

**CONVENZIONE
PER LA FORNITURA DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE
PRESSO LE SEDI DELLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE
CAMPANIA**

SO.RE.SA. S.P.A.

~

SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.

LOTTO 3

(AOU FEDERICO II – AOU SUN/VANVITELLI – ASL NAPOLI 3 SUD)

CONVENZIONE
PER LA FORNITURA DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PRESSO LE SEDI DELLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE CAMPANIA
LOTTO 3 (A.O.U. FEDERICO II – A.O.U. S.U.N. (VANVITELLI) – A.S.L. NAPOLI 3 SUD)

CIG n. 683690152F

L'anno **duemilaventidue**, il giorno **28** del mese di **Febbraio** presso la sede della So.Re.Sa. Spa in Napoli, Centro Direzionale, Isola F9 - Complesso Esedra, da una parte

SO.RE.SA. S.p.A., a socio unico con sede legale in Napoli (appresso indicata sinteticamente Soresa) e domiciliata ai fini del presente atto in Napoli, Centro Direzionale Isola F9, capitale sociale Euro 500.000,00= i.v., iscritta al Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio di Napoli P. IVA, Cod. Fisc. ed iscrizione al registro Imprese di Napoli 04786681215, in persona del Direttore Generale, Ing. Alessandro Di Bello, nato a Bari il 02/03/1966, C.F. DBLLSN66C02A662VB, in virtù dei poteri di rappresentanza conferitigli con verbale del Consiglio di Amministrazione del 15 Novembre 2021

E

SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A., con sede legale in Vicenza (VI) al viale della Scienza n. 26, iscritta nel Registro delle Imprese di Vicenza al numero REA 174392, P.Iva/C.F. 01617950249, tel. 0444/348400, fax 0444/348482, pec: serenissimaristorazione@pec.it; rappresentata ai fini del presente atto dal Legale Rappresentante Dott. Flavio Massimiliano Faggion, nato a Valdagno (VI) il 23/03/1959, C.F. FGGFVM59C23L551W (nel seguito per brevità anche "**Fornitore**");

PREMESSO

- a)** che So.Re.Sa. S.p.A., società interamente partecipata dalla Regione Campania, costituisce, in attuazione dell'art.6, comma 15 della L.R. 28 del 24/12/2003, centrale di committenza regionale ed è soggetto aggregatore ai sensi dell'art. 9 del decreto legge 24 aprile 2014 convertito in legge n. 89 del 23 giugno 2014 che aggiudica appalti pubblici e conclude accordi quadro di lavori, forniture o servizi destinati alle AA.SS.LL. ed AA.OO., Alle società partecipate in misura totalitaria dalla Regione Campania ivi comprese quelle in house, ad eccezione di Eav srl e di Sviluppo Campania S.p.A., agli enti anche strumentali della Regione, diversi da quelli del trasporto su ferro e gomma, agli enti locali ed alle altre pubbliche amministrazioni aventi sede nel medesimo territorio;
- b)** che in esecuzione di quanto precede, So.Re.Sa. S.p.A., in qualità di stazione appaltante e centrale di committenza, ha indetto con **Determinazione del Direttore Generale n. 143 del 12/10/2016**, una

Pag. 1 a 22

procedura aperta per la stipula di un Convenzione per “l’affidamento quinquennale del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale presso le Aziende Sanitarie della Regione Campania”;

