;
- h) confezionare i pasti per degenti cui è assegnato il regime dietetico “celiachia” o “pluriallergia” con stoviglie monouso, da acquistare a proprio carico, che in un anno costituiscono circa l'1% del totale dei pasti (pranzi e cene) dei degenti;

- i) consegnare a reparto, a cadenza settimanale, le derrate da utilizzare per la preparazione delle colazioni, l'acqua, ecc. che gli saranno fornite dall'Azienda Sanitaria, presso il terminale, appositamente suddivise e confezionate per reparto;
- j) dotarsi dei carrelli neutri (o altro analogo dispositivo), necessario per consegnare settimanalmente ai reparti le derrate, l'acqua, ecc. di cui al precedente punto i).

Di seguito, vengono ulteriormente dettagliati i servizi ausiliari oggetto del presente affidamento che sono da intendersi a cura e a spese del Fornitore; l'elenco di seguito riportato ha carattere riepilogativo e non esaustivo del complesso delle prestazioni richieste:

- **confezionamento dei pasti in multiporzione, tramite utilizzo di contenitori con termoventilazione convenzionata** - vale a dire, con coperchio che assicura termoventilazione o analogo dispositivo - presso le mense e presso i Presidi/le Sedi in cui la distribuzione avviene in multiporzione;
- **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 art. 39 "Sedi, numero di reparti, posti letto e carrelli utilizzati per la distribuzione dei pasti";
- **fornitura di rastrelliere porta-vassoi e vassoi** per la distribuzione dei pasti presso la mensa self-service dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia, dell'Ospedale "Cesare Magati" di Scandiano e del "San Lazzaro" di Reggio Emilia;
- **fornitura di stoviglie e posate monouso, confezionamento e distribuzione dei pasti per i degenti dell'U.O. Radioterapia metabolica dell'ASMN e di tutti i degenti con dieta celiachia o pluriallergie** (sia per le sedi in cui la consegna dei pasti ai degenti avviene con vassoio personalizzato sia per le sedi in cui la consegna dei pasti è richiesta in multiporzione). Tale tipo di confezionamento riguarda circa l'1% del totale dei pasti (pranzi e cene) da confezionare in un anno per i degenti;
- **rigoverno post- produzione e post- consumo dei pasti**, vale a dire il lavaggio del pentolame, degli utensili, delle attrezzature (ad es. gastronom per distribuzione pasti in multiporzione ecc.), vassoi, stoviglie, posate, bicchieri e carrelli utilizzati per la produzione dei pasti presso la cucina interna dell'**Arcispedale Santa Maria Nuova (ASMN)** e per la successiva distribuzione e somministrazione.

6.2 Ulteriori prestazioni a carico del Fornitore.

- **Pulizia e disinfezione del terminale** per l'esecuzione dei servizi accessori e dei locali di servizio annessi, ceduti in comodato d'uso gratuito presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia;

- **approvvigionamento** di tutto il **materiale di consumo** occorrente alla pulizia (sacchi per la spazzatura, materiale per la pulizia etc.);
- **raccolta differenziata dei rifiuti** provenienti dal terminale utilizzato per il confezionamento dei pasti e per il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature e conferimento degli stessi presso i punti di raccolta;
- **manutenzioni ordinarie del locale** concesso in comodato d'uso gratuito e **manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature e dei macchinari utilizzati per l'esecuzione del servizio**.

7. Condizioni di esecuzione dei servizi ausiliari presso l'ASMN di Reggio Emilia

Per garantire l'ottimale implementazione ed esecuzione dei servizi ausiliari al servizio di produzione pasti gestito dall'Azienda Sanitaria con "legame fresco-caldo", tramite amministrazione diretta, presso la cucina interna dell'Arcispedale Santa Maria Nuova (ASMN) di Reggio Emilia 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 il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) individuato dall'Azienda Sanitaria, con il Servizio Tecnico (per l'utilizzo e la manutenzione ordinaria dei locali impianti e attrezzature concessi in comodato d'uso) e con il Servizio Informatico (per l'utilizzo del sistema informativo di prenotazione pasti dell'Azienda Sanitaria).

7.1 Modalità di svolgimento del servizio

I pasti per i degenti e per i dipendenti prodotti presso la cucina interna dell'Arcispedale Santa Maria Nuova sono preparati in legame "fresco-caldo". Per la definizione di "legame fresco-caldo" si rinvia al precedente art. 1, "Definizioni" del presente Capitolato Tecnico. I servizi ausiliari di confezionamento e di distribuzione dei pasti devono, pertanto, essere svolti nei tempi e nei modi prescritti dal presente Capitolato Tecnico e dalle norme igienico-sanitarie vigenti in relazione ai pasti prodotti mediante il suddetto legame.

7.2 Calendarizzazione su base annuale

- a) Il **servizio di ristorazione per i degenti e i connessi servizi ausiliari** dovranno essere garantiti tutti i giorni dell'anno (dal lunedì alla domenica, festivi inclusi);
- b) il **servizio di mensa per i dipendenti presso la mensa self-service** dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia **e i connessi servizi ausiliari** dovranno essere garantiti tutto l'anno (dal lunedì al sabato, festivi esclusi); il servizio di mensa per i dipendenti presso le mense self-service dell'Ospedale "Cesare Magati" di Scandiano e presso il San Lazzaro di Reggio Emilia **e i connessi servizi ausiliari** dovranno essere garantiti tutto l'anno (dal lunedì al venerdì, festivi esclusi).

7.3 Prenotazione pasti degenti

Il Fornitore deve provvedere con proprio personale alla prenotazione dei pasti dei degenti tramite tablet (o dispositivi analoghi) collegati al sistema informatizzato di cui al successivo art. 8 "Sistema informativo di prenotazione pasti dell'Azienda Sanitaria e dotazioni hardware". Il servizio di prenotazione è richiesto per i degenti ricoverati presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia (ASMN), con esclusione delle seguenti UU.OO.: "Malattie infettive"; "Ematologia BCM"; "DH Oncologia"; "Terapia Metabolica e DH Ematologia". Il servizio di prenotazione è richiesto, pertanto, per circa il 90% dei degenti ricoverati presso l'ASMN.

Presso l'Ospedale "Ercole Franchini" di Montecchio Emilia, presso l'Ospedale "Cesare Magati" di Scandiano e presso i restanti Presidi, sarà cura del personale dell'Azienda Sanitaria provvedere alla prenotazione dei pasti dei degenti.

La prenotazione dei pasti deve avvenire 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), nel rispetto delle procedure di accesso ai reparti stabilite dall'Azienda Sanitaria.

L'accesso al sistema informativo di prenotazione dell'Azienda Sanitaria dovrà avvenire tramite tablet o personal computer portatili, collegati alla rete web (accesso da Chrome, Edge, ecc.) tramite connessione wireless.

