



**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
PER LE AZIENDE SANITARIE E OSPEDALIERE DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA**

**ALLEGATO 2
CAPITOLATO TECNICO**

I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO	4
1. Definizioni	4
2. Oggetto dell'appalto	6
3. Divisione in lotti	7
4. Corrispettivi	7
5. Durata dell'appalto	8
6. Atto di regolamentazione del servizio	8
7. Tipologia dell'utenza	9
8. Cause di interruzione del servizio	11
9. Devoluzione del cibo non somministrato	12
10. Attività comprese nel servizio	12
11. Specifiche tecniche del servizio (allegati al Capitolato)	14
12. Modalità di erogazione del servizio	15
II - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE	18
13. Caratteristiche delle derrate alimentari	18
14. Tipologia delle derrate alimentari	18
III - MENU	19
15. Articolazione e composizione dei menu	19
16. Fornitura generi alimentari extra	21
17. Accessori per il condimento	22
18. Variazione del menu	22
19. Integrazione del menu in occasione Festività	23
IV - IGIENE DELLA PRODUZIONE	23
20. Ricevimento e conservazione delle derrate	23
21. Preparazione e cottura	24
22. Conservazione dei pasti campioni	26
23. Sistema informativo e prenotazione pasti	26
24. Confezionamento dei pasti	28
25. Modalità di trasporto e consegna dei pasti	30
26. Automezzi per il trasporto	31
27. Orari di consegna dei pasti presso le singole strutture	31
V – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	32
28. Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni	32
29. Consegna dei locali	33
30. Divieto di cambio della destinazione d'uso	33
31. Inventario di riconsegna	33
32. Oneri del Fornitore	34
33. Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria	34
34. Oneri dell'Azienda Sanitaria Contraente	35
35. Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature	36
36. Divieti	37
37. Rifiuti	37
VI – PERSONALE	38
38. Organico	38
39. Addestramento e formazione del personale	39
40. Regole di comportamento	40

41.	Vestiario.....	41
42.	Comportamenti non conformi.....	41
43.	Igiene del personale	42
44.	Controlli.....	42
45.	Autocontrollo	42
VII –	SPECIFICHE LOTTO –AZIENDA	43
46.	Specifiche per singolo lotto e per singola Azienda.....	43

I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

1. Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato Tecnico si intende per:

- Intercent-ER: l'Agenzia Regionale deputata all'acquisto di beni e servizi per le Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia-Romagna;
- Fornitore: l'Impresa o il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o il Consorzio risultata/o aggiudicataria/o e che conseguentemente sottoscrive la Convenzione con l'Agenzia Regionale Intercent-ER, obbligandosi a quanto nella stessa previsto e, comunque, ad eseguire gli Ordinativi di Fornitura;
- Servizio di Ristorazione: il Servizio di Ristorazione per le Aziende Sanitarie e Ospedaliere della Regione Emilia Romagna;
- Azienda Sanitaria /i Contraente/i: le Aziende Sanitarie Ospedaliere presenti sul territorio regionale che utilizzeranno la Convenzione stipulata tra Intercent-ER e il Fornitore, nei limiti dell'importo massimo stabilito per ciascun lotto;
- Ordinativo di Fornitura (i.e. contratto): il documento, disponibile sul Sito di Intercent-ER, con il quale le Amministrazioni stipulano il proprio contratto con il Fornitore, impegnandolo all'esecuzione della prestazione richiesta ed indicando il quantitativo richiesto e il luogo di esecuzione;
- Atto di Regolamentazione del Servizio: l'atto, preliminare all'emissione dell'Ordinativo di fornitura (OdF) sottoscritto congiuntamente dal Fornitore e dalle Amministrazioni contraenti, nel quale vengono definite e dettagliate le prestazioni richieste e conseguentemente le modalità di erogazione ed i prezzi, nei limiti della Convenzione, del presente Capitolato tecnico e dell'offerta del Fornitore;
- Parti: l'Azienda Sanitaria Contraente ed il Fornitore;
- Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati, contenente le condizioni di prestazione del servizio;
- Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza per portata (es. varietà dei primi piatti, varietà dei secondi piatti ecc.) secondo la struttura definita (numero e tipologia di portate);
- Menu giornaliero: composto da colazione, pranzo e cena o solo da alcune di queste componenti.
- Menu stagionale: il/i menu previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;

- 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;
- Dieta a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- Portata: ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
- Frequenza: numero di volte che determinate preparazioni gastronomiche devono essere presenti nel menu in un intervallo di tempo definito;
- Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menu giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- 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);
- Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- Prodotto trasformato: si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie;
- Prodotto locale: derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel disciplinare di gara;
- Prodotti agricoli e agroalimentari biologici: alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;
- Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata: alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG);
- Prodotti tradizionali: alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- Produzione pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti;
- Trasporto: il trasporto dei pasti;
- Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la somministrazione dei pasti agli utenti;

- Cucina: la struttura appartenente alla singola Azienda Sanitaria Contraente o al Fornitore, autorizzata per la preparazione dei pasti destinati a uno o più luoghi di consumo;
- Locali di servizio: i locali attigui alle cucine, quali: dispense, servizi igienici, luoghi di deposito o stoccaggio, ecc.;
- Stoviglie: piatti, posate, bicchieri e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti. Ai fini del presente Capitolato si considerano stoviglie anche le cassette o simili per il trasporto dei pasti;
- Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- Pentolame: pentole, tegami, padelle, ecc. utilizzato per la cottura;
- Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- Attrezzature: macchine per lo svolgimento dell'attività di produzione, trasporto, distribuzione dei pasti, quali: cappe, frigoriferi, lavastoviglie, forni, carrelli termorefrigerati, ecc.;
- Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie, mobili, ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione;
- Legame "fresco-caldo": all'appaltatore è richiesto di utilizzare, laddove riportato nell'Allegato A, le cucine interne alle strutture delle Aziende Sanitarie che affidano allo stesso, in comodato d'uso gratuito, i locali necessari per l'espletamento del servizio. Laddove l'Azienda non disponga di una cucina interna, il Fornitore dovrà produrre i pasti presso un "centro di produzione" di proprietà o in disponibilità d'uso dell'Impresa e veicolare per la consegna presso le sedi della Azienda Sanitaria;
- Legame "refrigerato": all'appaltatore è richiesto di utilizzare un centro di cottura esterno ai locali nella sua piena disponibilità, assicurando il servizio di ristorazione con pasti veicolati prodotti da detto centro.

2. Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è la fornitura del servizio di ristorazione, con preparazione dei pasti da eseguire secondo le modalità di seguito descritte, per le Aziende Sanitarie della regione Emilia Romagna.

Il Fornitore dovrà provvedere, nei limiti dei quantitativi di pasti richiesti dalle Aziende Sanitarie contraenti mediante i singoli Ordinativi di Fornitura (i.e. contratto) e nei limiti massimi previsti per

ciascun lotto, ad erogare il servizio, secondo le modalità ed i termini specificati nel presente Capitolato e suoi allegati e nell'Atto di regolamentazione del servizio.

Il servizio di ristorazione dovrà essere organizzato in legame **fresco caldo**.

Per quanto concerne l'Azienda Usl di Parma, in particolare presso le sedi P.O.P. di Fidenza, Casa Il Ponte di Fidenza, Atelier Soragna ospitato presso la Casa di Castellina a Soragna, Altra sede – Residenza Parma, il servizio viene attualmente erogato in modalità mista fresco caldo e refrigerato. In sede di offerta l'Operatore, per le suddette sedi, avrà facoltà di offrire la preparazione dei pasti nel legame che riterrà più opportuno, fermo restando il rispetto delle caratteristiche di servizio previste nel presente documento.

3. Divisione in lotti

L'appalto è diviso nei seguenti lotti territoriali:

- Lotto 1: Azienda USL Bologna e Istituto Ortopedico Rizzoli (I.O.R.);
- Lotto 2: Azienda Universitaria-Ospedaliero di Modena; Azienda USL di Modena e Ospedale di Sassuolo S.p.A.;
- Lotto 3: Azienda Universitaria-Ospedaliero di Parma e Azienda USL di Parma;
- Lotto 4: Azienda USL di Ferrara, Azienda USL di Imola, Montecatone Rehabilitation Institute (M.R.I.), Istituto Scientifico Romagnolo per lo Studio e la Cura dei Tumori (I.R.S.T.) di Meldola.