- c) che il Fornitore che sottoscrive la presente Convenzione è risultato aggiudicatario della predetta procedura aperta con la **Determinazione del Direttore Generale Soresa spa n. 25 del 09/02/2022** e, per l’effetto, ha manifestato la volontà di impegnarsi ad eseguire quanto stabilito nella presente Convenzione alle condizioni, modalità e termini ivi stabiliti e nei successivi atti di adesione;
- d) che la stipula della presente Convenzione non è fonte di alcuna obbligazione per la So.Re.Sa. S.p.A. e/o per le Amministrazioni nei confronti del Fornitore in quanto definisce la disciplina relativa alle modalità di stipula di un Contratto di fornitura nel quale verranno specificati le quantità e le tipologie di beni/servizi oggetto dello stesso;
- e) che i singoli Contratti di fornitura verranno conclusi a tutti gli effetti tra le Amministrazioni ed il Fornitore risultato aggiudicatario, per singolo lotto, in base alle modalità ed i termini indicati nella presente Convenzione e relativi Allegati;
- f) che il Fornitore dichiara che quanto risulta dalla presente Convenzione e dai suoi Allegati, ivi compreso il Capitolato Speciale, nonché gli ulteriori atti della procedura, definiscono in modo adeguato e completo gli impegni assunti con la firma del presente atto, nonché l’oggetto delle prestazioni da fornire e, in ogni caso, ha potuto acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione tecnica ed economica delle stesse e per la formulazione dell’offerta;
- g) che il Fornitore ha presentato la documentazione richiesta ai fini della stipula della presente Convenzione che, anche se non materialmente allegata al presente atto, ne forma parte integrante e sostanziale;
- h) che il Fornitore, con la seconda sottoscrizione, dichiara, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 cod. civ., di accettare tutte le condizioni e patti contenuti nella presente Convenzione e relativi Allegati, e di avere particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole; in particolare dichiara di approvare specificamente le clausole e condizioni riportate in calce alla presente Convenzione;

Ciò premesso, tra le parti come in epigrafe rappresentate e domiciliate si conviene e si stipula quanto segue:

Articolo 1 – DEFINIZIONI

Nell’ambito della presente Convenzione, si intende per:

- a) **Convenzione:** il presente atto, comprensivo di tutti i suoi Allegati, nonché dei documenti ivi richiamati, quale accordo concluso dalla So.Re.Sa. S.p.A., anche per conto delle Amministrazioni, da una parte, ed il Fornitore, dall’altra parte, con lo scopo di stabilire le clausole relative agli atti di adesione emessi da ciascuna Amministrazione aderente;
- b) **Amministrazione/i:** le AA.SS.LL., AA.OO., AA.OO.UU. ed IRCCS della Regione Campania che, sulla base della normativa vigente, sono legittimate ad utilizzare la Convenzione e che possono, dunque, emettere atti di adesione (contratti specifici) basati sulla presente Convenzione;

- c) **Fornitore:** l'aggiudicatario (impresa, raggruppamento temporaneo, consorzio di imprese o impresa aderente a contratto di rete) della procedura aperta di cui in premessa, che, conseguentemente, sottoscrive la presente Convenzione impegnandosi a quanto ivi previsto ed, in particolare, a fornire quanto aggiudicato alle Amministrazioni aderenti a seguito dell'emissione da parte delle stesse dei singoli atti di adesione;
- d) **Capitolato Speciale:** il documento allegato al presente atto che descrive le specifiche tecniche minime dei prodotti e dei servizi connessi oggetto della Convenzione; disciplina, inoltre le modalità per l'emissione degli atti di adesione;
- e) **Atto di adesione:** il contratto stipulato dalla singola Amministrazione con l'aggiudicatario della Convenzione.

Articolo 2 - VALORE DELLE PREMESSE, DEGLI ALLEGATI E NORME REGOLATRICI

Le premesse di cui sopra, gli atti ed i documenti richiamati nelle medesime premesse e nella restante parte del presente atto, ivi incluso il Bando di gara, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale della presente Convenzione.

Costituiscono, altresì, parte integrante e sostanziale della Convenzione:

- l'Allegato "A" (Capitolato Speciale e relativo allegato);
- l'Allegato "B" (Offerta tecnica del Fornitore);
- l'Allegato "C" (Offerta economica del Fornitore).

La presente Convenzione è regolata, in via gradata:

- a) dal contenuto della Convenzione e dei suoi Allegati, che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti con i Fornitori relativamente alle attività e prestazioni contrattuali che costituiscono parte integrante e sostanziale della Convenzione;
- b) dalle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 50/2016;
- c) dalle norme in materia di Contabilità di Stato;
- d) dal codice civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato.

I singoli rapporti contrattuali tra le Amministrazioni Contraenti ed il fornitore saranno regolati dalle disposizioni sopra indicate, dalle disposizioni in essi previste in attuazione e/o integrazione dei contenuti della presente Convenzione, nonché da quanto verrà disposto dall'atto di adesione purché non in contrasto con i predetti documenti.

In caso di contrasto o difficoltà interpretativa tra quanto contenuto nella presente Convenzione e relativi Allegati, da una parte, e quanto dichiarato nell'Offerta Tecnica, dall'altra parte, prevarrà quanto contenuto nei primi, fatto comunque salvo il caso in cui l'Offerta Tecnica contenga, a giudizio della So.Re.Sa. S.p.A. e/o delle Amministrazioni, previsioni migliorative rispetto a quelle contenute nella presente Convenzione e relativi Allegati.