Per effettuare la prenotazione del pasto l'addetto/gli addetti alla prenotazione individuati dal Fornitore dovranno procedere come di seguito descritto:

- 1) ritirare presso la Guardiola Infermieri o l'Ufficio del Coordinatore Infermieristico il modulo contenente il codice identificativo del regime dietetico di ciascun degente, vale a dire il c.d. "Dietino" di cui al precedente art. 1 "Definizioni". Copia del Dietino dovrà essere conservata per almeno 15 giorni presso il terminale dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia;
- 2) selezionare tramite il tablet o il personal computer portatile, l'Unità Operativa presso il quale effettuare la prenotazione, attingendo dall'elenco proposto a video;
- 3) selezionare il nominativo del degente (i nominativi dei degenti, suddivisi per ciascuna Unità Operativa, vengono acquisiti automaticamente dal programma aziendale dei ricoveri) e **inserire** nel sistema informativo di prenotazione dei pasti **il codice identificativo del regime dietetico** assegnato al degente come riportato nel "Dietino";
- 4) ritirare, presso il letto di ciascun degente, il modulo di scelta del pasto già compilato e selezionare le pietanze scelte dal degente e previste dal regime dietetico assegnato. Il software consentirà la prenotazione delle sole pietanze previste dal regime dietetico prescritto (qualora la scelta cartacea effettuata dal degente non sia compatibile, occorrerà avvisare il degente per

effettuare le variazioni);

- 4.1) nel caso in cui un degente non risultasse nella lista dei ricoverati, il personale addetto alla prenotazione dovrà segnalare al personale dell'Unità Operativa dell'Azienda Sanitaria la necessità di perfezionare le operazioni di ricovero del degente, pena la mancata prenotazione del pasto. In caso di mancata compilazione da parte del degente del modulo di prenotazione, l'addetto alla prenotazione dovrà compilare il modulo di scelta del pasto, chiedendo direttamente al degente le opzioni scelte oppure - in assenza del degente - provvedere alla prenotazione d'ufficio (scegliendo le prime pietanze previste dal menù nel rispetto del regime dietetico assegnato al degente, risultante del "Dietino"). In entrambi i casi, l'addetto dovrà lasciare copia cartacea delle scelte sul comodino e avvisare il Referente del Servizio Alberghiero della non conformità riscontrata;
- 4.2) in alcuni casi, ad es., degenti in isolamento all'interno del reparto / U.O. l'operatore troverà il modulo cartaceo per la prenotazione del pasto all'ingresso della stanza. In caso di mancata compilazione, l'addetto provvederà alla prenotazione d'ufficio (scegliendo le prime pietanze previste dal menù nel rispetto del regime dietetico assegnato al degente, risultante dal "Dietino") e lasciando copia all'ingresso. Nel caso di degenti in isolamento, all'addetto alla prenotazione è fatto comunque divieto di entrare nella stanza del degente o di avvicinarsi ad esso;
- 4.3) per i degenti cui è attribuita una dieta ad personam, la prenotazione sarà effettuata dal personale dell'Azienda Sanitaria del reparto/dell'U.O. in cui è ricoverato il degente. In caso di mancata prenotazione del pasto da parte del personale del reparto/dell'U.O., l'addetto alla prenotazione dovrà tempestivamente segnalare al personale dell'Azienda Sanitaria di inserire a sistema la dieta assegnata al degente e richiedere al suddetto personale dell'Azienda Sanitaria di firmare l'apposita ricevuta di segnalazione, dalla quale si evinca il nome del degente, il reparto, il numero di posto letto, la data e l'orario di segnalazione, il nominativo del firmatario;
- 5) lasciare al degente copia del modulo di prenotazione del pasto (eventualmente aggiornato);
- 6) al termine del giro di prenotazione presso il reparto/U.O., l'addetto alla prenotazione dovrà comunicare al personale preposto del reparto e alla Direzione del Servizio Alberghiero le eventuali criticità riscontrate in ordine alle prenotazioni da inserire a sistema di cui ai precedenti punti 4.1, 4.3 *et alia*.

Al termine della fase di prenotazione presso tutti i reparti /UU.OO., il Coordinatore del servizio di confezionamento dei pasti individuato dal Fornitore – o suo delegato - dovrà verificare che siano presenti a software le prenotazioni di tutte le Unità Operative di tutti gli Ospedali/Presidi/Mense/Sedi.

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

- a) nel caso **del pranzo e della cena consegnati ai degenti a reparto con vassoio**

personalizzato, 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 nella sanificazione dei carrelli;

- b) nel caso della consegna dei **pasti ai degenti in multiporzione** a reparto, 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.

7.5 Rigoverno post-consumo per le mense self -service

Nel caso dei servizi ausiliari per le mense self-service dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia e dell'Ospedale "Cesare Magati" di Scandiano, il rigoverno post-consumo comprende l'insieme delle attività di lavaggio di gastronorm, contenitori, pentole, vassoi, stoviglie, bicchieri e posate utilizzati per la preparazione, la consegna e il consumo dei pasti.

Nel caso dei servizi ausiliari per la mensa self-service "San Lazzaro" di Reggio Emilia, il rigoverno post-consumo comprende l'insieme delle attività di lavaggio di gastronorm, contenitori, pentole, vassoi e rastrelliere porta-vassoi utilizzati per la preparazione, la consegna e il consumo dei pasti (in questa mensa, le stoviglie utilizzate sono del tipo monouso e sono acquistate dall'Azienda Sanitaria).

Per facilitare le fasi di raccolta differenziata dei rifiuti e di lavaggio dei vassoi e delle stoviglie, il Fornitore dovrà predisporre appositi carrelli sui quali posizionare i vassoi al termine del pasto, dei quali dovrà garantire il lavaggio e la sanificazione.

Nell'esecuzione del rigoverno post- consumo per la mensa, 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.

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

I pranzi e le cene per i degenti e i pasti per i dipendenti vengono 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), come dettagliato nell'Allegato A – “Specifiche tecniche_Lotto_2” fogli excel da 1 a 6.

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

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

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori 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 ed oggetti a contatto con gli alimenti.

7.7 Tovaglioli e prodotti in carta - tessuto

I tovaglioli utilizzati per allestire i vassoi per i degenti che ricevono il pasto con vassoio personalizzato devono essere conformi ai requisiti minimi previsti dal Decreto 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva” (G.U. n.90 del 4-4-2020).

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

I prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti “tessuto-carta” (fogli o rotoli di tessuto-carta idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici) devono rispettare i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Il Fornitore, in fase di avvio dell'esecuzione del servizio, deve fornire all'Azienda Sanitaria Contraente il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'Azienda Sanitaria dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quali una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

7.8 Gestione delle interruzioni programmate e delle emergenze presso la cucina dell'ASMN

In caso di interruzione del servizio di produzione pasti gestito in amministrazione diretta nella cucina interna dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia (ASMN) la produzione dei pasti (pranzo, merenda, cena) per i degenti ricoverati negli Ospedali e Presidi serviti dalla suddetta cucina interna (escluse le mense self-service), sarà garantita dal Fornitore (aggiudicatario del Lotto 1, di cui alla presente procedura).