4. Corrispettivi

L'importo corrisposto da ogni singola Azienda Sanitaria Contraente sarà calcolato in funzione del servizio e in rapporto al numero di pasti, ordinati e prodotti giornalmente e ai quantitativi di generi extra, come disciplinato al successivo art. 16. I prezzi saranno quelli offerti dal Fornitore in sede di gara.

Le Aziende Sanitarie Contraenti emetteranno Ordinativi di Fornitura scaturiti dall'applicazione dei prezzi di cui sopra ai quantitativi stimati per il periodo di durata degli stessi Ordinativi.

Le Aziende Sanitarie contraenti potranno richiedere al Fornitore la produzione di pasti aggiuntivi, in quantità non prevedibile, per occasioni particolari. I pasti forniti a detto scopo saranno equiparati, quanto a corrispettivo, a quelli forniti ordinariamente.

5. Durata dell'appalto

La Convenzione avrà una durata di **dodici (12) mesi** a decorrere dalla sua sottoscrizione.

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

Gli Ordinativi di Fornitura avranno durata di **72 mesi**, dalla data della loro emissione. 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 sei mesi mediante comunicazione scritta al Fornitore, entro la scadenza del termine, nelle more dell'espletamento di una nuova gara.

6. Atto di regolamentazione del servizio

Le Aziende Sanitarie Contraenti per aderire alla Convenzione dovranno inviare al Fornitore una "Richiesta di attivazione della Convenzione", nella quale verranno precisate, almeno le seguenti informazioni:

- Numero sedi
- Numero colazioni, pranzi, cene, cestini, ecc.
- 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, preliminare all'emissione dell'Ordinativo di Fornitura. In mancanza della sottoscrizione dell'Atto di regolamentazione del servizio, l'Ordinativo di Fornitura non potrà essere emesso.

Nell'Atto di regolamentazione del servizio le parti definiranno gli aspetti gestionali del servizio. In specifico:

- le sedi interessate dal servizio;
- la dimensione del servizio;

- il numero di pasti richiesti;
- gli orari dei servizi richiesti (prenotazione; consegna; consumazione; ecc...);
- il numero delle persone che il Fornitore intende impiegare nell/i servizio/i e relative qualifiche, mansioni, livello di responsabilità e monte ore giornaliero e settimanale e il tipo di rapporto contrattuale;
- la data di inizio dell'erogazione del servizio;
- il nominativo del Responsabile del servizio, del Responsabile della gestione tecnica e di quella igienica e del referente dell'Azienda Sanitaria Contraente;
- le attrezzature e gli arredi che saranno impiegati per l'esecuzione del servizio ed eventualmente i tempi necessari per la fornitura;
- quant'altro ritenuto necessario a dettagliare il servizio richiesto.

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

7. Tipologia dell'utenza

SERVIZIO PER PAZIENTI

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è rappresentata dai pazienti ricoverati nei presidi ospedalieri e nelle strutture territoriali, sia in regime normale sia in day-hospital. Nella tabella seguente viene riportato il numero di pasti erogati distinto per colazione, pranzo, cena, cestini, merende.

Lotto	Azienda Contraente	Nr. Colazioni/ anno	Nr. Pranzo/ anno	Nr. Cene/ anno	Nr. Cestini anno	Nr. Merende anno
1	Azienda USL Bologna	339.043	421.008	394.785	n.a.	n.a.
	I.O.R.	101.488	105.969	98.710	n.a.	n.a.
2	AOU Modena	196.933	197.886	192.414	1.200	26.640
	Azienda USL Modena	167.273	185.657	178.887	n.a.	n.a.
3	Ospedale Sassuolo S.p.A.	56.682	60.564	53.592	462	n.a.
	AOU Parma	228.114	230.671	217.648	n.a.	n.a.
4	Azienda USL Parma	111.408	151.326	149.498	260	n.a.
	Azienda USL Ferrara	171.760	175.390	149.270	14.756	n.a.
	Azienda USL Imola	n.a.	130.465	115.911	30	n.a.
	Montecatone R.I.	n.a.	73.847	68.796	3.050	n.a.
	I.R.S.T. Meldola	n.a.	10.000	10.000	n.a.	n.a.

Per l'Istituto Ortopedico Rizzoli in aggiunta ai pasti sopra riportati l'Operatore deve inoltre erogare i seguenti ulteriori pasti in maggior comfort, secondo le modalità riportate al successivo paragrafo 46 "Specifiche per singolo lotto e per singola Azienda":

- Colazione maggior comfort: 4.467/anno
- Pranzo degente maggior comfort: 4.262/anno
- Cena degente maggior comfort: 4.140/anno

Si precisa che il numero dei pasti indicato, desunto dal numero di pasti erogati nell'anno precedente la pubblicazione della gara, è da considerare indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta in quanto il corrispettivo riconosciuto al Fornitore sarà determinato sulla base dei pasti effettivamente erogati. Il numero e la dislocazione territoriale dei presidi potrà essere oggetto di modifica a seguito di modifiche organizzative interne alle Amministrazioni; pertanto, il numero e la dislocazione territoriale dei presidi nonché il numero di pasti da fornire sarà oggetto dell'Atto di Regolamentazione del servizio.

SERVIZIO PER DIPENDENTI

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

Nel caso in cui la mensa fornisca pasti anche ad utenti diversi dai dipendenti, il prezzo di questi pasti non rientra nell'offerta economica per l'aggiudicazione dell'appalto in quanto sarà corrisposto al Fornitore direttamente dagli utenti che ne usufruiscono al momento del consumo del pasto.

Nella tabella seguente vengono riportate le Aziende che hanno richiesto il servizio mensa, con indicazione del numero di utenti giornalieri stimato.

Lotto	Azienda Contraente	Nr. Pasti per dipendenti anno
1	Azienda USL Bologna	533.341
	I.O.R.	90.277
2	AOU Modena	Non richiesto
	Azienda USL Modena	Non richiesto
	Ospedale Sassuolo	75.194
3	AOU Parma	203.064
	Azienda USL Parma	34.320
4	Azienda USL Ferrara	99.007
	Azienda USL Imola	104.553
	Montecatone R.I.	40.000
	I.R.S.T. Meldola	40.000

Su accordo dell'Azienda Sanitaria Contraente il Fornitore potrà impiegare le cucine di proprietà della stessa Azienda per la produzione di pasti destinati ad utenti esterni; in tal caso l'Impresa, per l'uso

della struttura, corrisponderà all' Azienda Sanitaria Contraente un importo per ogni pasto erogato il cui ammontare e le cui modalità verranno determinate con la singola Azienda Sanitaria Contraente.

8. 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 per quanto concerne i contingenti di personale e in conformità al piano presentato in sede di offerta. Di conseguenza, essendo i pasti prodotti presso le cucine dei presidi ospedalieri, detto obbligo s'intende esteso anche per le altre tipologie di utenti anche se non soggetti alla Legge 146/90.

In particolare in caso di:

a. Scioperi del personale del Fornitore

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

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

Al verificarsi di tale evenienza l'Azienda Sanitaria Contraente tratterà un importo pari ad una giornata lavorativa comprensiva di tutti i servizi prestati dal Fornitore, per ovviare al minor servizio erogato e al conseguente danno subito; in caso di sciopero o assemblea di durata uguale ad un giorno e di un importo proporzionale al tempo, per astensioni dal lavoro di minore o maggiore durata.

b. Cause di forza maggiore

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed 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.

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

c. Fase transitoria – Eventi eccezionali

Nella prima fase di esecuzione dell'appalto (denominata fase transitoria), in cui potranno essere effettuati interventi sulle strutture e sugli impianti per l'adeguamento dei locali messi a disposizione dall'Azienda Sanitaria Contraente e in cui si dovrà favorire il passaggio dall'organizzazione attuale a quella proposta, la Ditta aggiudicataria dovrà comunque provvedere all'erogazione del servizio di ristorazione ai pazienti e agli utenti delle mense: la fase di transizione non potrà comunque superare i 6 mesi dalla data di stipula del contratto.

