

## **DISCIPLINARE TECNICO**

**PER LA GESTIONE DELLA CUCINA E MENSA DELL'ISTITUTO, PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI PER I DEGENTI, DIPENDENTI E VISITATORI, NONCHE' PER LA FORNITURA E POSA IN OPERA DEGLI ARREDI NECESSARI ALL'ALLESTIMENTO DELLA NUOVA SALA MENSA. C.I.G. 08962790D4**

### **ART. 1**

#### **OGGETTO DEL SERVIZIO**

L'Istituto Nazionale per lo Studio e la Cura dei Tumori "Fondazione G. Pascale" di Napoli concede in appalto alle modalità di seguito specificate i seguenti servizi per assicurare il vitto ai degenti in ricovero ordinario ed in Day Hospital, ai dipendenti ed ai visitatori, con gestione della cucina e della mensa presso i locali all'uopo destinati all'interno dell'Istituto, nonché la fornitura in somministrazione dei generi di ristoro per i donatori della Medicina Trasfusionale dell'Ente.

### **ART. 2**

#### **UBICAZIONE DEL SERVIZIO CENTRALIZZATO DI CUCINA, MENSA DIPENDENTI E VISITATORI**

Il servizio di cucina per il vitto ai degenti e mensa per i dipendenti ed i visitatori è ubicato presso il corpo G I seminterrato.

**La planimetria dei locali destinati a detto servizio può essere richiesta al U.O.C. Tecnico Manutenzioni dell'Ente.**

Per il funzionamento di detto servizio l'Istituto mette a disposizione i locali indicati in detta planimetria con il corredo di impianti e attrezzature fisse e mobili all'uopo già esistenti e di cui attualmente dispone.

Qualora la ditta appaltatrice ritenesse necessario integrare gli impianti e le attrezzature, vi dovrà provvedere a propria cura e spesa; essi dovranno essere indicati con dovizia di particolari nell'offerta tecnica.

Di tutti i beni mobili ed immobili messi a disposizione della ditta appaltatrice sarà redatto e sottoscritto dalle parti dettagliato verbale in duplice copia all'inizio della gestione e riveduto in sede di inventario.

La ditta appaltatrice si impegna ad usare i locali, gli impianti e le attrezzature ricevute in consegna con la massima cura e per il solo scopo indicato all'art.1.

I menù per la mensa dovranno essere preventivamente sottoposti al Servizio di Dietologia. Le attuali potenzialità produttive, per giornata alimentare, del centro cottura risultano essere: numero massimo pasti per degenti circa 450; numero massimo pasti per dipendenti/visitatori circa 200.

Il turno mensa dovrà essere continuo dalle ore 12,00 alle ore 15,00 dal lunedì al venerdì. Il numero massimo di posti a sedere della mensa dipendenti/visitatori risulta essere di circa 126. I settori di stoccaggio derrate e preparazione pasti del Centro cottura dovranno essere nettamente separati per mensa dipendenti/visitatori e vitto degenti.

I visitatori saranno tenuti a corrispondere direttamente alla ditta affidataria del Servizio l'importo del pasto consumato, il cui prezzo non dovrà, comunque, superare quello offerto per il personale dell'Istituto (€ 5,16).

Sono qualificati visitatori i parenti e, comunque, coloro che assistono i degenti, i quali dovranno essere autorizzati per usufruire del vitto, dal Capo Sala o in assenza dall'Infermiere Professionale di turno dei singoli reparti o servizi dell'Istituto.

Il genitore di paziente pediatrico, che dovrà essere attestato dal personale medico o dal Capo Sala del reparto, ha diritto al vitto a carico dell'Istituto, ai sensi della normativa vigente.

### ART. 3 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto comprende tutte le operazioni inerenti alla produzione ed alla distribuzione del vitto al letto del singolo degente, con successivo ritiro dei vassoi. Il servizio dovrà essere svolto tenendo conto delle più recenti tecnologie del settore, nonché della loro compatibilità con la tipologia e la struttura edilizia dei reparti da servire e, tenendo conto, altresì, della necessità di offrire agli utenti vitto con i prescritti, elevati standards igienici, dietetici, nonché di comforts per quanto concerne la facilità di consumazione (tipo di vassoi, posaterie, bevande, etc.).

In particolare:

- l'approvvigionamento delle derrate, che abbiano le caratteristiche corrispondenti alla normativa vigente ed elenco merceologico allegato;
- acquisizione, con sistemi informatici, della prenotazione del pasto, con **scelta menù** da parte del paziente, **al letto del degente tramite un proprio operatore-dietista; il paziente dovrà poter scegliere lo stesso tipo di menù (A o B) a pranzo e a cena dello stesso giorno o anche uno dei due menù a pranzo e optare per l'altro menù a cena;**
- la preparazione, la cottura, il porzionamento ed il confezionamento dei pasti;
- la preparazione nonché il confezionamento dei vassoi destinati ai degenti, che dovranno essere chiusi e monopasto per singolo degente;
- il trasporto e la consegna dei vassoi in ciascun reparto di degenza e Day Hospital, mediante l'uso di **carrelli, le cui dimensioni devono essere tali da consentire la loro veicolazione, con l'operatore, anche all'interno degli ascensori e/o montacarichi a minori dimensioni dell'Istituto;**
- distribuzione al letto del singolo degente;
- ritiro dei vassoi al letto del singolo degente;
- tutte le prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che dovessero risultare necessarie ad evitare il rischio di interruzioni di servizio;
- il lavaggio dei vassoi, delle stoviglie e di quant'altro necessario;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria, la pulizia dei locali, delle attrezzature e degli impianti.

