



**Regione
Lazio**

**GARA COMUNITARIA CENTRALIZZATA A PROCEDURA APERTA FINALIZZATA
ALL'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OCCORRENTE ALLE
AZIENDE SANITARIE IFO, SAN GIOVANNI ADDOLORATA, RIETI E ROMA E,
DELLA REGIONE LAZIO**

ALLEGATO A

CAPITOLATO TECNICO



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 2 di 28

INDICE

1. Oggetto della gara.....	3
2. Quantificazione del servizio	3
3. Caratteristiche generali del servizio.....	4
4. Specifiche del servizio - Tipologia A	6
5. Specifiche del servizio - Tipologia B	7
6. Specifiche del servizio per le Strutture residenziali e semiresidenziali della ASL Roma E	8
7. Confezionamento dei pasti per le due tipologie di servizio.....	9
8. Caratteristiche del menu e movimentazione dei vitti	10
9. Organizzazione, sistema di prenotazione e rilevazione dei pasti.....	12
10. Acquisto delle derrate	13
11. Derrate non conformi	14
12. Rifiuti	14
13. Riciclo	15
14. Controllo qualità	15
15. Relazione sull'andamento del servizio e questionario di gradibilità	17
16. Piano dei Trasporti	18
17. Personale addetto al servizio.....	18
18. Formazione del personale	21
19. Sopralluogo facoltativo	22
20. Adeguamento e manutenzione dei locali e degli impianti destinati al servizio	23
21. Attrezzature, arredi, mezzi ed altro materiale	24
22. Pulizie dei locali e delle attrezzature.....	25
23. Lavaggio carrelli per i degenti ed attrezzature per le mense del personale	26
24. Gestione della fase transitoria	26
25. Norme in materia di sicurezza	27
26. Specifiche del Lotto 1	28



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 3 di 28

1. Oggetto della gara

La gara ha per oggetto il servizio di ristorazione necessario alle esigenze delle Aziende Sanitarie (di seguito AS) IFO, A.C.O. San Giovanni, Rieti e Roma E (per le sole strutture residenziali e semiresidenziali psichiatriche) ed è articolata in 3 Lotti, come di seguito meglio rappresentato. Il servizio di ristorazione dovrà essere organizzato nelle seguenti Tipologie, secondo quanto richiesto da ciascuna AS, così come riportato al paragrafo 2:

- A) **Legame “fresco-caldo”**: all'appaltatore è richiesto di utilizzare le cucine interne alle strutture delle AS che affidano allo stesso, in comodato d'uso gratuito, i locali necessari per l'espletamento del servizio;
- B) **Legame “refrigerato”**: all'appaltatore è richiesto di utilizzare un centro di cottura esterno ai locali delle AS stesse e nella piena disponibilità della Ditta aggiudicataria, assicurando il servizio di ristorazione con pasti veicolati prodotti da detto centro.

Solo per la As Roma E, per la quale il servizio è rivolto agli ospiti dei presidi territoriali di assistenza psichiatrica, è facoltà dell'appaltatore offrire, discrezionalmente, il servizio in tipologia A oppure B oppure in tipologia mista A/B - come meglio specificato nell'**Allegato A1** – “*Schede di dettaglio Aziende Sanitarie*” – fermo restando che la cottura del pasto dovrà in ogni caso avvenire nel centro di cottura della Ditta.

2. Quantificazione del servizio

Di seguito si riportano, per ciascuna AS, la tipologia di servizio prevista ed il numero indicativo di pasti da fornire nei 54 mesi.

La situazione specifica per ogni singola AS è riportata nell'**Allegato A1** - “*Schede di dettaglio Aziende Sanitarie*”.

Lotti	Aziende Sanitarie	Tipologia	Colazione	Pranzo	Cena	Accessi mensa	Spuntini / Merende
Lotto 1	IFO	A	352.800	352.800	352.800	88.650	-
	ACO San Giovanni	A	895.050	982.800	881.550	410.625	-
Lotto 2	ASL Rieti	B	495.680	519.687	505.067	27.509	-
Lotto 3	ASL Roma E	A e/o B	351.051	409.551	259.089	-	518.175
Totale complessivo			2.094.581	2.264.838	1.998.506	526.784	518.175



3. Caratteristiche generali del servizio

Indipendentemente dalla tipologia di servizio offerta, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire l'espletamento delle seguenti attività, nelle modalità descritte più in dettaglio nei paragrafi successivi:

- a. acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari e di quanto altro necessario all'espletamento del servizio;
- b. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti (colazione, pranzo, cena) e allestimento dei vassoi personalizzati per i degenti delle AS e per gli ospiti delle strutture residenziali e semiresidenziali;
- c. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti per i dipendenti dell'AS e, dove previsto, gestione delle mense;
- d. trasporto e consegna dei pasti direttamente al tavolo/letto dei degenti o presso il reparto/presidi territoriali¹ (come meglio specificato nell'**Allegato A1**);
- e. ritiro dei vassoi sporchi e dei resti del pasto direttamente al tavolo/letto dei degenti o presso i reparti/presidi territoriali² (come meglio specificato nell'**Allegato A1**). Nel caso di ritiro al letto del paziente, esso deve avvenire entro 45 minuti dalla consegna. Nel caso di ritiro al reparto, esso dovrà avvenire entro 90 minuti dalla consegna;
- f. prenotazione dei pasti dei degenti, presso ciascun reparto/presidi territoriali, mediante sistema informatizzato fornito dalla Ditta aggiudicataria. Tale attività di prenotazione verrà effettuata da personale della Ditta stessa;
- g. fornitura di ogni genere di attrezzatura e materiale, multiuso e monouso, per il trasporto, il confezionamento e la somministrazione dei pasti (stoviglie, pentolame, tovaglie e tovaglioli, contenitori termici, vassoi, posate, bicchieri, etc.);
- h. adeguamento, integrazione/sostituzione, ove previsto, degli arredi e delle attrezzature esistenti con tutte quelle ritenute necessarie o comunque utili per il corretto espletamento del servizio (inclusi laddove necessari i carrelli termorefrigerati), le quali, al termine del rapporto contrattuale, dovranno essere ritirate a cura e spese della Ditta, salvo diversi accordi con l'AS;
- i. pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie, dei vassoi e di quant'altro utilizzato per lo svolgimento del servizio;
- j. ove previsto dalla Ditta aggiudicataria, eventuale adeguamento dei locali per il corretto espletamento del servizio;
- k. raccolta e conferimento dei rifiuti negli appositi depositi temporanei (es. cassonetti).