Le clausole della Convenzione e dei singoli Atti di Adesione sono sostituite, modificate od abrogate automaticamente per effetto di norme aventi carattere cogente contenute in leggi o regolamenti che entreranno in vigore successivamente, fermo restando che in ogni caso, anche ove intervengano modificazioni autoritative

dei prezzi migliorativi per il Fornitore, quest'ultimo rinuncia a promuovere azioni o ad opporre eccezioni rivolte a sospendere o a risolvere il rapporto contrattuale in essere.

Nel caso in cui dovessero sopraggiungere provvedimenti di pubbliche autorità dai contenuti non suscettibili di inserimento di diritto nella presente Convenzione e nei singoli Atti di Adesione e che fossero parzialmente o totalmente incompatibili con la Convenzione e relativi Allegati e/o con i singoli Atti di Adesione, la So.Re.Sa. S.p.A. e/o le Amministrazioni Contraenti, da un lato, e il Fornitore, dall'altro lato, potranno concordare le opportune modifiche ai soprarichiamati documenti sul presupposto di un equo contemperamento dei rispettivi interessi e nel rispetto dei criteri di aggiudicazione della procedura.

Articolo 3 - OGGETTO DELLA CONVENZIONE

La Convenzione definisce la disciplina normativa e contrattuale relativa alle condizioni e alle modalità di affidamento e di esecuzione da parte delle Amministrazioni delle prestazioni oggetto dei singoli Atti di Adesioni.

La presente Convenzione è conclusa con il Fornitore aggiudicatario della procedura aperta di cui in premessa, il quale, con la sottoscrizione del presente atto, si impegna a fornire quanto richiesto dalle Amministrazioni aggiudicatrici tramite l'emissione degli Atti di Adesione, basati sulle condizioni stabilite nella presente Convenzione e relativi Allegati, ivi incluse le condizioni indicate nel Capitolato Speciale.

Il Fornitore, pertanto, si impegna ad eseguire i servizi e le forniture oggetto dell'affidamento, così come definiti nel Capitolato Speciale.

In esecuzione della presente Convenzione potranno essere affidati contratti per un quantitativo complessivo espresso dal massimale previsto per il/i lotto/i territoriale/i oggetto dell'affidamento e segnatamente:

- **Lotto 3: AOU FEDERICO II – AOU S.U.N. (VANVITELLI) – ASL NAPOLI 3 SUD.**

AOU FEDERICO II

N° pasti giornalieri complessivi per 5 anni (a)⁽¹⁾: 1.003.750			
Pasti	Unità di Misura	Prezzo unitario offerto in cifre PU Euro, IVA esclusa max tre cifre decimali	Prezzo unitario offerto in lettere PU Euro, IVA esclusa max tre cifre decimali
Colazione	Singolo pasto	€ 1,00	uno virgola zerozero
Pranzo	Singolo pasto	€ 6,00	sei virgola zerozero
Cena	Singolo pasto	€ 5,50	cinque virgola cinquanta
Prezzo unitario complessivo offerto		€ 12,50	dodici virgola cinquanta

(b)		
Valore totale offerto (c = b*a)	€ 12.546.875,00	Dodicimilionicinquecentoquarantaseimila- ottocentostantacinque / 00
Oneri totali della sicurezza - DUVRI (d) Non devono essere inferiori ad € 20.075,00	€ 20.075,00	ventimilasettantacinque / 00
Valore totale del servizio (e = c + d)	€ 12.566.950,00	Dodicimilionicinquecentosessantaseimila- novecentocinquanta / 00

AOU SUN (VANVITELI)

N° pasti giornalieri complessivi per 5 anni (a)⁰: 550.000			
Pasti	Unità di Misura	Prezzo unitario offerto in cifre PU Euro, IVA esclusa max tre cifre decimali	Prezzo unitario offerto in lettere PU Euro, IVA esclusa max tre cifre decimali
Colazione	Singolo pasto	€ 1,00	uno virgola zerozero
Pranzo	Singolo pasto	€ 6,00	sei virgola zerozero
Cena	Singolo pasto	€ 5,50	cinque virgola cinquanta
Prezzo unitario complessivo offerto (b)		€ 12,50	dodici virgola cinquanta
Valore totale offerto (c = b*a)		€ 6.875.000,00	seimilioniottocentostettantacinquemila / 00
Oneri totali della sicurezza - DUVRI (d) Non devono essere inferiori ad € 11.000,00		€ 11.000,00	undicimila / 00
Valore totale del servizio (e = c + d)		€ 6.886.000,00	seimilioniottocentoottantaseimila / 00