A titolo indicativo si precisa che il numero dei posti letto medi delle strutture dell'Istituto è attualmente di n. 185 in ricovero ordinario e di n. 42 in Day Hospital.

La frequenza di distribuzione giornaliera del vitto ai degenti, sia in inverno che in estate, dovrà articolarsi in 3 momenti distinti e precisamente:

- Tra le ore 07,00 – 08,00 **la prima colazione;**
- Tra le ore 12,30 – 13,30 **il pranzo**
- Tra le ore 18,00 – 19,00 **la cena;**

Tali orari potranno subire variazioni, su disposizione della Direzione Sanitaria.

L'orario di ristorazione presso la mensa, dei dipendenti e dei visitatori, andrà dalle ore 12,30 alle ore 15,00 e dalle ore 19,00 alle ore 20,00, salvo eventuali variazioni disposte dall'Amministrazione.

Il tempo intercorrente tra cottura del vitto e distribuzione dello stesso al letto del degente non dovrà superare un'ora per non alterare la sua temperatura e le qualità nutrizionali ed organolettiche.

**Il lunedì di ogni settimana, la ditta aggiudicataria preparerà una brochure con i 2 menù giornalieri previsti per l'intera settimana e la collocherà in ogni camera di degenza ordinaria.**

### ART. 4 CONTINUITA' DEL SERVIZIO

La ditta appaltatrice si obbliga alla confezione e distribuzione dei pasti senza interruzione per qualsiasi circostanza. In nessun caso potrà, quindi, sospendere o interrompere il servizio, ivi compreso qualsiasi causa di forza maggiore.

Per qualunque comportamento difforme a quanto precede, la ditta appaltatrice dovrà accollarsi i relativi oneri qualora l'Amministrazione dell'Istituto fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

E' fatto divieto, anche in caso di ritardo nei pagamenti da parte dell'Istituto, di interrompere le prestazioni previste dal presente capitolato.

Ogni caso di arbitraria interruzione delle prestazioni contrattuali sarà ritenuto contrario alla buona fede e la ditta sarà considerata diretta responsabile di eventuali danni causati all'Istituto, dipendenti da tale interruzione. Tale divieto nasce dalla necessità di garantire il buon andamento dell'Ente, nonché di tutelare gli interessi collettivi dei quali l'Istituto è portatore in quanto erogatore anche di Pubblico Servizio Sanitario.

La ditta aggiudicataria assume a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento del servizio e si impegna a promuovere tutte le iniziative necessarie atte ad evitare l'interruzione dello stesso.

## **ART. 5**

### **CONTROLLO RICEZIONE ORDINATIVI E RIPARTIZIONE**

L'Amministrazione si riserva il controllo, a mezzo del proprio personale, della ricezione dei buoni d'ordine dai reparti di degenza, del computo numerico e della corretta ripartizione del vitto destinato alle varie unità di degenza.

L'Amministrazione si riserva, altresì, il diritto attraverso la Direzione Sanitaria, il Servizio Dietologia, la S.C Gestione Beni e Servizi (Settore Economato) e il Servizio Tecnico, con il proprio personale e servizi afferenti, nel rispetto delle rispettive competenze e di una comune e concordata strategia di interventi, di controllare a campione, in ogni momento, la quantità e la qualità sia delle derrate che dei cibi cotti, l'igiene generale e lo stato degli ambienti e delle attrezzature, il personale e quanto altro possa attenersi, sia dal punto di vista organizzativo che operativo, al corretto funzionamento del servizio (compresa la corrispondenza alle tabelle dietetiche) dal punto di vista igienico – sanitario.

Eventuali rilievi negativi, emergenti dai controlli, costituiscono obbligo per la puntuale attuazione di interventi correttivi, quale l'immediato ritiro dei prodotti contestati.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, il controllo, a mezzo del proprio personale, della ricezione dei buoni d'ordine dai Reparti o Servizi, del computo numerico e della corretta ripartizione del vitto e delle diete destinate alle varie unità di degenza. La stessa confronterà i quantitativi mensili dei pasti con le degenze che risultano nello stesso mese preso a confronto. Eventuali eccedenze dovranno essere giustificate, volta per volta, dai Responsabili dei Reparti.

## **ART. 6**

### **ONERI A CARICO DELLA DITTA**

Il servizio oggetto del contratto dovrà essere svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del gestore.