Pertanto, in caso di interruzione del servizio di produzione pasti nella cucina interna per interventi programmati o per cause di emergenza non programmate (ad es., scioperi del personale, guasti bloccanti, ecc.) il Fornitore (aggiudicatario del Lotto 1) provvederà a produrre i pasti per i degenti, nel numero che gli sarà comunicato dall'Azienda Sanitaria Contraente.

Il Fornitore (aggiudicatario del Lotto 1) provvederà alla consegna dei pasti confezionati in monouso per i degenti cui è assegnata la dieta celiachia o plurialergie e in multiporzione per gli altri degenti, presso il terminale collegato alla cucina interna dell'ASMN in cui opera il Fornitore (aggiudicatario del Lotto 2). La consegna dei pasti rispetterà i seguenti orari:

- **entro le ore 10.00 (per il pranzo) ed entro le ore 16.1 (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.);
- **entro le ore 10.00 consegnerà le merende;**
- **entro le ore 16.15 consegnerà i cestini confezionati.**

Il confezionamento dei vassoi personalizzati e la consegna dei pasti confezionati con vassoio personalizzato e in multiporzione (comprese le merende) ai reparti / UU.OO. dei singoli Ospedali e Presidi, negli orari specificati nell'Allegato A – “Specifiche tecniche_Lotto_2” e nel successivo art. 17 “Tempi e orari” e ss. restano a carico Fornitore (aggiudicatario del Lotto 2).

Parimenti, resta a carico del Fornitore (aggiudicatario del Lotto 2) la consegna dei cestini confezionati dal Fornitore aggiudicatario del Lotto 1 ai reparti e / UU.OO serviti dalla cucina interna dell'ASMN, entro gli orari specificati nell'Allegato A – “Specifiche tecniche_Lotto_2.

Per il dettaglio delle attività poste a carico del Fornitore (aggiudicatario del Lotto 1) in caso di interruzione del servizio di produzione pasti della cucina interna dell'ASMN si rinvia 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", dell'Allegato 9 – "Capitolato tecnico – Lotto 1".

7.9 Conformità delle attrezzature ai CAM

Presso il terminale da allestire è fatto obbligo al Fornitore di utilizzare macchine e attrezzature tali da assicurare la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti secondo le modalità previste nel presente Capitolato e proposte dal Fornitore in sede di offerta tecnica.

Le macchine e le attrezzature che il Fornitore deve utilizzare per allestire il terminale 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.

Le attrezzature e macchinari che non dovessero ricadere nel campo di applicazione delle norme sopra citate devono comunque appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

7.10 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_2", al presente Capitolato Tecnico sono precisati, per singolo Ospedale/Presidio/Mensa/Sede (cfr. fogli di lavoro da 1 a 6), il numero di pasti da consegnare secondo specifiche modalità di esecuzione del servizio in termini di:

- numero di pranzi, merende (che potranno essere consegnate assieme al pranzo) e cene per i degenti e di pasti per i dipendenti, su base annuale;

- il confezionamento e la consegna dei pranzi e delle cene con vassoio personalizzato o in multiporzione;
- gli 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;
- 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.

8. Sistema informativo di prenotazione pasti dell'Azienda Sanitaria e dotazioni hardware

Il sistema informatizzato di prenotazione pasti da utilizzare, da parte del Fornitore, per eseguire la prenotazione dei pasti dei degenti presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia consente:

1. di inserire e revisionare il "Dietetico Ospedaliero" (cfr. "Allegato B – Dietetico Ospedaliero");
2. di caricare e consultare il menu settimanale di cui alla successiva Sezione "II – Allestimento vassoi e confezionamento cestini";
3. di inserire le *diete ad personam* per singoli degenti da parte del solo personale dell'Azienda Sanitaria;
4. al personale dei singoli reparti/Unità Operative dell'Azienda Sanitaria, 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 entro gli orari di cui al precedente punto 7.3 "Prenotazione pasti degenti", consente - al solo personale dell'Azienda Sanitaria - l'inserimento della modifica della dieta;
5. di associare al degente il **regime di digiuno** (ad es., prima di un intervento chirurgico);
6. la storicizzazione dei dati relativi alle pietanze somministrate, al regime dietetico assegnato al degente e all'operatore che ha effettuato la prenotazione o le modifiche alla prenotazione per il singolo pasto somministrato al singolo degente;
7. al personale dell'Azienda Sanitaria 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;
8. al personale dell'Azienda Sanitaria, la prenotazione dei pasti per i visitatori aventi diritto al consumo del pasto in reparto;
9. di prenotare e contabilizzare per centro di costo, ai fini della successiva verifica dei volumi di pasti confezionati e consegnati:
 - i quantitativi dei pasti per degenti consegnati ai reparti;
 - i quantitativi dei pasti ordinati per i dipendenti che fruiscono del servizio di mensa presso le mense e presso i reparti;
 - i quantitativi dei pasti ordinati per i visitatori aventi diritto al consumo del pasto presso il

reparto.

Il sistema informativo da utilizzare per la gestione della prenotazione dei pasti dovrà essere utilizzato dal Fornitore anche per organizzare la fase di confezionamento e di consegna dei vassoi personalizzati e di consegna dei pasti in multiporzione.

Per svolgere tali fasi tramite il software, il Fornitore dovrà dotarsi almeno dei seguenti dispositivi hardware:

- I. tablet o personal computer portatili per la prenotazione pasti al letto del degente, dotati di connessione wireless e della necessaria autonomia per operare nei reparti tramite batterie, con autonomia di almeno 5 ore. I tablet e/o i PC portatili saranno assoggettati alle regole aziendali relative alla sicurezza sugli accessi stabilite dall'Azienda (antivirus, policy aziendale);
- II. n. 2 stampanti laser per la stampa dei "cartoncini" informativi da inserire nei vassoi, riportanti nome, cognome, Unità Operativa, stanza, pietanze scelte, ecc. La stampa potrà essere effettuata anche su normale carta A4 o A3 - successivamente rifinita con taglierina per ricavare le informazioni di cui occorre corredare i singoli vassoi - oppure su carta pretagliata. La sequenza numerica dei letti sarà tale per cui i "cartoncini", una volta tagliati, non dovranno essere riordinati. Il numero minimo di fogli da stampare è stimato in circa 800 fogli al giorno.
- III. n. 2 personal computer (PC) da installare nel terminale dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia per accedere quotidianamente alle informazioni utili all'esecuzione del servizio.

Sono da intendersi a carico del Fornitore:

- i. i dispositivi per la prenotazione dei pasti al letto del degente da parte del proprio personale presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia e gli ulteriori dispositivi richiamati al presente articolo;
- ii. gli oneri afferenti alla predisposizione e all'installazione di tutti i dispositivi hardware sopra elencati e i successivi aggiornamenti del software che si rendessero necessari;
- iii. la formazione del proprio personale all'uso del software messo a disposizione da parte dell'Azienda Sanitaria;
- iv. richiedere all'Azienda Sanitaria le procedure da adottare 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, tale da 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 utilizzate per il servizio.