¹ Nel caso della ASL Roma E, come specificato nell'Allegato A, i pasti devono essere consegnati presso le sedi delle Strutture Residenziali e Semiresidenziali

² Come sopra



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 5 di 28

Per il servizio mensa per i dipendenti la Ditta dovrà garantire la preparazione, distribuzione del pasto e tutte le attività correlate sulla base della tipologia di servizio (fresco-caldo/refrigerato) scelta dall'AS:

- a. fornitura/integrazione dei vassoi, in numero adeguato alla tipologia di servizio; i vassoi dovranno essere integrati o sostituiti rispetto alla dotazione originaria ogni qualvolta se ne presenti la necessità o ne risulti compromesso l'aspetto gradevole e decoroso per usura o altro;
- b. fornitura di carrelli porta vassoi in numero adeguato alla tipologia di servizio e integrazione dell'esistente;
- c. fornitura di tovagliette coprivassoi, tovaglioli monouso;
- d. fornitura di piatti fondi, piani, ciotole, piattini in monouso in plastica, posate in acciaio inox (occorrenti o ad integrazione dell'esistente) e posate monouso, bicchieri monouso in materiale plastico trasparente rigido;
- e. fornitura di stuzzicadenti imbustati singolarmente;
- f. fornitura e gestione (con olio extra vergine d'oliva e aceto di vino) di oliere, porta aceto, sale e pepe per gli appositi tavoli oppure, se richiesto dall'AS, per ogni singolo tavolo;
- g. fornitura, per i condimenti in generale, di apposito tavolo sul quale devono essere sempre disponibili contenitori per le spezie: salse maionese - senape - ketchup in confezioni monodose, olio di semi di mais, aceto di mele, aceto balsamico (di Modena), peperoncino macinato, erba cipollina, origano, timo sfusi in contenitori/ampolle;
- h. approvvigionamento di tutto il materiale di consumo occorrente alla pulizia (sacchi per la spazzatura, materiale per la pulizia etc.).

Sono a carico della Ditta - sia per quanto riguarda il servizio ai degenti, che ai dipendenti aziendali - le seguenti utenze necessarie all'erogazione del servizio di ristorazione in tutte le fasi del processo:

- energia elettrica;
- gas;
- utenza telefonica.

L'eventuale adeguamento degli impianti è pure a carico del gestore che dovrà provvedere ad installare, nei locali utilizzati per la cottura e/o il rinvenimento dei pasti, appositi contatori per il monitoraggio dei consumi.

I costi delle predette utenze dipendono dalle rispettive soluzioni proposte dalle Ditte concorrenti. In ogni caso, in sede di sopralluogo facoltativo, le Ditte potranno verificare le attrezzature già presenti al fine di valutare i relativi consumi. Le utenze per acqua e rifiuti sono a carico dell'AS.



4. Specifiche del servizio - Tipologia A

Oltre a soddisfare le “caratteristiche generali” di cui al precedente paragrafo, il servizio organizzato in Tipologia A (legame “fresco-caldo”) **per i degenti** deve rispondere ai seguenti requisiti specifici.

Preparazione dei pasti

La cottura ed il porzionamento devono avvenire in **legame fresco-caldo** presso le cucine interne di proprietà della AS, nel rispetto delle tabelle dietetiche (**Allegato B** – “*Dietetico regionale*”), delle tabelle merceologiche (**Allegato C** – “*Tabelle merceologiche*”) e della normativa vigente.

Per il confezionamento si rinvia al successivo paragrafo 7.

E’ ammessa la produzione nelle 24 ore antecedenti al consumo di alimenti quali arrostiti, lessi, brasati, salse per condimento o altre preparazioni, prestabilite dall’AS, 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 frigorifero deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Trasporto, consegna e distribuzione

Ad eccezione delle colazioni, per le quali potranno essere utilizzate altre soluzioni più avanti richiamate, il trasporto dei pasti in legame fresco-caldo dalla cucina ai reparti, interni ed esterni alle mura dell’AS, e la loro distribuzione deve avvenire mediante appositi carrelli termo-refrigerati, non oltre un’ora dal distacco degli stessi e comunque entro due ore dalla cottura.

Detti carrelli devono:

- essere dotati di sistema di protezione della dispersione di calore dal gruppo frigorifero in funzione;
- garantire il mantenimento delle temperature delle pietanze da servire fino al momento del loro consumo, a temperatura di almeno 60°C per i caldi e $\leq 4^{\circ}$ C per i freddi in modo da garantire caratteristiche di sicurezza ed appetibilità.

Il servizio di ristorazione **per il personale dipendente** deve prevedere la preparazione e distribuzione del vitto nella mensa, da parte del personale della Ditta stessa (salvo quanto previsto al paragrafo 26 del presente Capitolato), 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 dalla Ditta, la quale dovrà provvedere a tutte le attività necessarie al corretto svolgimento del servizio.

La modalità di erogazione di tale servizio potrà avvenire discrezionalmente prevedendo la cottura degli alimenti direttamente in linea ovvero in maniera espressa presso la cucina e, successivamente, trasportati in linea.

Per l’esecuzione del servizio, la Ditta dovrà attenersi alle direttive dei Servizi Dietetici, ovvero del personale incaricato dall’Amministrazione Aziendale.



Per facilitare le successive fasi di raccolta differenziata dei rifiuti e lavaggio delle posaterie, la Ditta dovrà inoltre predisporre appositi carrelli porta vassoi, sui quali gli utenti posizioneranno il vassoio una volta consumato il pasto.

5. Specifiche del servizio - Tipologia B

Oltre a soddisfare le “caratteristiche generali” di cui al precedente paragrafo 3, il servizio organizzato in Tipologia B (legame “refrigerato”) **per i degenti/ospiti delle strutture residenziali e semiresidenziali** deve rispondere ai seguenti requisiti specifici.

Preparazione dei pasti

La preparazione e la cottura dei pasti (pranzo e cena) destinati ai degenti devono avvenire in legame refrigerato, presso il centro cottura dell'aggiudicatario esterno all'AS nel rispetto delle tabelle dietetiche (**Allegato B** – “*Dietetico regionale*”), delle tabelle merceologiche (**Allegato C** – “*Tabella merceologiche*”) e della normativa vigente.

Per il confezionamento si rinvia al successivo paragrafo 7.

La preparazione del pasto in tipologia B deve necessariamente rispettare le seguenti procedure:

- al termine della cottura si dovrà procedere all'abbattimento della temperatura del cibo, fino a 10°C al cuore del prodotto, entro 90 minuti circa, e al successivo abbattimento a temperatura ≤ a 4°C entro 3 ore;
- gli alimenti dovranno essere stoccati e conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +3°C. Durante questa fase nessuna parte dell'alimento deve pervenire al congelamento;
- la conservazione dei prodotti finiti deve essere effettuata in celle di refrigerazione opportunamente dimensionate. La temperatura delle celle deve essere monitorata in continuo e protetta con sistemi alternativi all'alimentazione principale;
- per agevolare il prelievo dei cibi e per evitare che vengano conservati più a lungo, deve essere previsto un sistema di rotazione delle scorte e di individuazione dei prodotti rapido e facile.

Trasporto, consegna e distribuzione pasti

I pasti (pranzi e cene) devono essere **rigenerati a temperatura uguale o superiore** ai 75°C per mezzo di apposite attrezzature fornite dalla stessa Ditta aggiudicataria (se non già disponibili presso le AS).

Le fasi che vanno dalla rigenerazione al trasporto e consegna dei pasti presso i letti/tavoli dei degenti, o presso i reparti, laddove previsto, dovranno tassativamente rispettare le procedure concordate con l'AS, sulla base delle peculiarità logistiche ed organizzative delle strutture sanitarie (es. distanza dei reparti da servire, articolazione del percorso all'interno della struttura fino ai reparti).



L'operazione di "rinvenimento" (rigenerazione) dovrà avvenire presso i locali messi a disposizione dalle AS.

Il trasporto dei pasti dai locali messi a disposizione dalle AS ai reparti interni ed esterni alle mura dell'AS e la loro distribuzione deve avvenire, ad eccezione delle colazioni, mediante appositi carrelli termo-refrigerati, non oltre un'ora dal rinvenimento.