Durante questa fase la ditta aggiudicataria dovrà:

- eseguire gli eventuali lavori di adeguamento (edile e impiantistici) dei locali esistenti in funzione del servizio proposto;
- garantire, in ogni caso, la continuità nell'erogazione del servizio ad un livello almeno pari a quello attuale. In tal senso sarà a discrezione della Ditta scegliere la tipologia di servizio (fresco caldo o refrigerato) più adatta per la fornitura dei pasti.

Quanto sopra potrà essere previsto anche in presenza di eventi eccezionali, concordati con la singola Azienda Sanitaria.

9. Devoluzione del cibo non somministrato

Se richiesto dall'Azienda Sanitaria Contraente, il Fornitore dovrà realizzare, entro il tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività, il progetto presentato in sede di gara per la distribuzione del cibo non somministrato, in conformità alla legge 155 del 2003 (legge del Buon Samaritano), alla legge n. 147/2013 e alla Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 367/2014.

Al Fornitore competerà eventualmente l'obbligo del confezionamento dei pasti e del mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente, fino all'atto del ritiro.

Il Fornitore dovrà altresì garantire il rispetto delle normative cogenti in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari.

10. Attività comprese nel servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, da effettuare a cura e spese del Fornitore, sono così sintetizzabili:

- l’approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
- ove richiesto, la raccolta delle prenotazioni del pasto al letto del degente mediante l’utilizzo di un sistema computerizzato che consenta ad ogni degente di prenotare secondo i propri gusti e nei limiti delle esigenze cliniche;
- la produzione dei pasti per tutte le tipologie di utenti;
- il confezionamento dei pasti (per tutte le diete) mediante vassoi personalizzati, in monoporzione o in multiporzione (come meglio specificato nell’Allegato A);
- il trasporto e la consegna dei pasti presso tutti i luoghi deputati al consumo (come meglio specificato nell’Allegato A);
- la somministrazione, ove previsto, dei pasti ai pazienti;
- la fornitura e la consegna, presso i reparti e presso le strutture territoriali, di derrate alimentari e non alimentari per la prima colazione e di generi di conforto;
- il ritiro dei carrelli, dei vassoi personalizzati e di quanto utilizzato per il servizio agli utenti ed il relativo lavaggio dei carrelli, pulizia del tavolino dopo il ritiro vassoio;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di produzione dei pasti e di ogni altro spazio utilizzato;
- la fornitura di tovagliette copri-vassoi, tovaglioli monouso;
- la fornitura di posate, stoviglie e bicchieri in materiale riutilizzabile;
- la fornitura di olio extra vergine d’oliva, aceto di vino, sale, pepe, salse, ecc. per le mense aziendali;
- il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna e la somministrazione dei pasti;
- il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- approvvigionamento di tutto il materiale di consumo occorrente alla pulizia (sacchi per la spazzatura, materiale per la pulizia etc.).
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di produzione e di consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;

- ove previsto dalla Ditta aggiudicataria, eventuale adeguamento dei locali per il corretto espletamento del servizio.

Tra gli obblighi del Fornitore rientrano inoltre:

- il reintegro, su base inventariale, di pentole, gastronorm, utensileria di cucina, vassoi, carrelli e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio per gli utenti previsti dal presente capitolato;
- l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali di pertinenza del servizio affidati al Fornitore, degli impianti tecnologici, nonché le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi di cucina;
- la fornitura del sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la contabilizzazione delle prestazioni erogate includendo a proprio carico tutti gli oneri afferenti la fornitura e installazione delle apparecchiature hardware e software e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse nonché la formazione del personale dell'Azienda Sanitaria Contraente per l'utilizzo del sistema.

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

È pertanto onere del Fornitore integrare/sostituire le macchine e attrezzature esistenti, delle quali potrà prendere visione, valutandone lo stato di conservazione, in sede di sopralluogo tecnico, senza alcun onere aggiuntivo per le Amministrazioni Contraenti.

Le macchine e attrezzature fornite dal Fornitore devono essere conformi ai requisiti minimi previsti dall'art. 5.3.4 "Consumi energetici" del D.M. 25 luglio 2011 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari".

11. Specifiche tecniche del servizio (allegati al Capitolato).

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

Allegato A - Specifica tecnica relativa al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede;

Allegato B - Specifica tecnica relativa al Dietetico;

Allegato C - Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;

Allegato D - Dettaglio del personale attualmente impiegato;

Allegato E - Dettaglio delle attrezzature di proprietà delle Aziende Sanitarie;

Allegato F - Generi extra;

Allegato G – Esempio di spettanze articolate su 4 settimane presso il Montecatone Rehabilitation Institute;

Allegato H – Planimetrie dei locali da utilizzare per il servizio.

12. Modalità di erogazione del servizio

Nell'Allegato A al presente Capitolato sono descritte le modalità e le caratteristiche impiegate per la produzione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione dei pasti presso ciascuna sede oggetto del servizio.

Specifica del servizio in legame - fresco/caldo

Oltre a soddisfare le attività di cui al precedente paragrafo 10, il servizio organizzato in legame “fresco-caldo” per i pazienti deve rispondere ai seguenti requisiti specifici.

Preparazione dei pasti

La cottura ed il porzionamento devono avvenire in legame fresco-caldo, nel rispetto delle tabelle dietetiche (Allegato B – “Dietetico”), delle tabelle merceologiche (Allegato C – “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*”) e della normativa vigente. Per il confezionamento si rinvia al successivo paragrafo 24. Per quanto riguarda il trasporto si rinvia ai successivi paragrafi 25 e 26.

E' ammessa la produzione nelle 24 ore antecedenti al consumo di alimenti quali arrosti, lessi, brasati, salse per condimento o altre preparazioni, prestabilite dall'Aziende Sanitarie Contraenti, purché dopo la cottura dette preparazioni vengano raffreddate - senza soluzione di continuità tra cottura e refrigerazione – con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperature e portate a temperatura compresa tra 0 e 4°C entro 3 ore e successivamente poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C. Il refrigeratore deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Il servizio di ristorazione per il personale dipendente deve prevedere la preparazione e distribuzione del vitto nella mensa, da parte del personale del Fornitore stessa, con cottura espressa della pasta e delle carni e sporzionamento delle portate calde nella linea self-service. L'allestimento della linea self service è a totale ed esclusivo carico del Fornitore, il quale dovrà provvedere a tutte le attività necessarie al corretto svolgimento del servizio.

Per l'esecuzione del servizio, il Fornitore dovrà attenersi alle direttive dei Servizi Dietetici, ovvero del personale incaricato dall'Azienda Sanitaria.

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

Ove richiesto il personale del Fornitore deve preparare la colazione direttamente presso i reparti di degenza, utilizzando gli appositi macchinari (carrelli di servizio con vano refrigerato, vano scaldabevande e vano neutro per contenimento del pane, prodotti da forno ecc.) e attrezzature (vassoi neutri e stoviglie) normalmente impiegate per questo tipo di servizio, la cui capacità e quantità deve essere commisurata al numero di utenti/reparto. In alternativa su richiesta della singola Azienda Sanitaria la preparazione della colazione dovrà avvenire presso i locali messi a disposizione dalla stessa Azienda Sanitaria.

Nel caso di reparti con un numero molto ridotto di utenti, al posto dei sopradetti macchinari possono essere utilizzate caraffe isothermiche.

I macchinari e le attrezzature per la preparazione e somministrazione, unitamente alle derrate per la colazione, devono essere forniti a cura e spese del Fornitore, che deve fornire altresì, per ciascun utente, le necessarie stoviglie, posate, tovaglioli, ecc.

Gli alimenti solidi o i prodotti da forno necessari per la colazione, devono essere consegnati giornalmente unitamente alle bevande.

Per l'erogazione delle colazioni, delle merende e dei pasti, il Fornitore deve fornire le stoviglie e le posate secondo le modalità indicate nelle singole schede tecniche riportate nell'Allegato A, fermo restando che nella fase di somministrazione e consumo dei pasti dovranno essere impiegate di norma stoviglie, posate e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, metallo, vetro, etc.).

In sede di Atto di Regolamentazione è facoltà delle Amministrazioni Contraenti – previa documentazione delle esigenze tecniche che portano a tale scelta, - richiedere l'utilizzo di prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in

conformità alla norma UNI EN 13432:2002. Il Fornitore dovrà fornire i certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, il Fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

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

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Azienda Sanitaria Contraente una descrizione dell'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le

misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

II - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE

13. Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate nell'**Allegato C** "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*" al presente Capitolato tecnico.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.