9. Corrispettivi e conguagli

9.1 Corrispettivi

L'importo corrisposto dall'Azienda Sanitaria Contraente al Fornitore sarà calcolato in base al numero di pasti prodotti dalla cucina dell'ASMN per i degenti e per i dipendenti, in relazione ai quali al Fornitore è richiesta l'esecuzione dei servizi ausiliari, descritti al presente Capitolato Tecnico.

Nello specifico, l'importo mensile che il Fornitore fatturerà all'Azienda Sanitaria sarà pari:

- a) al canone mensile offerto per l'esecuzione dei servizi ausiliari connessi ai pasti confezionati con vassoio personalizzato e confezionamento cestini;
- b) al canone mensile offerto per l'esecuzione dei servizi ausiliari connessi ai pasti confezionati in multiporzione;
- c) al canone mensile per il trasporto per la consegna dei pasti, dei cestini e delle derrate a reparto presso le sei sedi elencate nell'Allegato A – “Specifiche tecniche Lotto 2”.

Il canone mensile di cui ai precedenti punti a) e b) rimarranno invariati nel corso dell'intera durata di esecuzione del contratto, fatti salvi i conguagli di cui al successivo alinea e le revisioni prezzi di cui al successivo art. 10.

9.2 Conguagli

Allo scadere di ciascuna annualità contrattuale, al verificarsi delle ipotesi di seguito descritte, il Fornitore procederà al conguaglio dei servizi di lavorazione e confezionamento pasti, di cui ai punti a) e b) del precedente art. 9.1 “Corrispettivi” fatturati nell'anno precedente. Il conguaglio opererà nei seguenti casi e alle seguenti condizioni:

- 1) nel caso del **canone mensile offerto per l'esecuzione dei servizi ausiliari connessi ai pasti confezionati con vassoio personalizzato e cestini di cui al punto a) del precedente art. 9.1 “Corrispettivi”** qualora la somma totale dei pranzi, delle cene (escluse le merende) confezionati con vassoio personalizzato e la somma totale dei cestini - rapportata al periodo di riferimento del conguaglio - risulti maggiore o inferiore al 2% rispetto al numero totale di 551.893 pranzi, cene e cestini annui per i degenti, sulla base del quale è stato determinato il canone a base di gara (vedasi le quantità annuali di cui al precedente art. 5.1” Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l'ASMN di Reggio Emilia: degenti”), il canone verrà ricalcolato sulla base del numero dei pasti effettivamente lavorati nell'annualità di riferimento. Nel caso in cui, a seguito del conguaglio, il numero dei pranzi e delle cene confezionate con

vassoio personalizzato e dei cestini per i degenti oggetto del servizio di lavorazione e confezionamento risultasse superiore al 2%, il Fornitore procederà all'emissione della fattura all'Azienda sanitaria per la quota parte eccedente; qualora, a seguito del conguaglio, il numero dei pasti oggetto del servizio di lavorazione e confezionamento risultasse inferiore al 2%, il Fornitore procederà all'emissione di una nota di accredito in favore dell'Azienda sanitaria per la quota parte dei pasti e dei cestini per i quali non ha eseguito le lavorazioni.

- 2) nel caso del **canone mensile offerto per l'esecuzione dei servizi ausiliari connessi ai pasti confezionati in multiporzione di cui al punto b) del precedente art. 9.1 "Corrispettivi"**, qualora la somma totale dei pranzi e delle cene (escluse le merende) per i degenti confezionati in multiporzione e la somma dei pasti per i dipendenti delle mense confezionati in multiporzione - rapportata al periodo di riferimento del conguaglio - risulti maggiore o inferiore al 4% rispetto al numero totale di n. 181.913 pranzi e cene per i degenti confezionati in multiporzione e pasti per i dipendenti delle mense confezionati in multiporzione su base annua, vale a dire, maggiore o inferiore al numero di pasti sulla base dei quali è stato determinato il canone a base di gara (vedasi le quantità annuali di cui ai precedenti art. 5.1 "Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l'ASMN di Reggio Emilia: degenti e 5.2 "Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l'ASMN di Reggio Emilia: dipendenti") il canone verrà ricalcolato sulla base del numero dei pasti confezionati in multiporzione effettivamente lavorati nell'annualità di riferimento.

Nel caso in cui, a seguito del conguaglio i pasti confezionati in multiporzione (escluse le merende) oggetto del servizio di lavorazione e confezionamento risultasse superiore al 4%, il Fornitore procederà all'emissione della fattura all'Azienda sanitaria per la quota parte eccedente; qualora a seguito del conguaglio, il numero dei pasti oggetto del servizio di lavorazione e confezionamento risultasse inferiore al 4%, il Fornitore procederà all'emissione di una nota di accredito in favore dell'Azienda sanitaria per la quota parte dei pasti per i quali non ha eseguito le lavorazioni.

10. 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, 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 ai canoni mensili di cui alle lettere a), b) e c) del precedente punto 9.1 "Corrispettivi";
- 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 ne verrà resa pubblicazione 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.

11. Allegati al Capitolato tecnico

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

- Allegato A - Schede tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede, Lotti 1_2";
- 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_Lotti_1_2;
- [Allegato E - Dettaglio delle attrezzature_solo_Lotto_1];
- [Allegato F - Generi extra elenco_solo_Lotto_1];
- [Allegato G – Sistema prenotazione past_solo_Lotto_1];
- Allegato H – Planimetrie dei locali_Lotti _1_2.

II –ALLESTIMENTO VASSOI E CONFEZIONAMENTO CESTINI

12. Allestimento vassoi: articolazione del menu degenti

12.1 Allestimento vassoi personalizzati: articolazione pranzo, merende e cene per degenti

La struttura del **menu giornaliero per i degenti in dieta libera (vitto comune ospedaliero)** è composta da pranzo, merenda e cena. Al fine di fornire indicazioni utili alla progettazione del sistema di allestimento dei vassoi personalizzati per i degenti, di seguito viene descritta l'articolazione e composizione del menù giornaliero.

12.1.1 Articolazione pranzo degenti

- 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);
- 500 cc di acqua naturale.

12.1.2 Merenda degenti

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.

12.1.3 Articolazione cena degenti

- 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);
- 500 cc di acqua naturale.