ASL NAPOLI 3 SUD

N° pasti giornalieri complessivi per 5 anni (a)⁰: 1.366.925			
Pasti	Unità di Misura	Prezzo unitario offerto in cifre PU Euro, IVA esclusa max tre cifre decimali	Prezzo unitario offerto in lettere PU Euro, IVA esclusa max tre cifre decimali
Colazione	Singolo pasto	€ 1,00	uno virgola zerozero
Pranzo	Singolo pasto	€ 6,00	sei virgola zerozero
Cena	Singolo pasto	€ 5,50	cinque virgola cinquanta
Prezzo unitario complessivo offerto (b)		€ 12,50	dodici virgola cinquanta
Valore totale offerto (c = b*a)		€ 17.086.562,50	Diciassettemilioniotta- ntaseimilacinque- centosessantadue / 50
Oneri totali della sicurezza - DUVRI (d) Non devono essere inferiori ad € 27.338,50		€ 27.338,50	ventisette milatrecento trentotto / 50
Valore totale del servizio (e = c + d)		€ 17.113.901,00	Diciassettemilionicent- otredicimilanove- centouno / 00

Il tutto per un importo complessivo quinquennale di € 36.566.851,00 di cui € 58.413,50 per costi derivanti da rischi d'interferenza.

La So.Re.Sa. S.p.A., nel periodo di efficacia della presente Convenzione, si riserva la facoltà di incrementare il predetto quantitativo massimo complessivo, nei limiti previsti dalla normativa vigente, alle condizioni e corrispettivi stabiliti nel presente atto e nei suoi Allegati; in particolare, la So.Re.Sa. S.p.A. potrà, alle stesse condizioni, incrementare il predetto quantitativo massimo complessivo fino a concorrenza di un quinto ai sensi dell'articolo 106, comma 12 D.L.gs. n. 50/2016.

Fermo restando quanto previsto al comma precedente, l'Amministrazione Contraente, nel corso dell'esecuzione contrattuale, potrà apportare, nei soli casi e con le modalità previste dall'art. 106 del Codice:

- modifiche al Contratto di fornitura che comportano forniture e/o servizi supplementari ove ricorrano le condizioni di cui al comma 1, lett. b) e nei limiti di quanto previsto dal comma 7;

- varianti in corso d'opera all'oggetto del Contratto, ove ricorrano le condizioni di cui al comma 1, lett. c);
- modifiche al Contratto ove ricorrano le condizioni e le modifiche siano al di sotto dei valori di cui al comma 2, lett. a) e b);

Articolo 4 - DURATA DELLA CONVENZIONE

La Convenzione, che verrà stipulata a seguito dell'aggiudicazione della presente procedura, avrà una durata di 12 mesi, decorrenti dalla data di stipula della stessa, periodo entro il quale le Aziende Sanitarie della Campania potranno emettere l'Atto di Adesione, documento contrattuale di riferimento che formalizza l'accordo tra le stesse Aziende Sanitarie e il Fornitore. La durata delle Convenzione potrà essere estesa, su richiesta scritta da parte della So.Re.Sa., di ulteriori 6 (sei) mesi nel caso in cui alla data di scadenza i valori massimali risultassero non ancora esauriti.

La durata massima dei contratti derivanti dagli Atti di Adesione stipulati dalle singole amministrazioni, è pari a 5 anni dall'emissione degli stessi Atti di Adesione da parte delle Amministrazioni.

Articolo 5 - OBBLIGAZIONI GENERALI DEL FORNITORE

Sono a carico del Fornitore tutti gli oneri e rischi relativi alla fornitura dei servizi oggetto dei Contratti basati sulla presente Convenzione, nonché ogni attività che si rendesse necessaria per l'attivazione e la prestazione degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, ivi compresi quelli relativi ad eventuali spese di trasporto, di viaggio e di missione per il personale addetto alla esecuzione contrattuale.