Nel prezzo contrattuale stabilito sono quindi compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, per l'espletamento di quanto oggetto del contratto, ed in particolare:

- a) l'acquisto, il trasporto ed il magazzinaggio delle derrate e dei prodotti occorrenti per la preparazione;
- b) la fornitura di tutto quanto necessario per l'espletamento del Servizio come descritto nell'offerta ivi compresi i carrelli di idonee dimensioni, i vassoi, la posateria e i bicchieri che dovranno essere della migliore qualità;
- c) la rigovernatura, a regola d'arte, del materiale e dei mezzi utilizzati per il servizio;
- d) la pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature fisse e mobili, nonché la disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli impianti;
- e) la fornitura, lavaggio e rinnovo giornaliero degli indumenti del personale addetto ai vari settori del servizio;
- f) l'approvvigionamento dei detersivi, strofinacci, scope e quant'altro occorrente per la pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli impianti;
- g) la fornitura ed il rinnovo della piccola utensileria da cucina;

- h) la eliminazione dei rifiuti che deve avvenire con modalità tali da stabilire e mantenere, sia nella fase del deposito che dello smaltimento, idonei livelli igienici. In particolare, l'allontanamento dei rifiuti e la sanificazione delle attrezzature e dei locali, in cui sono momentaneamente stivati, deve essere assicurata entro 1 ora dal termine dell'ultimo ciclo di lavorazione quotidiana; fermo restando che ogni forma di rifiuto prodotto dovrà essere depositato nel luogo di raccolta dell'Istituto da parte della ditta aggiudicataria, in propri contenitori idonei per tipologia di rifiuto, per il ritiro da parte dell'automezzo della Nettezza Urbana, in caso di rifiuti non smaltibili a mezzo del servizio di Nettezza Urbana la ditta provvederà a propria cura e spesa al relativo smaltimento;
- i) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture e delle rifiniture interne dei locali destinati al servizio, degli impianti, delle attrezzature fisse e mobili di cucina e di tutto il materiale di proprietà dell'Istituto dato in consegna alla ditta aggiudicataria del servizio, al fine di mantenere i locali, le attrezzature, gli arredi e gli impianti in perfetto stato d'uso. In particolare per gli impianti la responsabilità della ditta appaltatrice è relativa alle apparecchiature e linee di adduzione poste a valle dei contatori, questi compresi. La Ditta affidataria pertanto si impegna ad effettuare metodica ed assidua azione di vigilanza alle strutture, agli elementi edilizi, agli impianti ed alle attrezzature e tutte le operazioni tendenti ad assicurare il loro normale mantenimento in efficienza del quale la stessa è responsabile e garante. I lavori di ordinaria e straordinaria manutenzione saranno eseguiti nel più breve tempo possibile in modo da assicurare la regolare continuità del servizio, ricorrendo, se necessario, a lavoro straordinario, notturno o festivo, senza che per questo la ditta assuntrice possa pretendere ulteriori compensi. Gli apparecchi soggetti a sorveglianza a termine di legge dovranno essere tenuti in perfetto stato e le relative spese per il controllo sono a carico della ditta appaltatrice. Qualsiasi lavoro ritenuto necessario concernente trasformazioni essenziali dei luoghi e delle attrezzature, che richiede la interruzione del funzionamento di qualche settore, come pure qualsiasi altra interruzione, deve avere la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, salvo in caso di forza maggiore. Le operazioni di cui sopra, fatte senza il preventivo assenso dell'Amministrazione, saranno ritenute arbitrarie e soggette a penalità. La ditta appaltatrice opererà di norma in loco con il proprio personale specializzato, fornendo altresì tutti i materiali di consumo e facendosi onere delle necessarie riparazioni, utilizzando per l'espletamento del servizio attrezzature di sua esclusiva proprietà. Tutti gli interventi di manutenzione dovranno avere il preventivo assenso, a meno di causa di forza maggiore, dal competente Ufficio Tecnico dell'Ente, il quale, tra l'altro, potrà anche obbligare la ditta affidataria, mediante specifici ordini di servizio, inviati per conoscenza all'Amministrazione, ad eseguire lavori ritenuti necessari, preventivamente non segnalati dall'Istituto. Sono posti a carico della ditta appaltatrice gli oneri per eventuali danni da imputarsi a negligenza, ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente da essa. La ditta provvederà altresì alla manutenzione ordinaria e straordinaria, direttamente con proprio personale o a mezzo di terzi;
- j) la fornitura di armadi a doppio scomparto per la tenuta degli indumenti di lavoro e degli abiti civili;
- k) tutto il personale addetto alla manipolazione e al confezionamento degli alimenti dovrà possedere i requisiti previsti dalle Leggi nazionali e Regionali vigenti sull'igiene. In particolare si richiede di rispettare il Decreto Dirigenziale n. 9 del 13/03/06 della A.G.C. Regione Campania che introduce in via definitiva l'obbligo per gli operatori del settore alimentare di partecipare ad un corso di frequenza obbligatoria specifico per "ALIMENTARISTI", in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della legge 283/62;
- l) sarà cura della Ditta provvedere alla formazione del proprio personale circa la buona prassi igienica da seguire in tutte le fasi di produzione e distribuzione degli alimenti attraverso percorsi di aggiornamento del personale impiegato nel servizio;

m) la Ditta deve fornire a tutto il personale idonei dispositivi di protezione individuali ed in particolare zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso nel caso di impiego di detersivi e/o sanificanti nebulizzati, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere. E' onere della stessa Ditta provvedere al loro lavaggio e sanificazione periodica.