12.2 Grammature pasti per confezionamento vassoi

Di seguito vengono riportate le grammature delle pietanze da servire per le diete del vitto comune e per le diete speciali standard, di cui il Fornitore dovrà tenere conto al fine della scelta delle stoviglie per confezionare i vassoi e degli utensili da utilizzare per porzionare le diverse preparazioni. L'elenco riportato ha carattere esemplificativo e non esaustivo:

PRIMI PIATTI

BRODO 200 G

FRULLATE 140G

GNOCCHI 300G

INSALATA DI PASTA 200 G

INSALATA DI RISO 200G

MINISTRONI, ZUPPE IN BRODO, CREME 300G

PASTA ASCIUTTA CONDITA 250G

PASTA E RISO IN BIANCO 200G

PASTA GLUTINATA 300G

PASTINA ASCIUTTA 200G

PASTINA IN BRODO 200G

POLENTA 300G

RISOTTI 250G

SEMOLINO 200G

TORTELLONI AL SUGO 200G

CAPPELLETTI 200G

TORTELLI 150G

SECONDI PIATTI

ARROSTI (tacchino, lonza suino, punta di vitello) 100G più sugo

BOLLITI 100G

CARNE A BOCCONCINI 120 G 4 PEZZI

SVIZZERA AL VAPORE 100 G 1 PEZZO

FORMAGGI (NO PARMIGIANO E FORM. FUSI) 100G 1 PEZZO

FORMAGGI CONFEZIONATI 100 G 1 PEZZO

FRULLATE 140G

HAMBURGER DI VERDURA 200G

PARMIGIANO 60G 1 PEZZO

PESCE AL FORNO 120G

POLLO BUSTO (es. arrosto, lessso, limone) 1/4
SALUMI E AFFETTATO TACCHINO 70G
SCALOPPINE E CARNE BIANCA 80 G più sugo
TORTINI E SFORMATI DI VERDURA (es. tortino
verdure miste, sformato ricotta e spinaci) 130 G
PIZZA 150 G
POLPETTE 110 G 3 PEZZI
SPIEDINI 160 G 2 PEZZI

CONTORNI

BROCCOLI 130 G
CAROTE COTTE 150G
FAGIOLINI 130G
FINOCCHI 200G
FRULLATE 140G
INSALATA VERDE, VERZA 55G
INSALATE miste 80G
PATATE 150G
POMODORI IN INSALATA 150G
PUREA DI PATATE 130G
VERDURE COTTE MISTE 150G
VERDURE CRUDE (es. FINOCCHI, CAROTE) 100G
ZUCCHINE TRIFOLATE 130G

FRUTTA E DOLCI

BUDINO O ALTRO DESSERT 100G (1 PEZZO)
FRUTTA COTTA 150G (1 PEZZO)
FRUTTA FRESCA 150G (1 PEZZO)
MACEDONIA O FRUTTA ALLO SCIROPPO 100G 150G CON SCIROPPO
MOUSSE DI FRUTTA 100G
TORTE VARIE (NON DI RISO) 80G (1 PEZZO)
TORTA DI RISO 170G (1 PEZZO)
YOGURT 125G (1 PEZZO)

L'elenco di pietanze sopraindicate non è esaustivo e potrà variare, come le relative grammature, nel corso del contratto

12.3 Gramature e confezionamento vassoi diete ad personam

Le *diete ad personam* rappresentano circa il 4,5% dei pasti serviti ai degenti degli Ospedali in un anno. Le grammature delle pietanze da servire per le diete ad personam devono rispettare le indicazioni del Servizio di Dietetica e/o del dietista indicato dall'Azienda Sanitaria.

13. Forniture per allestimento vassoi degenti

Per ciascun pasto da consegnare ai degenti con vassoio personalizzato, il Fornitore dovrà fornire i vassoi, le stoviglie, le posate, i bicchieri (tutti in materiale riutilizzabile) e i tovaglioli come di seguito precisato. Le stoviglie per servire i pasti ai degenti e al personale sanitario autorizzato a consumare il pasto in reparto dovranno essere dotate di coperchio e, nel caso dei primi in brodo o comunque liquidi, dovranno garantire la separazione della pasta dal brodo ed evitare lo sversamento della parte liquida della pietanza al di fuori del contenitore durante le fasi di trasporto e di consegna a reparto.

13.1 Forniture per allestimento vassoio degente, pranzo (e merenda), cena

Per l'allestimento del vassoio personalizzato per i degenti, per il pranzo, la merenda e per la cena il Fornitore dovrà inoltre fornire e utilizzare quanto di seguito specificato:

- vassoio, bicchiere, kit di posate con n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaio e n. 1 tovagliolo. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm;
- inoltre, 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 al degente);
- assieme al pranzo dovranno essere consegnati gli alimenti previsti per la merenda come specificato nel precedente art. 12 "Allestimento vassoi: articolazione del menu degenti" e articoli successivi.

14. Fornitura stoviglie per la somministrazione dei pasti ai dipendenti

Di seguito vengono descritti gli allestimenti a carico del Fornitore in termini di vassoi, stoviglie, ecc. da fornire all'Azienda Sanitaria per l'allestimento dei vassoi per i dipendenti che consumano i pasti nei reparti e, inoltre, per i dipendenti che accedono alle mense self-service dell'ASMN di Reggio Emilia e dell'Ospedale "Cesare Magati" di Scandiano.

14.1 Forniture per allestimento vassoio dipendenti (reparto /U.O.)

Per i dipendenti autorizzati a consumare il pranzo presso i reparti/UU.OO. dell'ASMN di Reggio Emilia, dell'Ospedale "Ercole Franchini" di Montecchio Emilia e dell'Ospedale "Cesare Magati" di Scandiano, il fornitore deve utilizzare; 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.

14.2 Forniture per il consumo dei pasti nelle mense self- service

Per i dipendenti che consumano il pranzo presso le mense del ASMN di Reggio Emilia e presso l'Ospedale "Cesare Magati" di Scandiano, oltre a quanto indicato sinteticamente al precedente art. 6.1, "Elenco prestazioni", il Fornitore deve mettere a disposizione dell'Azienda Sanitaria, per singolo pasto consumato, quanto di seguito descritto: 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.

Per quanto riguarda i dipendenti che consumano i pasti presso la mensa San Lazzaro di Reggio Emilia, si rinvia a quanto riportato al precedente art. 6.1, "Elenco prestazioni".

15 Informazione sui pasti serviti ai degenti e ai dipendenti

I pasti confezionati con vassoio personalizzato da consegnare ai degenti - e, in numero residuale, ai dipendenti che consumano i pasti in reparto - 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 sono fornite dall'AUSL tramite il proprio sistema di prenotazione pasti. Il Fornitore nel caso di allestimento dei vassoi personalizzati, dovrà provvedere alla stampa del documento contenente le indicazioni sopra riportate che dovranno accompagnare ciascun singolo vassoio, corredandolo delle informazioni sopra citate, del nominativo del degente, del reparto, del posto letto, ecc.

16 Confezionamento cestini

In merito ai **cestini** gli stessi dovranno essere confezionati dal Fornitore - con derrate alimentari e bevande fornite dall'Azienda USL - 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.;
- tipo b) per trasfusionale: 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 merendina /snack dolce; 1 succo di frutta; 1 bottiglietta d'acqua di 50 cl.

I panini dovranno essere confezionati in modo da consentire la consegna dei cestini ai reparti in concomitanza con la consegna delle cene, vale a dire, la sera del giorno antecedente il consumo del cestino da parte del degente.