I carrelli termo refrigerati devono:

- essere dotati di sistema di protezione della dispersione di calore dal gruppo frigorifero in funzione;
- garantire il mantenimento delle temperature delle pietanze da servire fino al momento del loro consumo, a temperatura di almeno 60°C per i caldi ed $\leq 4^{\circ}\text{C}$ per i freddi in modo da garantire caratteristiche di sicurezza ed appetibilità.

Il servizio di ristorazione **per il personale dipendente** dovrà prevedere la preparazione dei pasti, sempre in legame refrigerato, il confezionamento in multi porzione e la distribuzione del vitto nelle aree concesse dall'AS.

Per il servizio la Ditta dovrà allestire una linea self-service per la somministrazione dei pasti, dotata di attrezzature per la conservazione a caldo e per la conservazione a freddo dei piatti.

Per facilitare le successive fasi di raccolta differenziata dei rifiuti e lavaggio delle posaterie, la Ditta dovrà inoltre predisporre appositi carrelli porta vassoi, sui quali gli utenti posizioneranno il vassoio una volta consumato il pasto.

6. Specifiche del servizio per le Strutture residenziali e semiresidenziali della ASL Roma E

La ASL Roma E partecipa alla gara esclusivamente per i fabbisogni degli ospiti psichiatrici delle strutture residenziali e semiresidenziali della AS, indicati in dettaglio nell'Allegato 1 -*"Schede di dettaglio Aziende Sanitarie"*.

In considerazione dell'ampia distribuzione dei presidi sul territorio e quindi della possibile variabilità della distanza di questi dai centri di cottura delle Ditte concorrenti, è facoltà delle Ditte offrire il servizio in legame fresco-caldo oppure refrigerato oppure misto, fermo restando che la cottura del pasto, in ogni caso, dovrà avvenire nel centro di cottura della Ditta. Resta inteso che l'erogazione del servizio nel legame prescelto deve rispettare i dettami specifici di cui ai paragrafi 4 e 5. Si rileva, inoltre, che la consegna dei pasti dovrà avvenire presso le strutture; la distribuzione agli ospiti verrà effettuata da personale aziendale.

Si evidenzia, inoltre, che nel caso la Ditta propenda per l'erogazione del servizio in legame misto, il concorrente dovrà indicare chiaramente per ciascun presidio il tipo di legame adottato.



7. Confezionamento dei pasti per le due tipologie di servizio

Il confezionamento monoporzione dei pasti per i degenti/ospiti dei presidi territoriali deve avvenire in vaschette monouso, di dimensioni correlate alla tipologia di carrello termo-refrigerato utilizzato e comunque tali da permettere il trasporto su un vassoio personalizzato di primo, secondo e contorno ed eventuali supplementi alla dieta base, 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'AS, 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 personalizzato per la colazione deve prevedere:

- tovaglietta monouso;
- kit di posate colazione monouso con n.1 coltello, n.1 cucchiaino, n.1 tovagliolo, n.2 bustine di zucchero da 5 gr. presentati al paziente in busta di protezione monouso sigillata. 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 o biscotti secchi + burro o marmellata o miele;
- acqua in bottiglia da 500 ml.

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

Pranzo e cena

L'allestimento del vassoio personalizzato degenti per il pranzo e per la cena deve prevedere:



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 10 di 28

- kit di posate pranzo/cena monouso con n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaio, n. 1 tovagliolo e il bicchiere monouso, presentati al paziente in busta di protezione monouso sigillata. 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 menù 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;
- condimenti monodose previsti dalla dieta.

I singoli pasti (pranzo, cena) devono essere consegnati tramite carrelli termo refrigerati, entro gli orari stabiliti di intesa con le AS 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 in acciaio (n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaio) n. 1 tovagliolo e il bicchiere monouso. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm., di colore bianco in pura cellulosa a 2 veli.

8. Caratteristiche del menu e movimentazione dei vitti

La Ditta dovrà proporre menù che garantiscano un'adeguata scelta agli utenti ricoverati, ai dipendenti e agli ospiti delle strutture residenziali e semiresidenziali, facendo sempre riferimento al Dietetico e, ove previsto, alle disposizioni del Servizio di dietetica o del Responsabile di reparto di ciascuna AS. In tal senso, l'**Allegato B** - "*Dietetico Regionale*" riporta esclusivamente un numero di diete standard comunemente utilizzate per coprire le esigenze nutrizionali della maggior parte degli utenti e deve essere considerato come semplice traccia da adattare alle specifiche esigenze di ogni singola AS, in base ai Dietetici predisposti dal personale aziendale e attualmente utilizzati.

I menù dovranno essere settimanali, periodicamente aggiornati e tener conto della stagionalità dei prodotti. Pertanto l'offerta dovrà prevedere almeno due opzioni (menù autunno/inverno e menù primavera/estate). Per ciascuno menù, inoltre, devono essere previste almeno tre alternative di primi piatti, secondi piatti, contorni e frutta.

Per i degenti ogni porzione dovrà garantire la composizione bromatologica dei singoli piatti nelle misure previste dall'**Allegato B** o dal personale responsabile di ciascuna AS.

Ad ogni controllo dovranno essere riscontrate le quantità di protidi, lipidi, glucidi e, conseguentemente, le calorie indicate sulle stesse tabelle.



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 11 di 28

Oltre al rispetto dei criteri dietetico-nutrizionali, i menù dovranno conformarsi alle abitudini alimentari prevalenti nell'utenza prevedendo, tuttavia, l'eventuale diversificazione, su richiesta, per quegli utenti le cui convinzioni (civili, culturali o religiose) lo richiedano.

La preparazione dei pasti deve avvenire sulla base delle prenotazioni che perverranno nei termini e modalità concordati con ciascuna AS.

L'orario di somministrazione dei pasti ai degenti verrà stabilito dalla Direzione Sanitaria delle Aziende all'interno dei seguenti range di orario:

- colazione: 7:00 – 8:30
- pranzo: 12:30 – 13:30
- cena: 18:30 – 19:30

Per il pranzo dipendenti il range è: 12:30 – 15:30

Il servizio deve essere garantito continuativamente per sette giorni settimanali, per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi, senza interruzioni e in qualsiasi circostanza: per qualunque comportamento difforme da tale impegno la Ditta si accollerà i relativi oneri.

Il controllo del rispetto di tutti i vincoli sotto il profilo igienico – sanitario e dietetico – sarà demandato alla Direzione Sanitaria delle AS che si avvarrà per tali compiti dei propri uffici e delle dietiste.

In occasione di particolari ricorrenze quali Natale, Capodanno, Carnevale, Pasqua, Pasquetta, Patrono della città e Ferragosto, la Ditta affidataria deve garantire la preparazione di un pranzo speciale.

Sulla base di necessità approvate dalle competenti Direzioni Sanitarie, le AS si riservano la facoltà di apportare le eventuali variazioni che riterranno opportune, a costi equivalenti, per quanto riguarda grammature, tipologie, derrate, composizione menù, ecc.