Si specifica che a carico delle Stazione Appaltante restano i seguenti oneri:

- a) il riscaldamento e la ventilazione dei locali destinati al servizio;
- b) i consumi dell'energia elettrica, di illuminazione e di F.M., del gas, del vapore, dell'acqua e del telefono occorrenti per l'esercizio del servizio.

#### **ART. 7**

##### **QUALITA' E QUANTITA' DEL VITTO**

La ditta affidataria del servizio si obbliga a corrispondere il vitto ai degenti secondo le quantità previste dalle tabelle dietetiche giornalieri allegate al presente disciplinare che prevedono un menù a scelta del paziente tra due menù standard (Allegato A), utilizzando esclusivamente derrate le cui caratteristiche merceologiche siano corrispondenti all'allegato B, confezionando le pietanze secondo le buone norme di cucina e dettami igienico – sanitari.

La ditta affidataria del servizio è tenuta al rispetto del menù giornaliero; eventuali sostituzioni devono essere previamente approvate dal servizio di Dietetica.

La ditta si impegna, altresì, a fornire diete terapeutiche, diverse dalle diete routinarie, per quei pazienti la cui personale patologia non consente l'utilizzo delle diete normali.

#### **ART. 8**

##### **APPROVVIGIONAMENTO DEGLI ALIMENTI**

La ditta affidataria del servizio è tenuta all'approvvigionamento delle merci che abbiano le caratteristiche specificate negli allegati elenchi che formano parte integrante e sostanziale del presente disciplinare.

L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (latte UHT, scatolame in genere, surgelati, formaggi, sfarinati e prodotti da forno, etc.) deve essere effettuato con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione.

L'approvvigionamento dei prodotti freschi dovrà avvenire con la cadenza di seguito indicata:

- pane: giornalmente;
- frutta e ortaggi: con frequenza massima settimanale;
- carni fresche: per l'approvvigionamento di carne fresca affettata il tempo intercorrente fra il porzionamento all'origine e la messa in cottura non deve superare le 24 ore. Per gli altri tipi di carne fresca l'approvvigionamento deve avvenire con frequenza massima bisettimanale;
- uova fresche: con frequenza massima bisettimanale.

Non è ammessa alcuna sostituzione parziale o totale dei viveri ordinati e di quelli previsti nelle tabelle dietetiche, senza formale preventiva autorizzazione dell'Amministrazione. Se ciò accadesse, oltre all'obbligo della sostituzione immediata, sarà applicata una penale pari al 10% di tutti i pasti sostituiti.

#### **ART. 9**

##### **CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Le derrate alimentari devono essere conservate in locali (celle frigorifere e frigoriferi), completi di termoregistratori, all'uso destinati; la ditta deve assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali previste a norma di legge per la conservazione di ogni categoria di alimenti.

Ogni apparecchiatura frigorifera dovrà essere svuotata per interventi di manutenzione, riparazione e pulizia anche su richiesta dell'Istituto.

Lo svuotamento delle apparecchiature frigorifere, il deposito e la ricollocazione delle derrate alimentari immagazzinate sono a cura, carico e rischio della ditta appaltatrice. Nelle ipotesi che precedono, la ditta sarà tenuta, comunque, a garantire la continuità del servizio giornaliero di cucina.

In caso di avaria delle apparecchiature frigorifere, conseguente alla cattiva utilizzazione delle stesse, e nelle ipotesi di sospensione dell'erogazione dell'energia elettrica che si rilevano igienicamente nocive, in grado di avariare le derrate alimentari immagazzinate, la ditta asporterà immediatamente gli alimenti conservati nelle apparecchiature medesime. Le derrate asportate dalle apparecchiature frigorifere avariate non potranno essere utilizzate per il servizio di cucina. L'onere e il rischio dell'asportazione di cui sopra, e della distruzione delle derrate avariate è a carico della ditta affidataria.

#### **ART. 10**

##### **MODIFICA TABELLE DIETETICHE**

L'Amministrazione si riserva di modificare le tabelle dietetiche a seconda delle esigenze cliniche, dandone comunicazione alla ditta affidataria del servizio a mezzo lettera Raccomandata R.R. Ove tali modifiche importino variazioni nei costi stabiliti nelle tabelle per ciascun tipo di dieta, la ditta notificherà all'Amministrazione in base alle variazioni proposte, eventuali aumenti o diminuzioni di prezzo che saranno poi concordati tra le parti e diverranno operativi solo a seguito della notifica della delibera di approvazione dell'Amministrazione.

Tutti i pesi vanno riferiti alla parte edibile dell'alimento crudo, al netto degli scarti di mercato e di cucina.

Per olio si intende olio di oliva extravergine. Il sale non è indicato. Tutti i prodotti sono solo quelli naturali e non sono ammessi additivi, estratti o succedanei industriali.

Lo stesso vale per i condimenti compreso il limone che va servito a porzioni di  $\frac{1}{2}$  o  $\frac{1}{4}$  di frutto. Il pane è da fornire in pezzature a fette imbustate.

Eventuali integrazioni alle diete, richieste dai medici curanti e debitamente autorizzate dalla Direzione Sanitaria, saranno fatturate a parte sulla base di un listino prezzi, previamente concordato con l'Amministrazione, sulla base di un apposito protocollo.