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

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

L'eventuale introduzione di nuovi prodotti non ricompresi fra quelli riportati nell'Allegato C dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Azienda Sanitaria Contraente, con la presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione.

14. Tipologia delle derrate alimentari

Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti dovranno avere la seguente provenienza, o quella più alta offerta dal Fornitore in sede di gara:

Le derrate alimentari devono rispettare quanto previsto dal D.M. 25 luglio 2011 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" e in particolare devono essere rispettate le seguenti percentuali minime obbligatorie:

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

Si precisa che le suddette percentuali minime obbligatorie devono essere rispettate per ogni Azienda Sanitaria Contraente con cadenza semestrale.

In un rapporto semestrale il Fornitore dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710).

III - MENU

15. Articolazione e composizione dei menu

I menu devono essere elaborati dal Fornitore sulla base di quanto previsto nell'Allegato B Dietetico.

Si precisa che al Fornitore è fatto obbligo di fornire, per ricorrenze particolari, religiose, civili ecc. un pasto da ricorrenza così come meglio più avanti dettagliato.

Il menu per le diverse categorie di utenti, articolato su due settimane, fatto salvo quanto previsto per il il Montecatone Rehabilitation Institute – M.R.I., come di seguito riportato, deve essere

periodicamente aggiornato e tener conto della stagionalità dei prodotti. Pertanto l'offerta deve prevedere almeno due opzioni (menu autunno/inverno e menu primavera/estate).

I menu stagionali elaborati dal Fornitore devono essere preventivamente approvati dall'Azienda Sanitaria Contraente.

La struttura del **menu giornaliero per i pazienti in dieta libera** è composta da:

A. Colazione

- latte/yogurth/caffè/caffè d'orzo/tè;
- panino/biscotti/fette biscottate;
- zucchero, marmellata o miele.

B. Pranzo

- un primo piatto a scelta tra 3 di cui 2 fissi e 1 variabile (*uno in bianco*);
- un secondo piatto a scelta tra 3 di cui 2 fissi e 1 variabile (*uno freddo*);
- un contorno a scelta tra 2 (*uno cotto – uno crudo*);
- un frutto fresco o cotto o purea garantendone la variabilità giornaliera;
- pane a scelta tra: un panino o pane a fette o crackers o grissini.

C. Cena

- un primo piatto a scelta tra 3 di cui 2 fissi e 1 variabile (*uno in bianco*);
- un secondo piatto a scelta tra 3 di cui 2 fissi e 1 variabile (*uno freddo*);
- un contorno a scelta tra 2 (*uno cotto – crudo*);
- un frutto fresco o cotto o purea garantendone la variabilità giornaliera;
- pane a scelta tra: un panino o pane a fette o crackers o grissini.

Le grammature delle singole preparazioni sono riportate nell'Allegato B Dietetico e sono da intendersi a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e del calo peso dovuto allo scongelamento.

Per diete *ad personam* s'intendono le preparazioni gastronomiche e gli alimenti composti secondo le indicazioni fornite dal Servizio di Dietetica dell'Azienda Sanitaria Contraente. Il Fornitore è tenuto a rispettare scrupolosamente dette indicazioni assicurandone la supervisione da parte dei propri dietisti.

I menu per le diete *ad personam* possono avere la medesima struttura dei menu previsti per le altre diete oppure, in base alle esigenze dei pazienti cui sono destinati, possono avere composizione variabile (ad es., prevedere la merenda in più).

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

- un primo piatto a scelta tra 3 di cui 2 fissi e 1 variabile (*uno in bianco*);
- un secondo piatto a scelta tra 3 di cui 2 fissi e 1 variabile (*uno freddo*);
- un contorno a scelta tra 2 (entrambe cotte);
- un frutto fresco o cotto garantendone la variabilità giornaliera;
- pane a scelta tra: un panino o pane a fette o crackers o grissini;
- acqua naturale o frizzante 0,5 l.

Ogni giorno deve essere inoltre essere previsto:

- un secondo vegetariano;
- un'insalata, tipo piatto unico.

Nei locali adibiti a mensa il Fornitore, se richiesto dall'Azienda Sanitaria Contraente, dovrà mettere a disposizione un sistema di erogazione di acqua di rete trattata con erogazione di acqua naturale e di acqua frizzante, a temperatura ambiente e fredda.

In merito ai cestini gli stessi dovranno essere composti come segue: almeno 3 panini imbottiti, 2 frutti, un succo di frutta da 200 ml o una bottiglietta d'acqua di 50 cl.

In merito alle merende le stesse dovranno essere composte da uno yogurt oppure da un succo di frutta oppure da frutta fresca.

16. Fornitura generi alimentari extra

Su richiesta scritta da parte dell'Azienda Sanitaria Contraente, il Fornitore è tenuto a fornire generi alimentari extra (c.d. generi di conforto). Tali prodotti devono essere conformi alle caratteristiche indicate nell'Allegato C "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*", ove presenti.

La consegna di tali generi alimentari, per quanto riguarda i presidi ospedalieri, sarà effettuata secondo le modalità concordate con la singola Azienda, una volta al giorno, di norma in concomitanza con la consegna del pranzo o della cena e a seguito di richiesta scritta inoltrata dall'Azienda medesima almeno il pomeriggio del giorno precedente.

Per quanto riguarda la consegna dei generi alimentari extra presso le strutture periferiche (diverse da presidi Ospedalieri), la consegna potrà essere effettuata anche settimanalmente ad eccezione del pane, che deve essere consegnato giornalmente. I prodotti richiesti da ciascuna Azienda Sanitaria Contraente sono riportati nell'Allegato F - Generi Extra. La fornitura dei generi extra non è ricompresa nel costo dei pasti e sarà pertanto remunerata a parte, sulla base dei prezzi unitari offerti in sede di gara.

17. Accessori per il condimento

Per il servizio destinato ai pazienti, devono essere forniti condimenti confezionati in monodose (olio, aceto), consegnati unitamente ai pasti.

Nelle mense destinate ai dipendenti il Fornitore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, formaggio grattugiato, stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto. Il Fornitore dovrà garantire che durante il servizio gli accessori per i condimenti siano sempre puliti e riforniti. Nelle sedi in cui devono essere erogati pasti per i dipendenti, diverse dalle mense (ad es., refettori) il Fornitore potrà valutare a sua discrezione se fornire i condimenti in monouso o mediante altro tipo di confezione posta su di un tavolo di servizio.

18. Variazione del menu

I menu elaborati dal Fornitore e accettati dal reparto dall'Azienda Sanitaria Contraente, non possono subire alcuna variazione. Le eventuali variazioni che dovessero essere apportate, devono essere motivate e dovranno essere di volta in volta concordate e/o approvate dalla Azienda Sanitaria.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Azienda Sanitaria. Sono consentite in via straordinaria variazioni dei menu, previo accordo con l'Azienda Sanitaria nei seguenti casi:

- guasto agli impianti o alle macchine impiegate nella realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore;

- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcune preparazioni gastronomiche.

Resta inteso che le eventuali variazioni non potranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per le Amministrazioni Contraenti.

19. Integrazione del menu in occasione Festività

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

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

IV - IGIENE DELLA PRODUZIONE

20. Ricevimento e conservazione delle derrate

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

Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

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

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

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

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere

posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

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

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

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

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

21. Preparazione e cottura

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

Tutte le attrezzature, il pentolame e gli utensili dovranno essere a norma di legge e marchiate CE.

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura,

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

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

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

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

22. Conservazione dei pasti campioni

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

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

23. Sistema informativo e prenotazione pasti

Ove richiesto, il Fornitore, con proprio personale qualificato, deve provvedere alla prenotazione dei pasti direttamente al letto dell'utente presso tutti i reparti e/o servizi attraverso l'utilizzo di dispositivi informatici.

In detti dispositivi dovranno essere inseriti il menu settimanale per tutte le tipologie di utenti (adulti, pediatrici, ecc.); il sistema dovrà garantire la rilevazione di tutte le diverse esigenze specifiche di ciascun utente.

L'incaricato della prenotazione del Fornitore deve rispettare le modalità e le procedure richieste dall'Azienda Sanitaria Contraente.