Tali variazioni, sempre nel rispetto del Dietetico, da comunicarsi in forma scritta al gestore del servizio, dovranno tenere debitamente conto dell'apporto calorico dei cibi oggetto di variazione. Le **diete speciali**, vale a dire le diete ricettate e le diete non comuni - che rappresentano il 10% del totale dei pasti serviti per l'IFO, l'80% per l'AO San Giovanni, il 30% per l'AS di Rieti e il 22% per l'AS Roma E - e le altre tipologie di Diete necessarie alle specifiche esigenze dell'utenza presente in ciascuna AS, che non sono ricomprese nell'**Allegato B**, dovranno essere fornite tenendo conto delle indicazioni del Servizio di Dietetica o del Responsabile di reparto di ciascuna AS.

La preparazione di tale tipologia di diete deve prevedere la supervisione del personale tecnico (dietista) della Ditta appaltatrice che dovrà certificarne l'esatta composizione.

La Ditta appaltatrice dovrà descrivere dettagliatamente come intende attuare il servizio delle diete speciali nel rispetto dei requisiti igienici strutturali e di processo, delle modalità di preparazione dei pasti (es. pasti per celiaci), il trasporto delle medesime, in applicazione della normativa H.A.C.C.P. e fornire i relativi menù.



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 12 di 28

Per l'allestimento delle diete speciali devono essere garantite tutte le tipologie di alimenti richiesti (anche se questi evadono dal Disciplinare) senza limitazione di qualità e quantità.

9. Organizzazione, sistema di prenotazione e rilevazione dei pasti

Le Ditte Concorrenti devono prevedere nell'offerta tecnica un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e di contabilizzazione delle prestazioni erogate, includendo, a proprio carico, gli oneri afferenti alla predisposizione ed installazione delle attrezzature 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 dalla ditta, 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 ed immediatamente accessibile al personale addetto dell'AS;
- consentire l'accesso al personale autorizzato della Direzione Aziendale e 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 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 degenti (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'AS.

Al termine dell'appalto le apparecchiature ed il software installato verranno resi alla Ditta appaltatrice. Restano di proprietà dell'AS 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



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 13 di 28

finalità predette e, comunque, garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, così come previsto dal Decreto legislativo 30 giugno n.196/2003.

10. Acquisto delle derrate

Per entrambe le tipologie di servizio la Ditta dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari che dovranno possedere gli standard qualitativi indicati nell'**Allegato C** - "*Tablelle merceologiche*".

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

Nel caso in cui la Ditta intendesse proporre prodotti alimentari non previsti contrattualmente, deve sottoporre alla Direzione Sanitaria dell'AS le motivazioni della proposta e la scheda tecnica del prodotto ai fini dell'approvazione.

Verrà considerata migliorativa l'offerta di prodotti biologici, di origine IGP, DOP e STG, provenienti da sistemi di produzione integrata, tipici e tradizionali:

- Gli eventuali prodotti biologici offerti devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi. Per quanto riguarda in particolare il pesce, per essere considerato migliorativo, esso deve provenire da acquacultura biologica in accordo con i Regolamenti (CE) N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 riguardante l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri delle certificazioni MSC – Marine Stewardship Council o equivalenti). E' vietato l'utilizzo di prodotti riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".
- Gli eventuali prodotti IGP, DOP, STG devono rientrare nell'Elenco delle denominazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Reg. CE 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006, recante modalità di applicazione del Reg. CE 510/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Reg. CE 509/2006).
- Gli eventuali prodotti provenienti da "sistemi di produzione integrata" devono fare riferimento alla norma UNI 11233:2009.
- Gli eventuali prodotti tipici e tradizionali devono essere 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.

La Ditta fornitrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserveranno in originale nei propri Uffici ed in copia nelle AS.

Per fornitore deve intendersi ogni Impresa che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 14 di 28

nei centri di gestione/stoccaggio e la cui ragione sociale è presente nel DDT (documento di trasporto) che accompagna le derrate.

Nessuna derrata, non prevista contrattualmente, potrà essere utilizzata senza la previa autorizzazione scritta da parte della Direzione Sanitaria Aziendale.

L'acquisto delle derrate alimentari compete alla Ditta aggiudicataria del servizio e la conformità delle stesse ai requisiti specificati nel Capitolato deve poter essere verificata dal personale appositamente incaricato dalla Direzione Sanitaria delle AS in ogni momento.

La buona conservazione delle derrate, depositate o preparate, è onere della Ditta affidataria alla quale sarà imputata ogni avaria.

Nel caso in cui dai controlli emerga una mancanza di conformità con i requisiti richiesti, la Ditta dovrà garantire la sostituzione, immediata e a proprie spese, delle derrate in questione.

Nel corso dell'appalto, la Ditta affidataria dovrà integrare, secondo le necessità rappresentate dall'AS, le derrate alimentari occorrenti per il servizio, con l'inserimento di ulteriori voci le cui caratteristiche dovranno essere concordate fra le parti.

11. Derrate non conformi

L'AS, in caso di presenza di derrate non conformi, provvederà a segnalare le stesse alla Ditta aggiudicataria che dovrà eliminarle entro 90 minuti dalla segnalazione.

I tecnici effettueranno i controlli con l'ausilio di tutti i mezzi tecnologici adeguati, prelievi e asporto di campioni, da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'AS per le quantità di campioni prelevati.

Presso ciascun centro di gestione/raccolta delle derrate dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dall'AS per l'effettuazione dei controlli. Una copia di dette bolle, unitamente alle etichette dei prodotti biologici e provenienti da filiera corta e da commercio equo-solidale, relative alla consegna dovrà essere mantenuta presso il centro per almeno un mese.

12. Rifiuti

I rifiuti urbani prodotti dalle attività di preparazione e consumo dei cibi dovranno essere raccolti in modo da garantire una corretta gestione della successiva fase di conferimento al servizio pubblico di igiene urbana, nel rispetto di quanto previsto dai regolamenti dei Comuni in cui si trovano le sedi delle AS e secondo le modalità attivate dal soggetto gestore per le diverse frazioni merceologiche



(frazione secca riciclabile in mono materiale o multi materiale; frazione umida; rifiuto indifferenziato o frazione secca residua qualora sia stata attivata la raccolta della frazione umida).

La Ditta concorrente è tenuta a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato.

E' vietato conferire le frazioni, per le quali il soggetto gestore ha attivato la raccolta differenziata, con le modalità previste per il rifiuto indifferenziato per la frazione secca residua.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta aggiudicataria.

13. Riciclo

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie il cibo e le derrate integri non consumati potranno essere ritirati dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla Direzione dell'AS, per finalità in linea con la ratio della legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n° 179 del 31/7/2003 – art 23 su G.U. n° 189 del 13/8/2002 – art 8. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense si dispone che:

- l'Associazione deve essere iscritta negli appositi albi/elenchi;
- deve essere individuata la colonia felina o canina interessate;
- l'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- la Ditta che effettua il servizio di ristorazione deve esserne informata;
- deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge.

14. Controllo qualità

In applicazione del Sistema HACCP, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004, la Ditta deve aver redatto un "Manuale di autocontrollo" ad esso inerente e ne fornisce copia alla Direzione Sanitaria dell'AS.

Il Manuale sarà comprensivo dell'applicazione del Sistema di Rintracciabilità dei prodotti alimentari di cui al Reg.1441/2007, come previsto del D.Lgs. 193/07 e dovrà prevedere programmi di manutenzione ordinaria e straordinaria, sanificazione e disinfestazione dei locali concessi in uso dall'AS, così come riportato nei paragrafi successivi.