#### **ART. 11**

##### **AUTORIZZAZIONI**

La Ditta dovrà essere munita di tutti i necessari permessi, autorizzazioni e licenze richiesti a termine di legge e/o regolamenti per l'espletamento del servizio. La ditta dovrà altresì ottemperare a tutte le norme di legge in materia.

#### **ART. 12**

##### **DIVIETI**

Il gestore dovrà vietare l'accesso ai locali della cucina ed annessi ai non addetti al servizio, tranne che al personale dell'Amministrazione incaricato al controllo e al personale espressamente comandato dalla stessa Amministrazione, per lo svolgimento di mansioni da effettuarsi nei locali medesimi. Tra il personale incaricato dall'Amministrazione rientra, anche, il personale comandato dal Direttore Sanitario, dal Direttore dell'U.O.C. Tecnico Manutenzioni e dal Direttore dell'U.O.C. Provveditorato – Economato.

Il Gestore dovrà interdire l'accesso al banco e ai tavoli della mensa al personale in divisa.

#### **ART. 13**

##### **PASSAGGIO DI CONSEGNE**

Prima dell'attivazione del relativo contratto, conseguente all'affidamento del servizio aggiudicato con la presente procedura verrà redatto un verbale di passaggio/consegne tra la ditta cessante e quella subentrante alla presenza dell'Amministrazione (personale della Direzione Sanitaria, dell'U.O.C. Tecnico Manutenzioni e della S.C. Gestione Beni e Servizi) al fine di precisare lo stato dei locali e delle attrezzature al momento del cambio della ditta appaltatrice.

## **ART. 14 PERSONALE**

Per assicurare le prestazioni contrattuali, la ditta affidataria del servizio si avvarrà di proprio personale idoneo ed adeguato numericamente alle necessità, che sarà impiegato sotto la sua esclusiva responsabilità.

A tal proposito il gestore dovrà fornire la lista nominativa del personale dipendente, con l'indicazione della qualifica professionale di ciascun addetto e segnalare, tempestivamente, alla Direzione sanitaria, ogni variazione nominativa.

Tutti il personale, che dovrà essere regolarmente assunto secondo la vigente normativa, sarà a completo carico della ditta appaltatrice.

La ditta si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché condizioni risultanti da successive modificazioni ed responsabilità da parte dell'Amministrazione.

La ditta si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

La ditta si impegna a documentare quanto sopra, allorché l'Amministrazione lo richieda.

Il personale, munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, a completo carico della ditta appaltatrice, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti diagnostici e alle vaccinazioni previste dalle norme in materia, per l'esercizio di tutte le attività connesse alla ristorazione (art.262 R.D. 27.7.34 n.1265).

L'Ente si riserva il diritto di effettuare ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni; si riserva, inoltre, il diritto di richiedere al gestore di prendere immediati provvedimenti per quel personale ritenuto inidoneo al servizio, per comprovati motivi, in contraddittorio tra le parti.

E' onere del gestore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il proprio personale e dovrà essere di cuffie e berretti, giacche e grembiuli bianchi, guanti e quant'altro igienicamente necessario da indossare durante l'espletamento del servizio e dovrà essere sempre irreprensibile dal punto di vista dell'igiene, del vestiario e del comportamento.

**Gli addetti al servizio in questione dovranno portare in modo visibile l'indicazione della ditta, con badge di riconoscimento.**

In nessun caso il personale potrà accampare diritti nei confronti dell'Ente, anche nel caso di fallimento del gestore, poiché trattasi di rapporto di lavoro instauratosi con la ditta appaltatrice.

## **ART. 15 PULIZIE**

Secondo quanto previsto nell'offerta tecnica ma, comunque, a fine giornata, una volta espletato il servizio, la ditta dovrà procedere, con proprio personale, attrezzi e materiali alla completa pulizia, disinfezione e sanificazione, dei locali della cucina, della mensa, dei servizi igienici annessi, nonché di ogni attrezzatura ed arredo, al fine di evitare accumuli di sporcizia e di garantire la costante igienicità di tutto quanto interessante il servizio stesso.

La ditta, inoltre, dovrà farsi carico dell'accumulo di ogni forma di rifiuto in propri contenitori da depositare nel luogo a tal fine destinato, in tempo utile, per il ritiro da parte dell'automezzo della Nettezza Urbana. In ogni caso la ditta dovrà assolutamente evitare il permanere, oltre il necessario, di rifiuti e relativi contenitori nell'area antistante la cucina, e nella cucina stessa. Ogni forma di rifiuto prodotto dovrà essere depositato nel luogo di raccolta dell'Istituto da parte della ditta aggiudicataria, in propri contenitori idonei per tipologia di rifiuto, per il ritiro da parte dell'automezzo della Nettezza Urbana, in caso di rifiuti non smaltibili a mezzo del servizio di Nettezza Urbana la ditta provvederà a propria cura e spesa al relativo smaltimento.

La ditta, infine, dovrà provvedere anche al lavaggio delle divise del proprio personale.

## **ART. 16 DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Il gestore provvederà a produrre i pasti normali e le diete speciali in numero necessario ai vari reparti, con scelta menù da parte del paziente da eseguire direttamente al letto del degente tramite un proprio operatore-dietista.