Il Fornitore si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nella Convenzione, nel Capitolato Speciale e nei Contratti di Fornitura, ivi inclusi i rispettivi Allegati.

Le prestazioni contrattuali dovranno necessariamente essere conformi alle caratteristiche tecniche e funzionali ed alle specifiche indicate nel Capitolato Speciale e nei relativi Allegati; in ogni caso, il Fornitore si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore, nonché quelle che dovessero essere successivamente emanate.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula della Convenzione, resteranno ad esclusivo carico del Fornitore, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale indicato negli ordinativi di fornitura ed il Fornitore non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi a tale titolo, nei confronti delle Amministrazioni e/o della So.Re.Sa. S.p.A., assumendosene ogni relativa alea.

Il Fornitore si impegna espressamente a:

- a) impiegare, a sua cura e spese, tutte le strutture ed il personale necessario per l'esecuzione dei Contratti di fornitura secondo quanto specificato nella Convenzione e nei rispettivi Allegati e negli atti di gara richiamati nelle premesse della Convenzione;

- b) rispettare, per quanto applicabili, le norme internazionali UNI EN ISO vigenti per la gestione e l'assicurazione della qualità delle proprie prestazioni;
- c) predisporre tutti gli strumenti ed i metodi, comprensivi della relativa documentazione, atti a consentire alle singole Amministrazioni ed alla So.Re.Sa. S.p.A., per quanto di propria competenza, di monitorare la conformità dei servizi e delle forniture alle norme previste nella Convenzione e nei Contratti di Fornitura;
- d) predisporre tutti gli strumenti ed i metodi, comprensivi della relativa documentazione, atti a garantire elevati livelli di servizi, ivi compresi quelli relativi alla sicurezza e riservatezza;
- e) nell'adempimento delle proprie prestazioni ed obbligazioni, osservare tutte le indicazioni operative, di indirizzo e di controllo che a tale scopo saranno predisposte e comunicate dalle Amministrazioni o dalla So.Re.Sa. S.p.A., per quanto di rispettiva competenza;
- f) comunicare tempestivamente alla So.Re.Sa. S.p.A. ed alle Amministrazioni, per quanto di rispettiva competenza, le variazioni della propria struttura organizzativa coinvolta nell'esecuzione della Convenzione e nei singoli Contratti di fornitura, indicando analiticamente le variazioni intervenute ed i nominativi dei nuovi responsabili;
- g) non opporre alla So.Re.Sa. S.p.A. e alle Amministrazioni qualsivoglia eccezione, contestazione e pretesa relative alla fornitura e/o alla prestazione dei servizi;
- h) manlevare e tenere indenne le Amministrazioni e la So.Re.Sa. S.p.A. da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Data la natura di servizio pubblico dell'attività oggetto del presente contratto, l'impresa rinuncia espressamente al diritto di cui all'art.1460 c.c., impegnandosi ad adempiere regolarmente le prestazioni contrattuali anche in caso di mancata tempestiva controprestazione da parte del committente.

Il Fornitore rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolata o resa più onerosa da eventi imprevedibili e/o da terzi.

Il Fornitore si obbliga a: (a) dare immediata comunicazione alla So.Re.Sa. S.p.A. e alle singole Amministrazioni, di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione delle attività di cui alla Convenzione; (b) prestare i servizi e/o le forniture nei luoghi che verranno indicati nei Contratti di fornitura stessi.

Il Fornitore prende atto ed accetta che i servizi oggetto della Convenzione dovranno essere prestati con continuità anche in caso di eventuali variazioni della consistenza e della dislocazione delle sedi di erogazione delle prestazioni. In particolare acconsente fin d'ora a erogare le eventuali prestazioni costituenti modifiche alla Convenzione e/o del Contratto di fornitura, ivi compresi i relativi quantitativi dei beni/servizi oggetto del contratto, secondo quanto previsto dall'art. 106 del D.L.gs. n. 50/2016;

I servizi oggetto della Convenzione e dei singoli Contratti di Fornitura non sono affidati al Fornitore in via esclusiva, pertanto le Amministrazioni e/o la So.Re.Sa. S.p.A., per quanto di propria competenza, possono affidare le stesse forniture, attività e servizi anche a soggetti terzi, diversi dal medesimo Fornitore, nel rispetto della normativa vigente.