Il sistema informatizzato di prenotazione pasti deve consentire la rendicontazione mensile di tutti i dati afferenti le prenotazioni dei pasti e consentirne il monitoraggio da parte dell'Azienda Sanitaria Contraente. In particolare dovrà consentire la rendicontazione dei pasti erogati e suddivisi per le informazioni rilevanti (es. Asl, presidio, data, tipologia di pasto, tipologia di dieta, ecc.).

Sono a carico del Fornitore gli oneri afferenti alla predisposizione e all'installazione dei dispositivi /soluzioni hardware e software occorrenti per una efficiente organizzazione dell'intero sistema.

Tale sistema dovrà:

- essere utilizzato nel rispetto degli standard e delle politiche in tema di sicurezza;
- essere installato su un apposito server messo a disposizione dal Fornitore, realizzato tramite tecnologia web e consentire il pieno utilizzo delle funzionalità oltre che di prenotazioni dei pasti anche di verifica e controllo dei costi;
- essere di facile utilizzo e immediatamente accessibile al personale addetto dell'Azienda Sanitaria;

- consentire l'accesso al personale autorizzato della Azienda sanitaria anche per controlli e verifiche.

Nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, la Ditta dovrà specificare le modalità organizzative e procedurali per effettuare la prenotazione dei pasti, nonché i tempi entro cui le suddette prenotazioni devono essere fatte.

La Ditta dovrà altresì proporre soluzioni che possano far fronte a casi di emergenza quali ad esempio i guasti agli impianti, i pasti d'attesa, le accettazioni tardive di pazienti (es. dal pronto soccorso), nonché pasti per non ricoverati in assistenza ai pazienti (es. minori e disabili), che saranno oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, per tutta la durata dell'appalto, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature hardware fornite e del relativo software. Tutte le spese derivanti da interventi di qualsiasi tipo a cui possa essere soggetto il sistema informatico saranno a carico della Ditta appaltatrice.

La formazione del personale dipendente all'uso degli strumenti messi a disposizione dalla ditta appaltatrice per la gestione del servizio è a carico della ditta stessa, senza oneri per l'Azienda Sanitaria.

Al termine dell'appalto le apparecchiature e il software installato verranno resi alla Ditta appaltatrice. Restano di proprietà dell'Azienda Sanitaria tutti i dati acquisiti che dovranno essere resi fruibili in ambiente applicativo software in grado di renderli consultabili e riutilizzabili ai fini della necessaria continuità gestionale.

In relazione all'espletamento del servizio in questione, il trattamento dei dati personali – raccolti mediante strumenti manuali, informatici e telematici – dovrà essere strettamente collegato alle finalità predette e, comunque, garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, così come previsto dal Decreto legislativo 30 giugno n.196/2003.

La prenotazione dovrà avvenire a cura del Fornitore entro il giorno precedente la somministrazione del pasto; eventuali variazioni rispetto alle prenotazioni effettuate dovranno essere recepite dal Fornitore indicativamente entro le ore 10.00 del giorno di somministrazione per il pranzo ed entro le 15.00 per la cena; sarà pertanto onere del personale di reparto comunicare al Fornitore le variazioni intervenute per la successiva registrazione a sistema. Per i ricoveri non programmabili il sistema dovrà prevedere la possibilità di prenotazione del pasto di norma sempre entro le ore 10.00 per il pranzo e le 15.00 per la cena del giorno di somministrazione.

Ogni reparto dovrà avere accesso al programma che permette di monitorare il tipo di pasto prenotato per l'utente e di modificare le prenotazioni (ad eccezione delle **diete ad personam** che potranno essere solo visualizzate) seguendo gli orari e le modalità di accesso al sistema.

Il programma di prenotazione, completo dei dispositivi informatici, e l'eventuale corso di formazione sia al personale del Fornitore che dell'Azienda Sanitaria Contraente sull'utilizzo del sistema sono a carico del Fornitore.

Si precisa inoltre che al Fornitore è richiesto anche di mettere a disposizione dei dipendenti operanti nelle sedi elencate al successivo paragrafo 46 "Specifiche per singolo lotto e per singola Azienda", specifiche Lotto 1 " Azienda USL di Bologna", punto 3 (sedi in cui consegnare pasti ai dipendenti diverse dalle mense) un programma per procedere autonomamente alla prenotazione dei pasti. Tale sistema dovrà essere accessibile via web tramite i diversi dispositivi utilizzabili per accedere ad internet (PC, tablet, smartphone, ecc.)

Per quanto riguarda le ulteriori sedi (differenti dalle mense) delle diverse Aziende Sanitarie, in cui al Fornitore viene richiesto di consegnare i pasti ai dipendenti, questi potrà – previo accordo con la singola Azienda Sanitaria Contraente – utilizzare il sistema di prenotazione di cui al precedente paragrafo.

24. Confezionamento dei pasti

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

- struttura cui sono destinati;
- reparto;
- numero del posto letto;
- generalità dell'utente cui il vassoio è destinato o altro mezzo identificativo concordato con l'Azienda Sanitaria;
- tipo di dieta e contenuto del vassoio.

Per tutte le Aziende Sanitarie contraenti oggetto della presente procedura, con la sola esclusione dell'Aziende Usl di Ferrara, all'interno del vassoio personalizzato deve essere contenuta anche l'acqua minerale in bottiglia; la tipologia di acqua deve essere scelta in accordo con l'Azienda Sanitaria.

Il confezionamento monoporzione dei pasti per i pazienti/ospiti dei presidi territoriali deve avvenire in vaschette, di dimensioni correlate alla tipologia di carrello utilizzato e comunque tali da permettere il trasporto su un vassoio personalizzato di primo, secondo e contorno ed eventuali supplementi alla dieta, di composizione e consistenza tale da:

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

Ciascuna porzione deve riportare all'esterno un'etichetta con al minimo le seguenti indicazioni:

- struttura ospedaliera;
- tipo di dieta;
- contenuto;
- data;
- tipologia del pasto (pranzo e cena).

Su richiesta dell'Azienda Sanitaria, sull'etichetta di confezionamento potranno essere indicati anche il numero del reparto e del letto del degente.

Per ciascun pasto il vassoio deve essere composto come di seguito indicato.

Colazione

L'allestimento del vassoio per la colazione deve prevedere:

- tovaglietta monouso;
- kit di posate colazione con n.1 coltello, n.1 cucchiaio, n.1 tovagliolo, n.2 bustine di zucchero da 5 gr.. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm, di colore bianco in pura cellulosa a 2 veli;
- tazza o bicchiere per bevande calde;
- fette biscottate, burro o marmellata o miele.

Le bevande calde (tè, latte, caffè, ecc.) devono essere contenute in appositi bicchieri.

Pranzo e cena

L'allestimento del vassoio personalizzato pazienti per il pranzo e per la cena deve prevedere, ove previsto:

- kit di posate pranzo/cena con n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaino, n. 1 tovagliolo e il bicchiere. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm, di colore bianco in pura cellulosa a 2 veli;
- frutta di stagione lavata, nella quantità prevista dal menu per ogni dieta e posizionata in apposito contenitore per alimenti;
- pane confezionato nella qualità e quantità prevista dalla dieta;
- acqua in bottiglia da 500 ml, fatto salvo per l'Azienda Usl di Ferrara;
- condimenti monodose previsti dalla dieta.

I singoli pasti (pranzo, cena) devono essere consegnati tramite carrelli termo refrigerati, entro gli orari stabiliti d'intesa con le Aziende Sanitarie stesse.

Per la consegna delle colazioni potranno essere impiegati carrelli neutri o altre soluzioni, fermo restando il rispetto per gli standard qualitativi minimi indicati nel presente Capitolato.

Per il servizio ai dipendenti il vassoio deve essere così composto:

- tovaglietta monouso;
- kit di posate (n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaino) n. 1 tovagliolo e il bicchiere. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm., di colore bianco in pura cellulosa a 2 veli.

Le diete standard e le diete *ad personam* devono essere personalizzate in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno concordate con la l'Azienda Sanitaria.

25. Modalità di trasporto e consegna dei pasti

Il Fornitore deve effettuare tale attività, utilizzando un numero di automezzi sufficienti a rispettare la tempistica prevista nel successivo articolo.