I predetti reparti hanno l'obbligo di far conoscere al gestore, in tempo utile, il numero ed il tipo di vitto da somministrare, e anche il numero delle prime colazioni. Orari diversi potranno essere concordati con la Direzione Sanitaria ed autorizzati dall'Amministrazione.

Le richieste dei vari reparti di cui sopra, dovranno essere effettuate su appositi modelli che saranno concordati con il gestore, prima della sottoscrizione del contratto.

In detti modelli dovrà essere chiaramente indicato, con separati elenchi:

- il reparto;
- il numero del letto ed il nominativo del degente;
- il numero dei pasti per ciascuna dieta;

I predetti modelli dovranno essere in triplice copia, di cui una rimane al gestore (quale ordine), l'altra ritorna al reparto e/o servizio con il vitto, per la raccolta della firma di riscontro, da parte della Capo Sala e/o dell'Infermiere Professionale di turno dell'avvenuta consegna dei pasti (quale consegna del vitto). La terza copia la ditta la consegnerà alla S.C. Gestione Beni e Servizi (Settore Economato) per la sistemazione informatica degli ordini e delle consegne.

Le copie dei riepiloghi giornalieri dovranno essere allegate alla fattura per la liquidazione; non saranno ammessi alla liquidazione i riepiloghi non controfirmati per accettazione dei pasti.

Per il pagamento fanno fede le schede di prenotazioni ed i buoni di consegna **sottoscritti, con firma leggibile e per esteso della Capo Sala**, ovvero in assenza della stessa, dell'infermiere professionale di turno.

Variazioni sia nel numero che nel tipo di dieta, saranno comunicate entro le ore 10,00 del giorno di somministrazione, tenuto conto, di eventuali ricoveri successivi alla prenotazione e di possibili difformi prescrizioni dietetiche del medico curante.

**Quotidianamente, al mattino dei giorni feriali (per il sabato, la domenica e festivi la comunicazione avverrà il primo giorno feriale utile), la ditta aggiudicataria fornirà alla Direzione Sanitaria l'elenco nominativo dei pazienti corredato della scelta del menù effettuata.**

## **ART. 17 ATTREZZATURE – IMPIANTI - STRUTTURE**

Le attrezzature di proprietà dell'Ente, oggetto, tra l'altro di ammortamento, saranno mantenute secondo quanto previsto dall'offerta tecnica, le stesse all'atto della conclusione del contratto verranno restituite alla stazione appaltante.

Le attrezzature proposte in aggiunta nel progetto offerta saranno fornite in comodato d'uso per tutto il periodo contrattuale e mantenute secondo quanto previsto nel progetto offerta. Le attrezzature proposte e fornite in comodato d'uso, dovranno essere mantenute e sostituite a cura della ditta aggiudicataria al fine di un continuo ed efficiente utilizzo. All'atto della conclusione del contratto le stesse verranno ritirate dalla ditta senza alcun onere da parte della stazione appaltante.

La ditta aggiudicataria è obbligata, comunque, alla manutenzione straordinaria di minima, a prescindere da quanto indicato nel progetto, necessaria a mantenere i locali, le attrezzature fisse e mobili, gli impianti in perfetto stato d'uso, quale opere di rifacimento impianti, ripristino pavimenti, piastrelle, attrezzature, pareti, revisione di impianti refrigeranti etc.

La ditta sarà responsabile della custodia, della manutenzione e del corretto uso di tutte le attrezzature (per quelle di proprietà dell'Ente – in ammortamento, nonché per quelle proposte in fornitura gratuita per tutto il periodo contrattuale) nel rispetto delle normative vigenti. L'Istituto non sarà responsabile nel caso di eventuali danni o furti del materiale utilizzato. Dovranno essere sempre preventivamente concordate ed autorizzate dall'Istituto eventuali variazioni di apparecchiature o di attrezzature o di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio rispetto a quanto contrattualmente definito.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria corrente, intendendosi per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere i locali, le attrezzature e gli impianti ed arredi in perfetto stato d'uso.

Sono posti a carico del gestore gli oneri per eventuali danni da imputarsi a negligenza, ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente del gestore. Il gestore provvederà altresì alla manutenzione straordinaria, direttamente con proprio personale o a mezzo terzi.

Per manutenzione straordinaria devono intendersi opere di rifacimento impianti, di ripristino pavimenti e piastrelle, di attrezzatura, delle pareti, di revisione impianti refrigeranti, di revisione impianti (riscaldamento, ventilazione aspirazione), etc.. In ogni caso il gestore dovrà segnalare tempestivamente all'Amministrazione la necessità di intervento straordinario.