III - TEMPI E ORARI DI ALLESTIMENTO VASSOI, CONSEGNA DEI PASTI, RIGOVERNO POST-PRODUZIONE E RIGOVERNO POST - CONSUMO

17 Tempi e orari

17.1 Orari entro i quali il Fornitore deve verificare le prenotazioni di pasti e cestini ricevute

- A) La verifica del numero di cestini prenotati e da confezionare dovrà avvenire entro le 15.00.
- B) La verifica del numero di pasti prenotati e da confezionare dovrà avvenire al termine della fase di prenotazione dei pasti presso tutti i reparti /UU.OO. degli Ospedali per i quali è richiesta l'esecuzione del servizio di confezionamento, di consegna dei vassoi personalizzati e di consegna dei pasti in multiporzione, vale a dire, a partire dalle ore 18.00 per i pranzi, le merende e le cene da consegnare il giorno successivo. Il Coordinatore del servizio di confezionamento dei pasti del Fornitore – o suo delegato - dovrà verificare che siano presenti a software le prenotazioni di tutte le Unità Operative di tutti gli Ospedali/Presidi/Mense/Sedi, in caso contrario dovrà attivarsi per fare in modo che vengano integrati i dati mancanti.

17.2 Tempi per l'allestimento dei vassoi

L'Azienda Sanitaria, tramite la cucina interna dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia, si impegna a consegnare al terminale concesso in comodato d'uso gratuito al Fornitore e ubicato nel medesimo edificio i pasti e le derrate nei seguenti orari:

- **dalle ore 10.00 (per il pranzo) e dalle ore 16.15 (per la cena) tutti gli alimenti freddi o neutri** pronti per la distribuzione: (salumi affettati, formaggi porzionati, torta tagliata in pezzi, verdure crude, frutta cotta, ecc.) che il Fornitore dovrà porzionare nei piatti/contenitori con coperchio;
- **dalle ore 10.30 (per il pranzo) e dalle ore 16.30 (per la cena) tutte le pietanze calde** che il Fornitore dovrà porzionare nei piatti/contenitori con coperchio da porzionare durante la linea di confezionamento vassoi;
- **dalle ore 16.15 per confezionare i cestini.**

Il rifornimento delle derrate/pasti, nel luogo appositamente individuato alla fine della linea di produzione, sarà a carico del personale dell'Azienda Sanitaria e sarà coordinato da un Responsabile di Turno. Quest'ultimo sarà sempre presente durante le operazioni di confezionamento vassoi e garantirà il rifornimento delle derrate agli addetti al nastro. Ad inizio appalto verranno comunicati i nominativi dei responsabili di turno ai quali la ditta farà riferimento per ogni esigenza.

I pasti da servire con vassoio personalizzato dovranno essere allestiti con stoviglie riutilizzabili, tranne che nel caso dei degenti della Radioterapia Metabolica o cui sia stata assegnata la dieta celiachia o pluriallergie; in questi casi, i vassoi dovranno essere allestiti con contenitori monouso, termosigillati per ciascuna pietanza (primo, secondo, contorno, frutta cotta, dessert).

17.3 Orari entro i quali il Fornitore deve recepire le variazioni dei pasti da confezionare e consegnare

Premesso che è onere del personale dei singoli reparti / UU.OO. dell'Azienda Sanitaria comunicare le variazioni alle prenotazioni pasti dei degenti e provvedere alla relativa registrazione a sistema, al fine dell'allestimento dei vassoi personalizzati per i degenti, il Fornitore deve tenere conto di quanto segue:

- a) eventuali variazioni in aumento (ad es., per ricoveri non programmabili) o in diminuzione dei pasti prenotati saranno recepite dal sistema di prenotazione pasti 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;
- b) 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, saranno recepite dal sistema di prenotazione pasti 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 (la presente previsione si applica limitatamente ai casi motivati da oggettive esigenze cliniche, quali ad es., il mutare dello stato clinico del degente successivamente alla prenotazione del pasto).

17.4 Tempi di consegna dei pasti

Il tempo massimo consentito per la consegna dei pasti prodotti con sistema a legame “fresco-caldo” presso ciascun Ospedale/Presidio/Mensa non deve superare il limite massimo 120 minuti dal momento della consegna delle preparazioni da parte della cucina interna al Fornitore di cui al precedente art. 17.2 “Tempi per l'allestimento dei vassoi”.

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 120 minuti di cui all'alinea precedente.

17.5 Orari di consegna dei pasti e delle derrate

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_2”. Nel medesimo allegato, per ciascun Ospedale e Presidio, sono riportati gli

orari di somministrazione ai degenti del pranzo e della cena e di apertura del servizio di mensa per i dipendenti.

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

- 1) i pasti per i degenti vengono somministrati dalle ore 12.00 alle ore 13.00 (il pranzo) e dalle ore 18.00 alle ore 19.00 (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 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 nei seguenti orari: presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia entro le 8.30 del mattino; presso l'Ospedale "Ercole Franchini" di Montecchio Emilia e presso l'Ospedale "Cesare Magati" di Scandiano, potranno essere consegnati assieme alla cena del giorno antecedente al consumo da parte dei degenti;
- 5) le derrate alimentari da utilizzare per le colazioni, ecc. devono essere consegnate ai reparti, a cadenza settimanale (dal lun. al ven.), assieme al pranzo (vedasi in proposito l'art. XXXXXX)

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 possono comportare un ritardo nelle consegne.

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

17.6 Orari per di esecuzione del servizio di rigoverno post-produzione e di rigoverno post consumo

Il Fornitore deve consegnare alla cucina interna il pentolame, il forno, gli utensili, i contenitori, ecc. utilizzati per la produzione dei pasti, puliti e asciutti **entro e non oltre:**

- **le ore 19.00** (orario di chiusura serale della cucina), **per il pranzo del giorno successivo;**
- **le ore 12.00, per la cena del giorno stesso.**

I restanti materiali (carrelli, vassoi, vasellame, stoviglie, etc.) **dovranno essere disponibili puliti e asciutti in tempo utile per il loro utilizzo**, vale a dire che:

- **entro le 6.30 del mattino** devono essere disponibili i materiali che la cucina interna deve utilizzare per la preparazione del pranzo e che gli addetti del terminale devono utilizzare per il confezionamento e per la consegna del pranzo (con vassoio e in multiporzione);
- i materiali che la cucina interna deve utilizzare per la preparazione della cena e che gli addetti del terminale devono utilizzare per il confezionamento e per la consegna della cena (con vassoio e in multiporzione) devono essere disponibili, puliti e asciutti con modalità "just in time", vale a dire che a mano a mano che la cucina li passa al terminale per il lavaggio, dovranno essere lavati e asciugati. Salvo diverso accordo con l'Azienda Sanitaria, **il termine di questa fase di rigoverno post- produzione dovrà concludersi entro le ore 15.00.**

Il Fornitore dovrà garantire una temperatura minima di lavaggio di 90°, l'adozione di misure volte all'eliminazione di agenti infettivi e che tutto il materiale lavato esca asciutto dalla lavastoviglie.