All'arrivo dei contenitori presso i luoghi di consumo dei pasti, il personale addetto al ritiro misurerà le temperature delle pietanze contenute nei diversi contenitori, firmerà e apporrà sul DDT l'orario effettivo di arrivo e la temperatura rilevata, anche in relazione a quanto previsto nel piano di autocontrollo.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello prenotato, su segnalazione del personale addetto, il Fornitore deve provvedere ad integrare il numero di pasti mancanti nel più breve tempo possibile dalla segnalazione, previo accordo con l'ufficio preposto dell'Azienda Sanitaria Contraente. Nel caso in cui le distanze non consentano l'integrazione del pasto mancante, il Fornitore deve provvedere ad approntare un pasto sostitutivo mediante l'utilizzo di scorte alimentari o attraverso altre modalità sempre a proprio onere e spese.

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

26. Automezzi per il trasporto

La consegna dei pasti presso le strutture interessate deve essere effettuata con idonei mezzi di trasporto. Il numero di mezzi impiegati deve essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell'arco temporale previsto.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno 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. I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.

27. Orari di consegna dei pasti presso le singole strutture

I pasti dovranno essere consegnati a cura del Fornitore presso le singole sedi/strutture oggetto del servizio.

Il tempo massimo consentito per la consegna dei pasti presso ciascuna struttura, non deve superare il limite massimo di 60 minuti dalla fine della produzione per i pasti prodotti in cucine in loco e 150 minuti per i pasti trasportati in presidi in cui non è prevista la cucina interna ovvero prodotti in modalità

refrigerata salvo particolari eccezioni dovute a distanze elevate che dovranno essere specificamente autorizzate dall'Azienda Sanitaria Contraente.

Il Fornitore deve consegnare l'occorrente per la colazione entro le ore 7.00 e procedere al ritiro di quanto utilizzato entro le ore 10.00.

Il Fornitore deve distribuire, indicativamente, i pasti per i pazienti nei seguenti orari:

- Pranzo: tra le ore 12.30 e le ore 13.30
- Cena: tra le ore 18.30 e le ore 19.30

Per il pranzo dipendenti, per le Aziende che hanno richiesto il servizio, il range è: 12:30 – 15:30.

Tali orari potranno essere variati in relazione a necessità organizzative dell'Azienda Sanitaria Contraente.

Nel caso in cui si verificassero discrepanze tra il numero e tipo di pasti prenotati da ogni singolo reparto e quelli consegnati, il Fornitore ha l'obbligo tassativo di reintegrarli entro il tempo massimo di 60 minuti per i pasti prodotti in cucine in loco e 150 minuti per i pasti trasportati in presidi sprovvisti di cucina ovvero prodotti in modalità refrigerata.

L'ordine di consegna presso le diverse strutture sarà dettato dall'Azienda Sanitaria Contraente e il Fornitore ha l'obbligo di uniformarsi a tale dettato.

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

Si precisa infine che:

- la consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 30 minuti sull'orario previsto per la somministrazione presso ogni singolo presidio/sede, fatte salve diverse indicazioni da parte dell'Azienda Sanitaria Contraente.
- la tempistica prevista nel presente articolo deve essere garantita indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nelle ore e nei luoghi indicati.

V – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

28. Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni

E' previsto il sopralluogo presso le sedi delle Aziende Sanitarie, secondo le modalità riportate nel Disciplinare di gara. In sede di sopralluogo la Ditta concorrente potrà effettuare una ricognizione

delle strutture dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi (inclusi quelli delle mense) e di ogni altro bene/materiale di proprietà dell'Azienda Sanitaria, funzionale al servizio di ristorazione. Potrà valutare inoltre i "percorsi" interni ed esterni alla struttura per il trasporto e la distribuzione dei pasti in modo da offrire le soluzioni e le attrezzature ritenute più opportune e compatibili con le dotazioni infrastrutturali (es. montacarichi, ascensori, corridoi).

29. Consegna dei locali

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

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

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

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 riparate dal Fornitore.

30. Divieto di cambio della destinazione d'uso

I locali consegnati al Fornitore dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. Il Fornitore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati.

31. Inventario di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'Azienda Sanitaria Contraente i locali con impianti tecnologici, macchinari, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere in numero, specie e qualità corrispondenti a quelli riportati nell'inventario. Tali beni devono essere consegnati all'Azienda Sanitaria Contraente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di

manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati dall'Azienda Sanitaria Contraente e addebitati interamente all'Impresa.

32. Oneri del Fornitore

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

- a) manutenzioni ordinarie di arredi e attrezzature delle Amministrazioni contraenti, utilizzate per il servizio;
- b) reintegro delle stoviglie, utensileria, pentolame e tovagliato delle Amministrazioni Contraenti, utilizzate per il servizio, comprese cassette termiche;
- c) manutenzioni ordinarie dei locali cucine e dei locali di servizio, ivi compresi gli impianti;
- d) acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature delle Aziende Sanitarie Contraenti;
- e) acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature delle Amministrazioni contraenti, resi necessari da eventi imputabili al mancato adempimento degli obblighi di manutenzione ordinaria e preventiva;
- f) segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportano opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico dell'Azienda Sanitaria Contraente.

33. Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria

Gli interventi di manutenzione ordinaria sui locali, a carico del Fornitore, comprendono i lavori di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture dei locali e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti e tutte le attrezzature e gli arredi, presenti nei locali interessati dall'appalto, mediante il ricorso: in tutto o in parte, a mezzi, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di apparecchi o componenti.

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

Il Fornitore dovrà dare esecuzione al piano delle manutenzioni ordinarie presentato in sede di gara.

La data di effettiva esecuzione e le modalità di tali interventi dovranno essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi il Fornitore. Tali registri dovranno essere disponibili per la consultazione da parte del personale dell'Azienda Sanitaria, preposto alle verifiche e ai controlli. A fianco di ciascun intervento dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore.

Il Fornitore dovrà inoltre attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti. Al verificarsi di guasti il Fornitore sarà tenuto a provvedere, nel termine di 24 ore, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle imprese incaricate della manutenzione, agli interventi posti a suo carico ai sensi del presente articolo. Anche in questo caso gli interventi eseguiti dovranno essere annotati sugli appositi registri.

In via generale l'Azienda Sanitaria si riserva altresì 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.

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

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

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

34. Oneri dell'Azienda Sanitaria Contraente

Sono a carico delle singole Aziende Sanitarie Contraenti le spese relative a tutte le utenze energetiche (energia elettrica, metano, riscaldamento, acqua calda e fredda) nonché il pagamento

delle imposte e tasse per l'allontanamento e lo smaltimento rifiuti sanitari e dei rifiuti assimilabili agli urbani.

Sono altresì a carico dell'Azienda Sanitaria Contraente gli oneri per gli interventi straordinari di manutenzione sulle strutture e sugli impianti di competenza dei servizi di cui trattasi.

Restano altresì a carico dell'Azienda Sanitaria Contraente tutti gli 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 dell'Impresa, che quest'ultima 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 ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

35. Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature

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

In particolare l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso la cucina, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti da parte dei dipendenti e degli utenti autorizzati, devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Durante le operazioni di lavaggio dei macchinari è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

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

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

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

Il Fornitore dovrà utilizzare detergenti a ridotto impatto ambientale, qualora offerto in sede di gara e conformemente alla propria offerta. In ogni caso il Fornitore dovrà sempre mettere a disposizione dell'Azienda Sanitaria Contraente la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza ed informarla 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.

36. Divieti

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali dovranno essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere in prossimità degli alimenti, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

37. 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 di imballaggi riciclabili.

Il Fornitore dovrà garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti e comunque coerente con le modalità di raccolta stabilite dalle Amministrazioni Contraenti.

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.

VI – PERSONALE

38. Organico

I servizi oggetto del presente Capitolato saranno svolti direttamente dal Fornitore con proprio personale e/o ricorrendo al subappalto o nelle altre forme riconosciute dalle norme vigenti, nei limiti di legge. Il Fornitore è tenuto a dare attuazione ad uno schema organizzativo coerente con quello presentato in sede di offerta. Il numero del personale addetto al servizio dovrà rimanere costante per tutta la durata contrattuale. Eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, relativamente ai dati presentati nell'Atto di regolamentazione del servizio, dovranno essere preventivamente comunicate all'Azienda Sanitaria Contraente per l'approvazione.