#### **ART.18 AMMORTAMENTO**

Le attrezzature fisse e mobili, concesse alla ditta aggiudicataria sono ancora sottoposti ad ammortamento. Tale ammortamento verrà effettuato fino alla concorrenza di n. 273.750 prestazioni (colazioni, pranzo, cene) per un valore di €. 0,757 + Iva a prestazione. Conseguentemente la quota complessiva da ammortizzare risulta pari a €=206.975,05= + Iva . Pertanto la ditta aggiudicataria della presente procedura, così come stabilito al n.4 lett. **ai**) del disciplinare di gara, è obbligata a versare all'Istituto la quota definita entro 90 gg. dalla comunicazione della stazione appaltante di avvenuta aggiudicazione, mediante pagamento al tesoriere dell'Ente con la seguente causale: importo relativo alla quota di ammortamento delle attrezzature e degli impianti della cucina e mensa disponibili. Il mancato pagamento, comporterà la decadenza in danno dall'aggiudicazione con il recesso del relativo contratto e l'eventuale aggiudicazione al 2° graduato. Tale importo definito verrà restituito alla ditta che ha l'attuale gestione del servizio.

L'importo corrisposto dalla ditta aggiudicataria, verrà interamente corrisposto dalla stazione appaltante insieme al costo delle singole diete.

#### **ART.19 VERIFICHE DEL SERVIZIO E VALUTAZIONI DEGLI STANDARDS QUALITATIVI**

Al fine di consentire lo svolgimento di detto servizio nel modo più efficace, efficiente ed economico possibile saranno svolte costanti verifiche sulla modalità di esecuzione contrattuale.

I controlli si riferiranno agli standard qualitativi e quantitativi sia stabiliti dal presente capitolato che dichiarati dalla ditta in sede di presentazione dell'offerta per la partecipazione alla gara di appalto.

Qualora emergano oggettive responsabilità della ditta si potrà procedere alla ufficiale contestazione dei fatti e all'eventuale applicazione della penale.

Sarà, inoltre, cura della Direzione Sanitaria dell'Istituto la predisposizione di appositi questionari, in base ai quali potranno essere determinati gli standard qualitativi ed organizzativi in riferimento a quanto previsto dalla procedura di appalto e dall'offerta presentata dalla ditta aggiudicataria.

#### **ART. 20 RESPONSABILE DELLA DITTA**

La ditta aggiudicataria dovrà individuare un suo rappresentante o incaricato che abbia la facoltà di ottemperare a tutti gli adempimenti previsti dal contratto dell'appalto. La ditta dovrà comunicare all'Istituto il nome dell'incaricato, nonché il luogo di residenza, l'indirizzo e il recapito telefonico fisso e mobile, per ogni comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria nelle ore di servizio o al di fuori di esse.

L'incaricato dovrà mantenere un contatto continuo con i referenti indicati dall'Istituto per il controllo dell'andamento dei servizi. In ogni caso di assenza o impedimento dell'incaricato, la ditta dovrà comunicare il nominativo di un sostituto con i relativi dati.

Tale incaricato dovrà, inoltre, collaborare con la Direzione Sanitaria, con la S.C. Gestione Beni e Servizi (Economato) e con l'U.O.C. Tecnico Manutenzione dell'Istituto.

**ART. 21****DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto avrà la durata di tre anni, salvo la facoltà esclusiva dell'Ente di prorogare la validità temporale del contratto per un periodo non superiore ad un ulteriore anno agli stessi prezzi, patti e condizioni.

I prezzi verranno mantenuti fissi ed invariati per il primo anno di vigenza contrattuale, successivamente la revisione dei prezzi è prevista secondo gli adeguamenti ISTAT al netto della quota di ammortamento. La richiesta di adeguamento prezzi, debitamente motivata e documentata della copia del Bollettino Ufficiale ISTAT – indici nazionali dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati – dovrà essere presentata all'Ente appaltante mediante lettera Raccomandata R.R. almeno tre mesi prima della scadenza di ogni anno contrattuale. Tale termine è stabilito a pena di decadenza, così come sono da ritenere prive di effetto le richieste presentate senza la prescritta documentazione, come sopra individuata. L'adeguamento decorre dall'inizio dell'anno contrattuale successivo alla presentazione della richiesta. Resta inteso che la contabilizzazione, da parte della ditta degli avvenuti aumenti, potrà essere effettuata solo dopo l'approvazione della Stazione appaltante. Le disposizioni del presente articolo escludono l'applicabilità dell'art. 1664 del C.C. nonché ogni altra norma in materia di revisione prezzi. Il contratto sarà attivato entro 30 gg. dalla data di approvazione della delibera di aggiudicazione.

**ART. 22****PENALI, ADDEBITI E CONTESTAZIONI**

L'Istituto si riserva la facoltà esclusiva di **risolvere unilateralmente il contratto** nei casi di grave inadempimento e quando la ditta aggiudicataria sia stata richiamata, dopo ripetute rilevazioni di difformità durante l'anno, mediante raccomandata A.R., all'osservanza degli obblighi inerenti il rapporto contrattuale, con il conseguente incameramento del deposito cauzionale.

In caso di ritardata consegna totale o parziale, l'Istituto potrà applicare una penale a carico della ditta fornitrice pari al **10%** (dieci per cento) dell'importo della merce non consegnata per ogni ora di ritardo. Nel caso di rilevata difformità dei beni forniti rispetto alle caratteristiche individuate in sede di aggiudicazione, l'Istituto ha il diritto di respingere la fornitura e di richiedere l'immediata sostituzione, nonché di promuovere la contestazione degli addebiti, di acquisire le controdeduzioni ed applicare una penale variante, a seconda della gravità di infrazione, nonché per singola infrazione, da un minimo di €. 300,00 al un massimo di €. 1.500,00, riservandosi la facoltà di procedere al richiamo seconda la procedura precedentemente evidenziata.