Il ritiro di carrelli, vassoi e stoviglie dalle Unità Operative dovrà avvenire secondo gli orari specificati nell'Allegato A – "Specifiche tecniche_Lotto_2".

I carrelli dovranno essere consegnati alle Unità Operative in tempo utile per la somministrazione dei pasti riportato al precedente punto 17.5 "Orari di consegna dei pasti e delle derrate".

Dette fasce orarie potranno essere variate su indicazione della Azienda Sanitaria in contraddittorio con il Fornitore, a seguito di mutate esigenze organizzative dell'Azienda Sanitaria e al fine di razionalizzare la fase di rigoverno post- consumo.

18 Automezzi per il trasporto di pasti e delle derrate

La consegna dei pasti 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 precedente punto 17.5 "Orari di consegna dei pasti e delle derrate", garantendo il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, di appetibilità e di palatabilità delle singole pietanze.

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere

separato dal piano di guida. Gli automezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.

I carrelli destinati alle Unità Operative dell'Arcispedale Santa Maria Nuova dovranno essere trasportati (andata e ritorno) dal Fornitore a mezzo autocarro, presso il centro di smistamento del monoblocco ospedaliero ed essere consegnati presso le Unità Operative/reparti di destinazione.

19 Consegna dei pasti e documenti di trasporto (DDT)

Il Fornitore deve effettuare tale attività, utilizzando un numero di automezzi sufficienti a rispettare le tempistiche previste al precedente art. 17.5 "Orari di consegna dei pasti e delle derrate". La consegna dei pasti e delle derrate deve essere eseguita nel rispetto delle procedure previste dal piano di autocontrollo del Fornitore. Qualora l'Azienda Sanitaria tramite i propri addetti dovesse riscontrare delle non conformità nelle temperature dei pasti o delle derrate consegnate, oltre a darne tempestiva segnalazione al Fornitore, potrà richiederli di incrementare le verifiche di sua competenza e/o richiederne di accessorie, al fine di risolvere le non conformità.

Fra le attività che l'Azienda Sanitaria potrà eseguire tramite il proprio personale 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 al ritiro dei pasti consegnati, il Fornitore deve provvedere a reintegrare il numero di pasti mancanti nel più breve tempo possibile dalla segnalazione e, comunque, entro il tempo massimo di 60 minuti per i pasti destinati ai reparti dell'Arcispedale Santa Maria Nuova e 120 minuti per i reparti/UU.OO degli altri Ospedali/Presidi 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 a proprie spese.

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

IV FASE DI ESECUZIONE: ONERI A CARICO DEL FORNITORE E DELL'AZIENDA SANITARIA

20 Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni

In fase di partecipazione alla procedura di gara è previsto il sopralluogo presso il terminale che sarà ceduto in comodato d'uso gratuito presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia,

secondo le modalità riportate nel Disciplinare di gara. In sede di sopralluogo l'Operatore Economico concorrente dovrà effettuare una ricognizione delle strutture, dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi (inclusi quelli 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).

21 Consegna dei locali

A seguito dell'emissione dell'Ordinativo di Fornitura, l'Azienda Sanitaria Contraente effettuerà la consegna in comodato d'uso gratuito del proprio terminale e degli annessi locali di servizio.

La consegna comprenderà altresì gli impianti eventualmente presenti in detti locali di proprietà dell'Azienda stessa.

All'atto della 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.

22 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 e per 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.

23 Inventario di riconsegna dei locali e degli impianti concessi in comodato d'uso gratuito

Alla scadenza del contratto il Fornitore si impegna a riconsegnare all'Azienda Sanitaria Contraente i locali con gli impianti tecnologici 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 ceduti e/o 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.

24 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, macchinari, utensili e/o degli arredi offerti in sede di gara per l'allestimento di terminale, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: l'installazione di un addolcitore dell'acqua, l'eventuale realizzazione di canalette per derivazioni dell'impianto elettrico, ecc.;
- 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 arredi eventualmente 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 art. 28 "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.

25 Piano delle manutenzioni e di pronto intervento

25.1 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-contraenti 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.

25.2 Manutenzioni straordinarie

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

26 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 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 art. 24 "Oneri a carico del Fornitore" e al successivo art. 28 "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 art. 1 "Definizioni" del presente Capitolato Tecnico, vedasi in proposito le voci: "Impianti";
- b) gli oneri per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle "Attrezzature" - come definite al precedente art. 1 "Definizioni" del presente Capitolato Tecnico (vedasi, in proposito, la voce "Attrezzature") - e degli impianti 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.

27 Pulizia, disinfestazione e derattizzazione nei locali concessi in comodato d'uso

27.1 Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature

Gli interventi di pulizia, ivi compresi quelli di sanificazione, disinfestazione e di derattizzazione, da eseguire presso il terminale attrezzato devono essere eseguiti 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 con quanto previsto dal Piano di Autocontrollo del Fornitore, devono garantire l'eliminazione di agenti infettivi e sono da evitarsi durante le fasi di produzione e di confezionamento dei pasti.

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.

27.2 Interventi di disinfezione e derattizzazione preventiva dei locali

In considerazione della contiguità del terminale concesso in comodato d'uso gratuito al Fornitore presso l'ASMN con i locali della cucina interna gestita in amministrazione diretta dall'Azienda Sanitaria e al fine di garantire l'efficacia degli interventi preventivi di disinfezione e di derattizzazione, al Fornitore è richiesto di coordinarsi con l'Azienda Sanitaria affinché l'esecuzione degli interventi presso il terminale avvenga con le stesse frequenze ed negli stessi giorni in cui l'Azienda Sanitaria esegue gli interventi presso i locali della cucina. Le frequenze degli interventi di carattere preventivo, condotti nella cucina dell'ASMN, sono le seguenti:

- disinfezione insetti striscianti, 2 volte/mese con predisposizione esche e successivo controllo;
- derattizzazione, 2 volte/mese con predisposizione di esche e successivo controllo;
- disinfezione insetti volanti, 2 volte al mese mediante lampade cromotropiche.

28 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. 7 "Condizioni di esecuzione dei servizi ausiliari presso l'ASMN di Reggio Emilia" e articoli successivi.

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.

I rifiuti derivanti dall'attività di ristorazione ed i residui dei pasti provenienti dai reparti di degenza delle strutture sanitarie che provengono da degenti affetti da malattie infettive per i quali sia ravvisata clinicamente una patologia trasmissibile attraverso tali residui, sono considerati rifiuti speciali pericolosi e, non rientrando nel circuito della raccolta differenziata, devono essere gestiti in conformità alle disposizioni della normativa vigente e alle specifiche definite dall'Azienda Sanitaria Contraente.

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 comunque essere eseguito a cadenza quotidiana.