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 16 di 28

Inoltre - ferme restando le responsabilità dell'esecutore nella conduzione del servizio e fatti salvi i controlli e le verifiche che la Ditta deve effettuare in particolare per l'applicazione del sistema HACCP - al fine di garantire la qualità del servizio erogato è facoltà della Direzione Sanitaria dell'AS effettuare, presso i locali funzionali all'espletamento del servizio (interni aziendali e/o esterni della Ditta), in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità e le metodologie che riterrà opportune, controlli e verifiche in merito a:

- rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni del presente capitolato e dei suoi allegati;
- qualità igienico-sanitaria, merceologica, organolettica e nutrizionale dei prodotti alimentari forniti;
- percezione di qualità del pasto erogato da parte dei pazienti.

L'attività di controllo sarà effettuata dall'AS in collaborazione con le strutture preposte (SIAN).

Di seguito si riportano, a titolo non esaustivo, alcuni esempi di controlli e verifiche che verranno effettuate **presso i centri di cottura interni/esterni e presso i locali funzionali all'espletamento del servizio**, in ordine a:

- condizioni igienico-sanitarie:
 - del trasporto;
 - dei contenitori e degli imballaggi;
 - dei prodotti alimentari;
 - dei locali e delle attrezzature utilizzate;
 - del personale.
- caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari erogati in termini di conformità delle preparazioni a quanto previsto dai menù per quantità e qualità e dalle diete richieste;
- caratteristiche merceologiche (caratteristiche commerciali, aspetto esteriore, confezionamento) ed organolettiche nel momento della somministrazione e consumo dei pasti, fase terminale della filiera, (riscontro del corretto funzionamento del processo direttamente attraverso la soddisfazione dell'utente);
- modalità di prenotazione, di allestimento vassoi e di somministrazione dei pasti valutando:
 - la professionalità e competenza del personale;
 - le condizioni delle strutture edilizie, dei locali utilizzati, delle attrezzature necessarie alla somministrazione dei pasti, degli arredi;
 - l'idoneità ed efficacia del materiale monouso utilizzato;



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 17 di 28

- le customer satisfaction valutata anche attraverso il monitoraggio degli avanzi (valutazione della percentuale di rifiuto ovvero il prodotto consumato rispetto al prodotto servito).

Potranno essere effettuati prelievi di campioni di prodotti alimentari (materie prime e prodotti finiti), superfici, mani operatore, aria ambiente da sottoporre ad analisi di laboratorio ai fini della verifica dell'igiene delle lavorazioni, igiene degli ambienti di lavoro e dell'igiene del personale.

In caso di esito positivo le spese dei controlli verranno addebitate alla Ditta fornitrice, fatte salve le eventuali penali previste dal presente Capitolato. All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere un incaricato della Ditta fornitrice. Nulla potrà essere richiesto all'AS per le quantità di campioni prelevati.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta dovrà giornalmente prelevare 100 gr. di ogni prodotto somministrato, conservarlo in frigorifero in apposito contenitore ed etichettarlo come "campionatura a disposizione delle autorità competenti". Il predetto campione dovrà essere conservato per tre giorni.

I soggetti incaricati dell'esecuzione del servizio di controllo qualità, sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta fornitrice. Tale disposizione non si applica in caso di necessità determinate da emergenze o in caso di inosservanza di regolamenti e normative, che esponga a rischio gli utenti e i dipendenti dell'AS e/o gli operatori stessi. Il personale della Ditta non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'AS.

Delle operazioni di controllo dovrà essere redatto apposito verbale sottoscritto da chi, per conto dell'AS, effettua le operazioni di controllo e dal Responsabile incaricato dalla Ditta.

I controlli potranno dar luogo al blocco di derrate o piatti pronti al consumo.

I tecnici incaricati del controllo provvederanno a far custodire tali alimenti in luogo idoneo (all'occorrenza refrigerato) e a far apporre cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Presso i luoghi di espletamento del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà custodire tutti documenti di gara completi di allegati, l'offerta tecnica presentata in sede di gara ed il manuale di autocontrollo HACCP.

15. Relazione sull'andamento del servizio e questionario di gradibilità

Ad ogni semestre, la Ditta fornitrice trasmetterà alla Direzione Sanitaria dell'AS una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, al rapporto con gli addetti al controllo della qualità. La Ditta dovrà altresì trasmettere, sempre con cadenza semestrale, i risultati delle analisi di gradibilità del servizio erogato, da effettuarsi mediante questionario da somministrare agli utenti del servizio (degenti e dipendenti) nelle modalità concordate con l'AS.



Le relazioni su indicate, unitamente ai costi del servizio erogato, dovranno essere trasmessi dalla Ditta fornitrice, per conoscenza, alla Regione Lazio Direzione Centrale Acquisti – Via Rosa Raimondi Garibaldi, 7 – 00145 Roma oppure all’indirizzo e-mail: centrale.acquisti@regione.lazio.it.

16. Piano dei Trasporti

La Ditta fornitrice deve attuare il Piano dei trasporti comprensivo delle seguenti indicazioni:

- a la tipologia dei mezzi di trasporto;
- b il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- c la targa dei mezzi di trasporto;
- d idoneità al trasporto degli alimenti (delibera G.R. 275/06).

Il Piano dei trasporti sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dalla cucina e la consegna dei pasti presso i terminali di consumo, siano ridotti al minimo e comunque non oltre 2 ore dalla cottura ed un’ora dal distacco dei carrelli, nel caso di tipologia A (fresco-caldo), ed un’ora dal rinvenimento, nel caso di tipologia B (refrigerato).

Eventuali variazioni del Piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente all’AS, specificandone le motivazioni.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, usati esclusivamente per il trasporto di alimenti e, comunque, conformi alle normative vigenti.

E’ fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

La Ditta fornitrice deve rispettare tassativamente gli orari stabiliti dall’AS e nessun ritardo, per qualsiasi motivo, è ammesso.

Ai fini dell’attribuzione del punteggio tecnico migliorativo la Ditta concorrente potrà presentare offerta di utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (es. euro 5, a metano, ecc.).

17. Personale addetto al servizio

L’**Allegato A1** –“ *Schede dettaglio Aziende Sanitarie*” riporta il numero, i livelli di inquadramento e il monte ore degli addetti attualmente impiegati dalle Ditte che ad oggi erogano il servizio presso le AS partecipanti alla gara centralizzata. Tali dati, peraltro trasmessi alle AS dagli attuali fornitori, debbono considerarsi come mere indicazioni fornite in funzione degli adempimenti che la Ditta aggiudicataria sarà chiamata ad espletare prima della partenza del contratto, con particolare riferimento all’applicazione dei relativi CCNL. Rimane fermo che ciascuna Ditta è libera di formulare offerta secondo le proprie strategie organizzative, nel rispetto degli obblighi derivanti, delle norme applicabili e del CCNL.



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 19 di 28

Tutto il personale addetto al servizio appaltato, incluso il personale dietista, deve essere alle dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità della Ditta aggiudicataria, la quale ne risponde sia nei confronti dell'AS che di terzi.

Il personale dovrà essere sottoposto sia all'atto dell'assunzione che periodicamente a tutte le visite mediche, agli accertamenti batteriologici ed alle prescritte vaccinazioni così come previsto dalla normativa vigente in materia per l'esercizio dell'attività di cucina.