L'Istituto nei casi succitati avrà il diritto di acquistare presso altre ditte in danno del fornitore inadempiente i prodotti occorrenti, addebitando a quest'ultimo l'eventuale maggior prezzo pagato rispetto a quello convenuto, oltre ad ogni altro onere o danno derivante all'Istituto dall'inadempienza stessa.

In caso di arbitraria sospensione del servizio, la stazione appaltante oltre all'applicazione delle penali indicate in precedenza, provvederà ove lo ritenga opportuno, all'esecuzione in danno dei servizi sospesi, addebitando alla ditta aggiudicataria la spesa eccedente rispetto a quella contrattualmente prevista, salvo ed impregiudicata ogni altra azione con l'eventuale risoluzione del contratto ed incameramento della cauzione definitiva.

L'applicazione di un numero mensili di penali superiori a quattro o di un numero annuo superiori a quindici, determina ciascuna, la facoltà esclusiva dell'Amministrazione di risolvere unilateralmente il contratto, mediante raccomandata A.R., con il conseguente incameramento del deposito cauzionale ed eventuale risarcimento dei danni.

Le attrezzature e quant'altro proposto in sede di offerte tecnica dovranno essere consegnate nel termine impegnativo di consegna dichiarato; in caso di mancata consegna decorrerà una penale pari a €. 300,00 al giorno, decorsi 30 gg. solari, dal termine impegnativo di consegna, la stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere alla decadenza dall'aggiudicazione con conseguente risoluzione del contratto, incameramento della cauzione definitiva, risarcimento dei danni, riservandosi la facoltà di aggiudicazione al 2° graduato.

L'incameramento delle penali avverrà in sede di liquidazione del relativo fatturato

**ART. 23**  
**RESPONSABILITA'**

La ditta aggiudicataria è responsabile verso l'Istituto dell'esatto e puntuale adempimento del contratto, della buona riuscita dell'attività, dei servizi e dell'opera dei suoi dipendenti.

La ditta è obbligata, senza alcun compenso, ad uniformarsi a tutte le leggi e disposizioni in vigore nelle materie riferite all'oggetto dell'appalto ed avrà a suo esclusivo carico l'onere di rifondere alla committente, ai suoi dipendenti e ai terzi, i danni che fossero causati per l'esecuzione dell'appalto, resta inteso che i danni si riferiscono anche alle attrezzature fisse e mobili, nonché agli impianti e locali della cucina e mensa..

La ditta assume la responsabilità penale e civile piena ed intera, derivante da qualsiasi causa o motivo ed in special modo da infortuni dipendenti dall'appalto.

L'Istituto, pertanto, è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale della ditta aggiudicataria nell'esecuzione del contratto.

La ditta aggiudicataria risponde pienamente per danni procurati ai locali, a persone e/o cose che potessero derivare dall'espletamento delle prestazioni contrattuali, anche a causa del malfunzionamento dei beni oggetto del presente capitolato, ed imputabili ad essa o ai suoi dipendenti e dei quali danni fosse chiamata a rispondere l'Istituto che fin d'ora si intende sollevato ed indenne da ogni pretesa o molestia.

Nei confronti del proprio personale, la Ditta aggiudicataria dovrà osservare le leggi, i regolamenti e gli accordi contrattuali di categoria, nazionali, regionali, provinciali ed aziendali, riguardanti il trattamento economico e normativo, nonché le disposizioni di legge e regolamenti concernenti le assicurazioni sociali, la tutela e l'assistenza del personale medesimo, restando a carico della ditta aggiudicataria ed a pieno titolo tutti gli oneri e le relative sanzioni civili e penali, che potrebbero derivare dall'inosservanza delle leggi vigenti in materia. La ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle eventuali inosservanze. Tutto il personale preposto all'espletamento del servizio in argomento lavorerà alle dirette dipendenze della ditta aggiudicataria e sotto l'esclusiva responsabilità della medesima, sia nei confronti della stazione appaltante che nei confronti di terzi.

La ditta aggiudicataria è, altresì, responsabile del rispetto delle leggi in materia di assicurazione obbligatoria e delle altre leggi vigenti, il relativo personale adibito ad ogni attività prevista dal capitolato deve essere coperto da tutela assicurativa.

La ditta aggiudicataria riconosce la stazione appaltante estranea a qualsiasi controversia di natura economica o giuridica che dovesse insorgere fra la medesima ed il proprio personale dipendente.

La ditta aggiudicataria dovrà avere assolto a tutti gli obblighi previsti dal D.L.gs. 81/2008 e s.m.i. nonché ha l'obbligo di rispettare tutte le norme inerenti la tutela dei propri lavoratori.

La ditta aggiudicataria risponde per eventuali furti che dovessero verificarsi nel periodo di espletamento del servizio, per beni e materiali.

**IL DIRETTORE S.C.**  
**GESTIONE BENI E SERVIZI**  
*Dott. Domenico Bisogni*

**IL DIRETTORE GENERALE**  
*Dott. Tonino Pedicini*