29 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.

Oltre a quanto riportato ai precedenti artt. 7.8 "Gestione delle interruzioni programmate e delle emergenze presso la cucina dell'ASMN" e 8 "Sistema informativo di prenotazione pasti e dotazioni hardware", in relazione all'eventuale blocco del sistema di prenotazione pasti, di seguito vengono disciplinate la fase transitoria di avvio dell'esecuzione del servizio e le ulteriori possibili cause di interruzione del servizio.

29.1 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 il terminale;
- 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.

29.2 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.

29.3 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.

V – PERSONALE

30 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 alle 16.00;

Presso il terminale dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia dovrà essere presente un **coordinatore del servizio** di comprovata esperienza.

Il personale del Fornitore impiegato presso il terminale dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia, nonché tutto il personale addetto alla prenotazione dei pasti e alla consegna e al ritiro dei 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 articolo art. 4 "Adesione alla Convenzione: Richiesta di attivazione del servizio, Atto di regolamentazione, Ordinativo di Fornitura, avvio 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 addetto al confezionamento dei pasti 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" del precedente articolo art. 4 "Adesione alla Convenzione: Richiesta di attivazione del servizio, Atto di regolamentazione, Ordinativo di Fornitura, avvio

dell'esecuzione del servizio" il Fornitore deve comunicare all'Azienda Sanitaria il numero delle persone impiegate nel confezionamento dei pasti e nell'esecuzione dei restanti servizi ausiliari, vale a dire prenotazione pasti, consegna dei pasti, rigoverno post-produzione, rigoverno post-consumo, 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 presso il terminale dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia, degli addetti alla prenotazione pasti, ecc., diviso per qualifica e funzioni. Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc.) e 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.

31 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 di confezionamento pasti 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, le tempistiche 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 al confezionamento pasti dovranno essere formati circa la porzionatura dei pasti.

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 oggetto di informazione e di formazione le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia.

32 Regole di comportamento

I dipendenti del Fornitore e i 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.

33 Vestiario

Il Fornitore, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per il servizio di confezionamento pasti - per ogni anno di durata dell'Ordinativo 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 ausiliari quali (ove previsto) la prenotazione dei pasti, il rigoverno post-produzione, 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.

34 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 richiedere 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.

35 Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e al confezionamento 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.

36 Verifiche di conformità e controlli

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

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

37 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 dei pasti confezionati e distribuiti, 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.

VI –SPEFICHE TECNICHE: SINTESI

38 Specifiche tecniche: sintesi

Nella tabella di seguito riportata, sono:

- sintetizzate le specifiche di cui all'Allegato A – “Specifiche tecniche relative al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede_Lotto_2”;
- 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 2 – Servizi ausiliari di ristorazione collettiva per l'Azienda USL di Reggio Emilia
<ul style="list-style-type: none">• Numero di cucine interne cedute in comodato d'uso gratuito al Fornitore: nessuna.• Numero di terminali per rifinitura pasti e/o confezionamento vassoi e/o lavaggio stoviglie cedute in comodato d'uso gratuito al Fornitore: 1 presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia.• Numero di sedi presso le quali occorre garantire il servizio di ristorazione per degenti e/o di mensa per dipendenti: 6.
<ol style="list-style-type: none">1) L'allestimento del terminale per l'esecuzione dei servizi ausiliari previsti dal Capitolato presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova (ASMN) di Reggio Emilia è a carico del Fornitore.2) 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'Arcispedale Santa Maria Nuova, l'Ospedale Ercole Franchini di Montecchio Emilia e l'Ospedale Cesare Magati di Scandiano e per il consumo dei pasti presso la mensa

self-service dell'Arcispedale Santa Maria Nuova (ASMN) e la mensa dell'Ospedale Cesare Magati di Scandiano sono a carico del Fornitore.

- 3) I gastronorm con termoventilazione convenzionata (vale a dire, con coperchio che assicura termoventilazione) da utilizzare per il servizio di ristorazione in **multiporzione** per i degenti e per la consegna dei pasti alle mense dei dipendenti, sono a carico del Fornitore.
- 4) I carrelli per la consegna dei pasti confezionati con vassoio personalizzato e per la somministrazione dei pasti confezionati in multiporzione sono a carico del Fornitore (vedasi, in proposito, il dettaglio di cui al successivo art. 39 "Sedi, numero di reparti, posti letto e carrelli da utilizzare per la distribuzione dei pasti"). Oltre a tali carrelli, al Fornitore è richiesto di prevedere presso il terminale uno o più carrelli da utilizzare in cucina per riporre e consegnare al terminale i vassoi delle diete per celiachia e pluriallergie e per le pietanze/preparazioni per le diete ad personam.

39 Sedi, numero di reparti, posti letto e carrelli utilizzati per la distribuzione dei pasti

Nelle tabelle 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 2 "Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia" – Servizio per i degenti

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	Reggio nell'Emilia	Arcispedale Santa Maria Nuova - degenti	Viale Risorgimento, 80 42124 Reggio nell'Emilia	30	813	19	18
2	Montecchio nell'Emilia	Ospedale Ercole Franchini - degenti	Str. Barilla, 16 42027 Montecchio Emilia (RE)	6	110	1	5

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	Scandiano	Ospedale Cesare Magati - degenti	Via Martiri della Libertà, 6 42019 Scandiano (RE)	3	90	3	1
Totali				39	1.013	23	24

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	REMS - Residenza Esecuzione Misure di Sicurezza degenti	Via Montessori, 17/A 42123 Reggio nell'Emilia	1 per pietanze fredde; 1 per pietanze calde; 1 per derrate a temperatura ambiente

Tabella 1.2 - Lotto 2 “Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l’Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia” – Servizio per i dipendenti

Mense presso ospedali e presidi (servizio per i dipendenti)					
#	Comune	Ospedale/ Presidio/ Sede	Indirizzo	Mensa aziendale	Carrelli per multiporzione
1	Reggio nell'Emilia	San Lazzaro	Via Amendola, 2 42122 Reggio nell'Emilia	Mensa aziendale	1 per pietanze fredde; 1 per pietanze calde; 1 per derrate a temperatura ambiente.
2	Montecchio nell'Emilia	Ospedale Ercole Franchini	Str. Barilla, 16, 42027 Montecchio Emilia (RE)	Mensa aziendale	1 per pietanze fredde; 1 per pietanze calde; 1 per derrate a temperatura ambiente.

Mense presso ospedali e presidi (servizio per i dipendenti)					
#	Comune	Ospedale/ Presidio/ Sede	Indirizzo	Mensa aziendale	Carrelli per multiporzione
3	Scandiano	Ospedale Cesare Magati	Via Martiri della Libertà, 6 42019 Scandiano (RE)	Mensa aziendale	1 per pietanze fredde; 1 per pietanze calde; 1 per derrate a temperatura ambiente.
Totali					9 per pietanze fredde; 9 per pietanze calde; 9 per derrate a temperatura ambiente.