Si riserva il diritto alle AS di effettuare gli ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni.

La Ditta impiegherà personale di assoluta fiducia e di provata riservatezza, ed entro trenta giorni dalla notifica di avvenuta aggiudicazione deve comunicare all'AS competente e alla Regione Lazio l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, le relative mansioni, l'indicazione degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio) e una fotocopia dello stesso, per ciascuna unità di personale. In detto elenco dovrà essere altresì indicato, per ciascuna unità di personale impiegato dall'appaltatore nell'esecuzione del servizio oggetto di gara, il livello di inquadramento contrattuale ed il monte ore settimanale.

Il citato elenco del personale dovrà poi essere aggiornato ogni qualvolta si verifichino variazioni del personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per servizio militare, malattia, infortunio, ferie e maternità, e comunicato all'AS entro 10 giorni dalla variazione.

Il numero delle unità previste deve tener conto delle esigenze di turnazione, per garantire sia la continuità del servizio, sia il godimento degli istituti contrattuali da parte degli operatori.

A fronte di eventi straordinari e non previsti, la Ditta dovrà impegnarsi a destinare risorse umane e strumentali aggiuntive al fine di assolvere gli impegni assunti.

La Ditta dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori impegnati nel servizio, condizioni normative, contributive e retributive conformi a quelle fissate dalle disposizioni legislative e dai contratti ed accordi collettivi di lavoro applicabili alla categoria, e in generale, da tutte le leggi e norme vigenti o emanate nel corso dell'appalto, nazionali e regionali, sollevando le Aziende da ogni responsabilità al riguardo.

Il personale dovrà in particolare essere adeguatamente assicurato contro i pericoli di morte, infortunio e danni a terzi, e dovrà essere reso edotto sia dei rischi specifici che delle misure di prevenzione e di emergenza connessi con l'esecuzione del servizio.

L'AS si riserva pertanto, il diritto di chiedere in visione alla Ditta fornitrice, in qualsiasi momento nel corso del contratto, la certificazione comprovante l'iscrizione del proprio personale a tutte le forme di assistenza e previdenza obbligatorie per legge, nonché di verificare il rispetto delle norme poste a presidio della sicurezza dei lavoratori.

L'AS durante l'esecuzione del contratto, in presenza di inadempienza emersa e formalmente contestata o denunciata dall'Ispettorato del Lavoro, potrà inoltre sospendere la liquidazione delle fatture dandone notizia alla Regione Lazio in qualità di Stazione Appaltante per un ammontare



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 20 di 28

corrispondente al dovuto ai dipendenti , fino a che non si sarà ufficialmente accertato che il debito verso i lavoratori sia stato saldato ovvero che la eventuale vertenza sia stata conclusa.

Per tale sospensione la Ditta non potrà opporre eccezione, né avanzare pretese di risarcimento danno.

Le Ditte aggiudicatarie devono designare, per ogni AS contraente, una persona con funzioni di “Incaricato Referente”, con relativo numero telefonico di immediata reperibilità, al momento della presentazione dell’elenco del personale addetto. La funzione del Referente è quella di controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti previsti nel servizio.

L’incaricato referente dalla Ditta aggiudicataria deve essere costantemente reperibile ed ha il compito di interagire con il Referente dell’AS per garantire il massimo standard qualitativo del servizio, nonché di segnalare ogni anomalia che impedisca lo svolgimento del servizio stesso.

La Ditta e tutto il suo personale dovranno tenere in servizio un contegno corretto e dignitoso e mantenere il segreto professionale su fatti e circostanze concernenti i pazienti, l’organizzazione e l’andamento dell’AS dei quali abbia avuto notizia durante l’espletamento del servizio.

In particolare, la Ditta dovrà curare che il proprio personale:

- tenga un comportamento consono all’immagine ed alla funzione dell’AS;
- tenga un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza;
- indossi l’uniforme recante lo stemma o nome della Ditta e portare ben visibile il cartellino di riconoscimento;
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- consegni immediatamente i beni ritrovati all’interno dell’AS o ad essi affidati, qualunque sia il valore e stato, al proprio Responsabile diretto che dovrà consegnarli agli organi competenti dell’AS;
- segnali subito agli organi competenti dell’AS le anomalie rilevate durante l’espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia;
- rispetti il divieto di fumare.

Nello svolgimento del servizio deve evitarsi qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dei reparti e servizi.

Le Aziende si riservano inoltre il diritto di richiedere alla Ditta, per comprovati motivi, di sostituire il personale ritenuto inadatto al servizio; in tal caso, la Ditta provvederà alla relativa sostituzione con altro personale, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

E’ onere della Ditta affidataria provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro del proprio personale dipendente diversificandolo a seconda delle mansioni svolte.



E' altresì onere della Ditta affidataria controllare che tutte le norme igieniche, comprese quelle relative al vestiario vengano rigorosamente rispettate dal personale dipendente.

Le AS sono esonerate da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere al personale della Ditta aggiudicataria nell'esecuzione del contratto. La Ditta aggiudicataria è altresì ritenuta responsabile della condotta dei propri dipendenti e di ogni danno a persone e/o cose possa derivare dall'espletamento delle prestazioni contrattuali e sia imputabile ad essa o ai suoi dipendenti e dei quali siano chiamate a rispondere le Aziende che fin d'ora si intendono sollevate e indenni da ogni pretesa.

Ferie, sospensioni, scioperi non debbono creare disagio al servizio.

Per lo svolgimento del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà impiegare esclusivamente personale per il quale siano stati regolarmente adempiuti gli obblighi previsti dalle vigenti leggi in materia d'assicurazioni sociali, assistenziali, previdenziali, antinfortunistiche.

Saranno a carico della Ditta:

- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
- l'adozione nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli operai, delle persone addette e di terzi.

Ogni comunicazione inerente al servizio dovrà essere tempestivamente inviata all'AS.

La Ditta dovrà avere assolto a tutti gli obblighi previsti dal D.Lgs.n. 81/2008 e s.m.i..

La Ditta ha l'obbligo di rispettare tutte le norme inerenti alla tutela della salute dei propri lavoratori.

18. Formazione del personale

La Ditta si impegna entro 15 giorni dall'inizio del servizio a fissare incontri di formazione destinati a tutto il personale impiegato nelle attività richieste. Negli incontri deve essere presentato il servizio nelle sue diverse componenti, il contenuto delle prestazioni, la tempistica e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività.

In occasione delle giornate previste per la formazione il Responsabile del servizio dell'Impresa, sulla base dei documenti contrattuali, deve illustrare le modalità organizzative ai propri capigruppo, capisquadra e al personale tecnico più qualificato. Il Responsabile, mediante la propria organizzazione avrà anche il compito della formazione capillare del proprio personale operativo.

Nel corso di tale incontro l'AS, mediante propri rappresentanti, illustrerà la procedura prevista per i controlli di conformità del servizio.

La data fissata per tale incontro dovrà essere indicata preventivamente all'AS.

La Ditta deve impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, oltre a quelli previsti dalle normative di riferimento, riguardanti prodotti innovativi, attrezzature con caratteristiche operative



superiori, atti a migliorare, nell'insieme, la professionalità dei propri operatori. La formazione aggiuntiva sarà oggetto di valutazione in sede di attribuzione del punteggio tecnico.