Il Fornitore dovrà garantire per ciascuna Azienda Sanitaria la costante presenza di un Responsabile del servizio nella sede all'uopo indicata, che avrà la responsabilità e il coordinamento di tutte le attività oggetto del presente servizio.

Il personale messo a disposizione dal Fornitore dovrà essere, oltre che professionalmente capace, fisicamente idoneo, edotto delle modalità del servizio, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza, previste dal D.Lgs. 81/2008 e smi. Il Fornitore dovrà garantire che il proprio personale impiegato:

- sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
- segnali subito ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura.

Tutto il personale di cucina dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Regolamento UE 852/2004.

Il Fornitore dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nell'appalto.

Non oltre 15 giorni dopo l'avvio del servizio, il Fornitore dovrà fornire all'Azienda Sanitaria Contraente l'elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture dell'Azienda Sanitaria Contraente, diviso per qualifica e funzioni.

Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc.), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione.

39. Addestramento e formazione del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, il Fornitore dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla L.R. 2003 N. 11 e Determinazione Giunta Regionale n° 16963 del 29/12/2011 o norme equivalenti.

Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso le Aziende Sanitarie presso cui esegue il servizio.

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.

La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio dovrà prevedere incontri specifici così come stabilito dalle vigenti normative.

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

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento di tali corsi e incontri dovranno essere comunicati, almeno 15 giorni prima del loro svolgimento, all'Azienda Sanitaria Contraente che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Il Fornitore in ogni caso deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali

- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

40. Regole di comportamento

I dipendenti del Fornitore, e suoi aventi causa, quali subappaltatori, operanti all'interno dei locali messi a disposizione dalle Aziende Sanitarie Contraenti, 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;
- 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;
- consegni 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 dalle Amministrazioni Contraenti;
- sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano.

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

41. Vestiario

Il Fornitore, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, per ogni anno della durata degli Ordinatori di Fornitura, divise complete di lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc. Il Fornitore dovrà fornire altresì divise complete per gli operatori delle pulizie, avendo cura di utilizzare per ogni mansione, colorazioni diverse. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal Fornitore.

Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dal Fornitore, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo. Il lavaggio delle divise del personale del Fornitore dovrà essere centralizzato e non lasciato al libero arbitrio del lavoratore.

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.

42. Comportamenti non conformi

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

43. Igiene del personale

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

44. Controlli

E' facoltà delle Amministrazioni Contraenti effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterranno più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

Il personale incaricato dalle Amministrazioni Contraenti effettuerà controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea. I controlli saranno effettuati su tutte le strutture, le derrate alimentari, i mezzi, le attrezzature, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni.

Durante i controlli, gli incaricati dalle Amministrazioni Contraenti potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

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

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

45. Autocontrollo

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

A richiesta delle Amministrazioni Contraenti 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 e alla sua

attuazione.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta delle Amministrazioni contraenti senza possibilità di rivalsa da parte del Fornitore.

VII – SPECIFICHE LOTTO –AZIENDA

46. Specifiche per singolo lotto e per singola Azienda

Oltre a quanto specificamente riportato nell'Allegato A al presente Capitolato relativamente a ciascuna delle singole sedi delle diverse Aziende Sanitarie presso le quali è richiesto di garantire il servizio di ristorazione, si rappresenta quanto segue:

Specifiche Lotto 1 – Azienda USL di Bologna

Numero di cucine interne disponibili: **4** (Ospedale Maggiore, Bologna; Ospedale di Bazzano; Ospedale di Loiano; Ospedale di Vergato).

Numero di terminali per rifinitura pasti e confezionamento vassoi: **5** (Ospedale Bellaria, Bologna; Ospedale di Bentivoglio; Ospedale di Budrio; Ospedale di San Giovanni in Persiceto; Ospedale di Porretta Terme).

Numero di sedi presso le quali occorre garantire il servizio di ristorazione per pazienti e/o di mensa per dipendenti: **29**.

- 1) Si precisa che attualmente al terminale degli Ospedali: Bellaria, Bentivoglio, Budrio, San Giovanni in Persiceto arrivano i vassoi personalizzati preparati presso la cucina dell'Ospedale Maggiore. Al terminale dell'Ospedale di Porretta arrivano invece i carrelli multiporzione dalla cucina dell'Ospedale di Vergato;
- 2) le mense per i dipendenti dell'Ospedale Maggiore e dell'Ospedale Bellaria sono aperte 7 giorni alla settimana (compresi i giorni festivi). Le mense per i dipendenti degli Ospedali di Bazzano, Bentivoglio, Budrio, Loiano, Porretta Terme, San Giovanni in Persiceto e Vergato sono aperte dal lunedì al sabato (esclusi i giorni festivi). I punti ristoro esterni sono aperti dal lunedì al venerdì (esclusi i giorni festivi);
- 3) al personale dipendente operante nelle sedi dei Poliambulatori (Byron, Carpaccio; Castelmaggiore, Chersich, Lame, Mazzacorati, Borgo Panigale, Reno, Zanolini, Cimarosa, Mengoli, Tiarini, Granarolo, San Camillo) e presso l'Elisoccorso di Largo Nigrisoli (c/o Ospedale Maggiore) occorre fornire un **programma (ad uso del singolo dipendente) per procedere autonomamente alla prenotazione dei pasti**;

4) nel servizio di ristorazione sono impiegate 15 unità di personale dell'Azienda USL, che operano nelle diverse sedi, 3 dei quali sono in condizione di svantaggio.

Specifiche Lotto 1 – Istituto Ortopedico Rizzoli (I.O.R.)

Numero di cucine interne disponibili: **nessuna.**

Numero di terminali per rifinitura pasti e confezionamento vassoi: **1 (I.O.R. sede di Bologna)**

Numero di sedi presso le quali occorre garantire il servizio di ristorazione per pazienti e/o di mensa per dipendenti: **2**

1) Il Fornitore dovrà garantire l'erogazione del servizio presso le sedi **dell'Istituto Ortopedico Rizzoli ubicate una a Bologna ed una a Bagheria (Palermo).**

2) Presso la **sede dell'Istituto Ortopedico Rizzoli di Bologna**, il Fornitore dovrà garantire un servizio di ristorazione differenziato e integrativo rispetto a quello offerto alle altre degenze **per i pazienti che scelgono il regime di ricovero in "Libera professione" (o di "Maggior comfort alberghiero")**. Questi pasti sono composti come di seguito riportato:

Colazione: yogurt alla frutta, fette biscottate, marmellata, miele, biscotti zucchero. Le bevande calde sono servite in stoviglie di porcellana; le bevande fredde o a temperatura ambiente sono servite in bicchieri a perdere.

Pranzo e cena: un primo, una pietanza, uno o due contorni (a scelta del paziente), pane fresco o alternative previste in menu (ad es., pane integrale, grissini, ecc.); frutta di stagione (o alternative previste in menu), ½ litro di acqua minerale a pasto. I primi piatti asciutti sono conditi al momento del servizio (presenza di vaschette con i sughi a parte), consentendo la personalizzazione delle quantità. Il paziente al momento della distribuzione del vitto ha la possibilità di cambiare la prenotazione e scegliere tra le preparazioni presenti. Le posate sono in acciaio inox, servite in pochette colorata per assicurare la totale igienicità, con tovagliolo a perdere. Il tavolo servitore presente in camera deve essere apparecchiato con tovaglia in stoffa di colore celeste, coprimacchia in stoffa di colore bianco, tovagliolo in stoffa di colore celeste.

Il numero di pasti di maggior comfort da erogare annualmente è stimato in:

- Colazione maggior comfort/anno: 4.467;
- Pranzo maggior comfort/anno: 4.262;
- Cene maggior comfort/anno: 4.140.

Specifiche Lotto 2 – Azienda Universitaria-Ospedaliere di Modena

Numero di cucine interne disponibili: **nessuna**.

Numero di terminali per rifinitura pasti e confezionamento vassoi: **1 (da allestire)**

Numero di sedi presso le quali occorre garantire il servizio di ristorazione per pazienti e/o di mensa per dipendenti: **1**.