Inoltre, in corso di esecuzione del contratto, qualora le procedure di controllo accertassero che eventuali non conformità siano attribuibili ad imperizia degli operatori, la Ditta deve provvedere in tempi brevi all'effettuazione di corsi di formazione/aggiornamento mirati, verificandone l'efficacia.

La Ditta deve garantire la partecipazione anche al personale messo a disposizione dalle AS.

19. Sopralluogo facoltativo

E' facoltà della Ditta concorrente, effettuare eventuali sopralluoghi presso le AS e presso le strutture residenziali e semiresidenziali.

In sede di sopralluogo la Ditta concorrente potrà effettuare una ricognizione delle strutture dell'AS, dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi (inclusi quelli delle mense) e di ogni altro bene/materiale, di proprietà dell'AS, 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 dell'AS (es. montacarichi, ascensori, corridoi).

Qualora la Ditta intenda avvalersi della facoltà di effettuare il sopralluogo, dovrà presentare la richiesta con anticipo di almeno 7 giorni, mediante fax alle singole AS (con in copia la Centrale Acquisti della Regione Lazio, al numero 06 51684493). Il sopralluogo dovrà essere effettuato esclusivamente da:

- Legale rappresentante o direttore tecnico della Ditta, munito da copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Dipendente/collaboratore della Ditta, munito di apposita delega, sottoscritta dal legale rappresentante, e di copia di un documento di riconoscimento in corso di validità, sia del legale rappresentante che dello stesso dipendente/collaboratore.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato, in ogni caso previo appuntamento, almeno 10 giorni prima della data di scadenza per la presentazione delle offerte.

La figura incaricata dei sopralluoghi potrà essere accompagnata nell'esecuzione degli stessi, anche da altre persone, che potranno effettuare rilievi anche fotografici (al solo fine di utilizzare tale materiale per la gara in questione), nel rispetto della normativa sulla privacy.

I riferimenti delle AS che le Ditte concorrenti devono contattare per l'espletamento dell'eventuale sopralluogo sono riportati nell' **Allegato A1** –“ *Schede dettaglio Aziende Sanitarie*”.

E' possibile che nel corso della procedura possano verificarsi variazioni di persone e relativi riferimenti. In questi casi le variazioni saranno pubblicate sul sito della Regione Lazio www.regione.lazio.it, nella sezione relativa alla documentazione di gara, oppure comunicate via telefono/fax/mail dalle AS una volta inviata la richiesta di sopralluogo.



20. Adeguamento e manutenzione dei locali e degli impianti destinati al servizio

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, le Aziende pongono a disposizione della Ditta affidataria i seguenti locali destinati al servizio:

- per quanto concerne le AS Ifo e San Giovanni Addolorata:
il Centro di cottura interno con i locali per i servizi di pertinenza;
- relativamente alle AS di Rieti e alle strutture residenziali e semiresidenziali della AS Roma E:
spazi di adeguate proporzioni per effettuare tutte le operazioni inerenti il rinvenimento e la distribuzione dei pasti in legame refrigerato o la sola consegna, nel caso in cui per il lotto 3 (Asl Roma E) la Ditta abbia offerto un servizio in legame fresco-caldo.

I locali verranno messi a disposizione dall'AS alla Ditta affidataria nel loro stato di utilizzo attuale ed in comodato gratuito, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile.

La Ditta concorrente può indicare gli interventi tecnici, impiantistici, edili e logistici che ritiene opportuni per il miglioramento del servizio e che saranno oggetto di valutazione in sede di attribuzione del punteggio tecnico. Si precisa che suddetti interventi possono interessare tutte quelle opere/soluzioni che le Ditte concorrenti ritengono utili per il migliore utilizzo dei locali, per il perfetto montaggio delle attrezzature e degli arredi, per l'ottimizzazione dei percorsi "sporco-pulito" all'interno delle cucine e dei locali adibiti alla preparazione del pasto e per il miglioramento generale del servizio. Tali interventi sono, quindi, da ritenersi interamente a carico della Ditta stessa.

Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali, verrà redatto un verbale in contraddittorio tra la Ditta affidataria e l'AS, nel quale verranno dettagliati gli interventi proposti dalla Ditta in sede di gara nell'Offerta Tecnica con le osservazioni ritenute opportune.

Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

La Ditta si impegna quindi a provvedere, senza ulteriori oneri a carico dell'AS, a realizzare gli interventi di miglioramento dei locali/impianti indicati nell'Offerta Tecnica presentata in sede di gara, intendendosi l'AS sollevata da ogni responsabilità derivante dalla loro inosservanza.

Gli impianti impiegati per il servizio devono in ogni caso essere, a cura e spese della Ditta affidataria, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente all'atto dell'affidamento del servizio, intendendosi l'AS sollevata da ogni responsabilità derivante dalla loro inosservanza.

La Ditta affidataria s'impegna a non eseguire, senza la preventiva autorizzazione dell'AS, i lavori di adattamento o di abbellimento dei locali dell'esercizio e, ove autorizzati, riconosce il diritto dell'AS di acquisirli alla scadenza dell'appalto, al patrimonio dell'Ente senza nessuna pretesa da parte della Ditta.

Alla cessazione del contratto la Ditta si impegna a riconsegnare all'AS i locali, le attrezzature e gli impianti di proprietà della stessa in buono stato. Le eventuali difformità riscontrate rispetto ai



relativi verbali di consegna saranno oggetto di valutazione economica da parte dell'AS e, eventualmente, di relativo indennizzo.

I costi relativi ai consumi di energia elettrica, gas, telefono e, in generale, tutti i costi strettamente inerenti alla gestione del servizio – ad esclusione delle utenze dell'acqua e dei rifiuti - sono a carico della Ditta. Per ciò che concerne i costi delle predette utenze, gli stessi dipendono dalle rispettive soluzioni proposte dalle Ditte concorrenti. La Ditta si impegna a provvedere, senza ulteriori oneri a carico dell'AS, alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti.

21. Attrezzature, arredi, mezzi ed altro materiale

L'**Allegato A1** – “*Schede di dettaglio Aziende Sanitarie*” riporta il numero e la tipologia di attrezzature di proprietà dell'AS e della Ditta attuale fornitrice. Tali informazioni debbono considerarsi come mere indicazioni fornite al fine di ; resta fermo che le Ditte partecipanti alla gara potranno effettuare sopralluogo, acquisendo ulteriori informazioni in merito a numero, tipologia e stato delle attrezzature, degli arredi, dei mezzi e di tutto il materiale disponibile presso le strutture sanitarie, ai fini della valutazione delle integrazioni, sostituzioni e forniture necessarie.

La Ditta dovrà fornire a proprie spese tutte le eventuali nuove attrezzature (incluse stoviglie), gli arredi e, comunque, per quelli già disponibili in AS, se funzionali al servizio, dovrà garantire l'assistenza e la manutenzione per tutta la durata del contratto.

Le attrezzature ed ogni altro mezzo impiegati per il servizio devono in ogni caso essere, a cura e spese della Ditta affidataria, resi conformi a quanto previsto dalla normativa vigente all'atto dell'affidamento del servizio, intendendosi l'AS sollevata da ogni responsabilità derivante dalla loro inosservanza.

Tutte le forniture, pertanto, devono essere rese con la formula “chiavi in mano” e senza alcun onere aggiuntivo per l'AS.

Tutte le attrezzature e gli arredi sopra richiamati dovranno intendersi funzionanti fin dalla data di inizio dell'esecuzione del servizio.

Si evidenzia che le attrezzature utilizzate per la cottura dei pasti, il lavaggio e il congelamento degli alimenti devono essere conformi alla direttiva CEE 92/75 e, in particolare, devono appartenere:

- Alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
- Alla classe A per le lavatrici, le lavastoviglie e i forni.

La Ditta in sede di presentazione dell'offerta dovrà produrre documentazione dalla quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

Alla scadenza del contratto le attrezzature e i mezzi sopra riportati non diventeranno di proprietà dell'AS e, pertanto, al termine del rapporto contrattuale, dovranno essere ritirate e cura e spese della Ditta, salvo diversi accordi con l'AS.



22. Pulizie dei locali e delle attrezzature

Oltre quanto indicato negli altri articoli relativamente agli oneri di pulizia, sanificazione e lavaggio, la Ditta fornitrice dovrà rispettare il programma di intervento di pulizia relativo a tutte le superfici interessate dalla gestione del servizio affidate alla sua responsabilità diretta.

La Ditta dovrà, in ogni caso, provvedere a:

- pulizia quotidiana e periodica, con prodotti detergenti, dei locali cucina;
- disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, con prodotti idonei all'uso, con cadenza almeno trimestrale o, comunque, quando se ne ravvisa la necessità;
- pulizia, lavaggio e disinfezione delle macchine e di tutte le attrezzature mobili e delle stoviglie utilizzate per la preparazione dei pasti;
- fornitura di tutti prodotti occorrenti per la pulizia, sanificazione, disinfestazione e manutenzione che dovranno essere idonei all'uso specifico e non dovranno lasciare alcun residuo tossico negli alimenti (In caso d'accertata presenza di prodotti tossici saranno escluse dal consumo le vivande preparate e gli importi relativi saranno addebitati alla Ditta, fatto salvo il diritto di rivalsa per l'eventuale maggiore danno subito);
- ritiro e smaltimento di tutto il materiale di risulta; in particolare, i rifiuti dovranno essere raccolti in maniera differenziata negli appositi contenitori forniti dalla Ditta, e trasportati nell'apposita piattaforma di deposito, con proprio personale, secondo le direttive impartite dalle Direzioni Sanitarie di Presidio.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione utilizzati dovranno essere conformi alla vigente normativa e in particolare al Reg. CE 648/2004 e al DPR n.21 del 6 febbraio 2009 per i detergenti e al D.lgs. 174 del 25 febbraio 2000 e al DPR 392 del 6 ottobre 1998 per quanto riguarda disinfestanti e disinfettanti.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in un locale apposito chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave. E' vietato l'uso di confezioni non originali per liquidi di pulizia (es. bottiglie di acqua minerale). Di tutti i prodotti la ditta dovrà trasmettere all'AS le schede tecniche di sicurezza e, se richieste, le campionature. L'AS si riserva la facoltà di far sostituire i prodotti non ritenuti idonei.

Tutto il materiale di pulizia e sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, durante lo svolgimento di tali operazioni. Detti prodotti, al momento del loro utilizzo, dovranno essere riposti su un carrello apposito.



23. Lavaggio carrelli per i degenti ed attrezzature per le mense del personale

Il servizio di lavaggio dei carrelli e delle attrezzature necessarie dovrà svolgersi tutti i giorni, feriali e festivi, con le seguenti modalità:

- I carrelli termici dovranno essere svuotati, puliti, lavati con apposito detergente e brillantante, asciugati;
- I rifiuti organici, secchi, vetro e lattine, carta e cartone, etc., dovranno essere raccolti in maniera differenziata negli appositi contenitori per rifiuti forniti dal Gestore e trasportati nella zona di stoccaggio. Si dovrà procedere al lavaggio a fondo dei carrelli vari, lavapentole (avendo cura di pulire i paraspruzzi, griglie, filtri, ecc.) e tutte le attrezzature ed utensileria necessarie per il servizio;
- La Ditta dovrà controllare attentamente che i cicli di lavaggio siano conformi alle esigenze del servizio;
- Tutto il materiale occorrente per la gestione del servizio è a carico della Ditta, così pure i sacchi per i rifiuti che, peraltro, dovranno rispondere alla normativa vigente in materia di rifiuti, provvedendo alla relativa differenziazione, separandoli per tipologia di rifiuto negli appositi contenitori, e trasportandoli nell'apposita piattaforma di deposito, con proprio personale.

24. Gestione della fase transitoria

Nella prima fase di esecuzione dell'appalto (denominata fase transitoria), in cui potranno essere effettuate opere edili e impiantistiche di adeguamento dei locali messi a disposizione dall'AS e in cui si dovrà favorire il passaggio dall'organizzazione attuale a quella definitiva, la Ditta aggiudicataria dovrà comunque provvedere all'erogazione del servizio di ristorazione ai degenti ed 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 sistema 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 (A o B) più adatta per la fornitura dei pasti.



25. Norme in materia di sicurezza

La Ditta fornitrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è obbligata ad attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori, e in particolare (anche se non in modo esaustivo) al D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni (Attuazione di direttive CEE/CE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro).

La Ditta fornitrice dovrà realizzare anche eventuali ulteriori misure di sicurezza che dovessero risultare necessarie a seguito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto del servizio e del coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, previsti dal D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.i..

La Ditta dovrà garantire una propria organizzazione interna della prevenzione e tutela della salute e sicurezza sul lavoro secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo n° 81/2008 e s.m.i.; tra l'altro dovrà individuare e comunicare formalmente all'ufficio competente dell'A.S. i nominativi e relativi recapiti telefonici dei seguenti soggetti che ricoprono incarichi relativi alla sicurezza dei lavoratori:

- il responsabile e gli addetti al servizio di prevenzione e protezione;
- il medico competente;
- il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- gli incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio di pronto soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza.

La Ditta, conformemente alla normativa vigente, deve affiggere, a propria cura e spese presso i locali di produzione, cartelli illustranti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

Sono, tra l'altro, a carico della Ditta la valutazione del rischio incendio relativamente agli ambienti assegnati, le misure di prevenzione e protezione contro gli incendi, la loro sorveglianza, controllo, verifica e manutenzione, la predisposizione delle procedure d'emergenza e del piano di evacuazione degli ambienti, che dovranno essere coordinati con quelli previsti dall'AS.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale della ditta appaltatrice, deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. E' vietato impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Ferme restando le responsabilità della Ditta aggiudicataria in materia, l'AS ha la facoltà di controllare che lo svolgimento dell'attività avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza presupposte dal presente articolo.



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 28 di 28

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, dovrà anche essere redatto il documento unico di valutazione dei rischi che dovrà essere allegato al contratto.

26. Specifiche del Lotto 1

Per il solo Lotto 1, si specifica che nell'Azienda Ospedaliera San Giovanni Addolorata l'allestimento del self service, nonché la distribuzione dei pasti per la mensa dipendenti verrà svolto da personale aziendale; la Ditta aggiudicataria dovrà erogare tutte le altre attività previste dal presente capitolato (es, approvvigionamento materie prime, cottura, pulizia e sanificazione, ecc.) per il servizio di mensa ai dipendenti.