L'Azienda Ospedaliera chiuderà la cucina di produzione pasti presente all'interno del complesso ospedaliero e provvederà in proprio ai lavori di ristrutturazione di un diverso edificio di 615 mq (di cui è disponibile la planimetria all'Allegato H "Planimetrie dei locali da utilizzare per il servizio") che il Fornitore potrà attrezzare come terminale, utilizzando le attrezzature messe a disposizione dall'AOU (ed elencate nell'Allegato E – Dettaglio attrezzature di proprietà delle Aziende Sanitarie) ed eventuali ulteriori attrezzature che riterrà necessarie.

Specifiche Lotto 2 – Azienda USL di Modena

Numero di cucine interne disponibili: **nessuna**.

Numero di terminali per rifinitura pasti e confezionamento vassoi: **nessuno**.

Numero di sedi presso le quali occorre garantire il servizio di ristorazione per pazienti e/o di mensa per dipendenti: **7**.

- 1) Ospedale di Carpi è presente un terminale per le colazioni;
- 2) Ospedale Vignola è presente un terminale per le colazioni;
- 3) Ospedale Pavullo è presente un terminale per le colazioni.

Specifiche Lotto 2 – Ospedale di Sassuolo S.p.A.

Numero di cucine interne disponibili: **nessuna**.

Numero di terminali per rifinitura pasti e confezionamento vassoi: **nessuno**.

Numero di sedi presso le quali occorre garantire il servizio di ristorazione per pazienti e/o di mensa per dipendenti: **1**.

Specifiche Lotto 3 – Azienda Universitaria-Ospedaliero di Parma

Numero di cucine interne disponibili: **1 (solo per mensa dipendenti)**

Numero di terminali per rifinitura pasti e confezionamento vassoi: **nessuno**.

Numero di sedi presso le quali occorre garantire il servizio di ristorazione per pazienti e/o di mensa per dipendenti: **1**

- 1) L'Azienda Ospedaliera di Parma chiuderà la cucina interna utilizzata per la produzione di pasti per i pazienti. A disposizione del Fornitore rimane la sola cucina interna utilizzata per la produzione dei pasti per i dipendenti.
- 2) Le attrezzature e gli arredi presenti nella cucina e nella zona mensa per i dipendenti sono di proprietà dell'attuale Fornitore. Al nuovo Fornitore è richiesto di allestire tali locali.
- 3) L'Azienda richiede che presso la cucina della mensa dipendenti sia effettuata la cottura dei primi piatti mentre i secondi potranno essere cucinati in altro centro di cottura e consegnati con il sistema fresco caldo.

Specifiche Lotto 3 – Azienda USL di Parma

Numero di cucine interne disponibili: **3 (di cui 1 da allestire)**

Numero di terminali per rifinitura pasti e confezionamento vassoi: nessuno.

Numero di sedi presso le quali occorre garantire il servizio di ristorazione per pazienti e/o di mensa per dipendenti: **15**

- 1) Le tre cucine si trovano presso: l'Ospedale di Fidenza Vaio (da allestire), l'Ospedale di Borgo Val di Taro e il Centro Santi di Parma.
- 2) Presso l'**Ospedale di Fidenza – Vaio**, il Fornitore si obbligherà ad utilizzare i locali della cucina interna e della mensa, presenti presso i locali del Sistema di Accoglienza. Conseguentemente è fatto obbligo al Fornitore di stipulare un contratto di locazione di detti locali con la Società Prosa S.p.A., costruttrice dell'Ospedale di Fidenza e concessionaria di parte dei locali utilizzati dalla AUSL di Parma presso il complesso dell'Ospedale in questione, ad un **canone di locazione annuo già predeterminato in € 131.983,43 + IVA** (soggetti a revisione in base agli indici ISTAT). Parimenti, sono posti a carico del Fornitore gli oneri per l'allestimento del terminale / cucina in quanto totalmente sprovvisto di attrezzature.

Specifiche Lotto 4 – Azienda USL di Ferrara

Numero di cucine interne disponibili: **1.**

Numero di terminali per rifinitura pasti e confezionamento vassoi: **nessuno.**

Numero di sedi presso le quali occorre garantire il servizio di ristorazione per pazienti e/o di mensa per dipendenti: **16.**

- 1) **Cucina dell'Ospedale Delta:** l'Azienda USL segnala che le attrezzature presenti nella cucina interna dell'Ospedale sono obsolete. Gli eventuali oneri derivanti dalla necessità di sostituzione delle attrezzature sono a carico del Fornitore.

2) **Ospedale di Comunità di Bondeno:** la struttura è attualmente in ristrutturazione. Fino al termine dei lavori occorre consegnare solo i pasti (cestini) ai dipendenti. Una volta terminata la ristrutturazione, il Fornitore dovrà garantire l'erogazione dei pasti ai pazienti e del servizio di mensa aziendale per i dipendenti.

3) **Ospedale di Comunità di Comacchio e Residenza S.Bartolo:** la preparazione della prima **colazione** deve essere fatta utilizzando la macchina presente in reparto. La pulizia e manutenzione ordinaria della macchina sono poste a carico del Fornitore.

4) Per ridurre il consumo di bottigliette di plastica, l'Azienda richiede che presso i locali mensa per i dipendenti e presso alcuni refettori, vengano installati alcuni **erogatori d'acqua** in boccioni o a rete idrica a seconda della collocazione. Questo servizio è richiesto (**presso 9 sedi** su 16), vale a dire: Ospedale di Argenta, Os.Co. Comacchio, Os.co Copparo, Ospedale Delta Lajosanto, Ospedale di Cento, Mensa di Via Cassoli, 30 (FE), Mensa della Casa della Salute Portomaggiore, Mensa della Casa della Salute di Codigoro, Os.Co Bondeno (dopo la ristrutturazione). Il Fornitore dovrà garantire anche la sanificazione e manutenzione periodica degli erogatori forniti;

5) nel servizio di ristorazione sono impiegate 9 unità di personale dell'Azienda USL.

Specifiche Lotto 4 – Azienda USL di Imola

Numero di cucine interne disponibili: **nessuna**.

Numero di terminali per rifinitura pasti e confezionamento vassoi: **nessuno**.

Numero di sedi presso le quali occorre garantire il servizio di ristorazione per pazienti e/o di mensa per dipendenti: **4**.

1) le attrezzature e l'arredamento presenti presso le mense per i dipendenti dell'Ospedale di Santa Maria della Scaletta di Imola; dell'Ospedale di Castel San Pietro Terme; del Polo Territoriale Città di Imola sono di proprietà dell'attuale Fornitore del servizio di ristorazione;

2) per mantenere in temperatura i pasti dei pazienti assenti dal reparto al momento della distribuzione del vitto, attualmente vengono utilizzati 17 carrelli termo-refrigerati, in dotazione alle cucinette di reparto che sono di proprietà dell'attuale Fornitore del servizio;

3) l'Azienda USL di Imola, richiede al Fornitore l'uso di 20 macchine per bevande calde, da utilizzare presso i reparti per preparare le colazioni dei pazienti, con proprio personale;

4) si evidenzia che l'attuale Fornitore del servizio di ristorazione ha fatto pervenire un unico elenco del personale impiegato nel servizio in esecuzione presso l'Azienda USL di Imola e presso Montecatone Rehabilitation Institute (Imola – BO).

Specifiche Lotto 4 – Montecatone Rehabilitation Institute (Imola – BO)

Numero di cucine interne disponibili: **nessuna.**

Numero di terminali per rifinitura pasti e confezionamento vassoi: **nessuno.**

Numero di sedi presso le quali occorre garantire il servizio di ristorazione per pazienti e/o di mensa per dipendenti: **1.**

Specifiche Lotto 4 – Istituto Scientifico Romagnolo per lo Studio e la Cura dei Tumori (I.R.S.T.) di Meldola (FC)

Numero di cucine interne disponibili: **1 (solo mensa dipendenti).**

Numero di terminali per rifinitura pasti e confezionamento vassoi: **nessuno.**

Numero di sedi presso le quali occorre garantire il servizio di ristorazione per pazienti e/o di mensa per dipendenti: **1.**

- 1) Attualmente la cucina per la rifinitura pasti viene utilizzata per il solo servizio di mensa per i dipendenti;
- 2) la cucina per la rifinitura dei pasti per i dipendenti è allestita con attrezzature di proprietà dell'attuale Fornitore.