Ai sensi dell'art. 105, comma 2, D.Lgs. n. 50/2016, con riferimento a tutti i sub-contratti stipulati dal Fornitore per l'esecuzione del contratto, è fatto obbligo all'affidatario, prima dell'inizio della prestazione, di comunicare, a So.Re.Sa. S.p.A. e all'Amministrazione interessata, il nome del sub-contraente, l'importo del sub-contratto, l'oggetto del lavoro, servizio o fornitura affidati.

Articolo 6 - OBBLIGAZIONI SPECIFICHE DEL FORNITORE

Il Fornitore ha l'obbligo di tenere costantemente aggiornata, per tutta la durata della presente Convenzione, la documentazione amministrativa richiesta e presentata alla So.Re.Sa. S.p.A. per la stipula della presente Convenzione.

In particolare, pena l'applicazione delle penali di cui oltre, ciascun Fornitore ha l'obbligo di:

- a) comunicare alla So.Re.Sa. S.p.A. ogni modificazione e/o integrazione relativa al possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80, del D.Lgs. n. 50/2016, entro il termine perentorio di 10 (dieci) giorni lavorativi decorrenti dall'evento modificativo/integrativo;
- b) inviare alla So.Re.Sa. S.p.A. con periodicità semestrale la dichiarazione sostitutiva, ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. n. 445/2000 del certificato di iscrizione al Registro delle Imprese.

Ciascun singolo Fornitore ha l'obbligo di comunicare tempestivamente alla So.Re.Sa. S.p.A. le eventuali modifiche che possano intervenire per tutta la durata della presente Convenzione, in ordine alle modalità di esecuzione contrattuale.

Articolo 7 - VERIFICHE E MONITORAGGIO

Il Fornitore si obbliga a consentire alle Amministrazioni ed alla So.Re.Sa. S.p.A., per quanto di propria competenza, di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto dei Contratti di fornitura, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

Il Fornitore si obbliga a rispettare tutte le indicazioni relative alla buona e corretta esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dalle Amministrazioni.

In ogni caso, le Amministrazioni, procederanno alle verifiche dei servizi e delle forniture in ragione di quanto stabilito dal Capitolato Speciale.

Nel caso in cui le precedenti attività di verifica abbiano esito negativo, la So.Re.Sa. S.p.A., si riserva di risolvere la Convenzione.

Le Amministrazioni Contraenti provvederanno nel corso dell'esecuzione contrattuale, ai sensi dell'art. 102, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016, alla verifica di conformità per i servizi e per le forniture, al fine di certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di aggiudicazione o affidamento.

Tutti gli oneri derivanti dalla verifica di conformità si intendono a carico del Fornitore. In caso di mancata attestazione di regolare esecuzione, la singola Amministrazione Contraente provvederà a dare comunicazione alla So.Re.Sa. S.p.A. per gli adempimenti di cui al comma successivo.

La So.Re.Sa. S.p.A., ove in relazione al singolo contratto di fornitura, abbia accertato un grave inadempimento contrattuale ovvero che le prestazioni siano state dichiarate dalle singole Amministrazioni non eseguite nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di aggiudicazione, potrà risolvere - relativamente al Fornitore nei confronti del quale sia stato accertato il grave inadempimento o la non corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali - la presente Convenzione.

La So.Re.Sa. S.p.A. potrà comunque, ove ritenuto necessario, provvedere a monitorare il livello qualitativo del servizio erogato dagli operatori economici aggiudicatari della presente Convenzioni e a verificare periodicamente la rispondenza della fornitura erogata agli standard previsti in Convenzione.

In particolare il Fornitore dovrà trasmettere a So.Re.Sa con periodicità almeno trimestrale alcuni dati ai fini reportistici con riguardo agli ordini emessi ed evasi ed alla loro fatturazione. I predetti dati di rendicontazione e monitoraggio delle forniture prestate dovranno essere forniti nelle forme e modalità specificate nel Capitolato Speciale, all'art. 69

La mancata produzione o il ritardo nella trasmissione dei report comporterà l'applicazione automatica delle penali per l'importo determinato all'art. 69 del Capitolato Speciale.

Al fine di riscontrare, in maniera oggettiva, il rispetto, da parte degli operatori economici aggiudicatari, dei livelli di prestazioni previsti nelle convenzioni stipulate, la So.Re.Sa, durante tutta la durata delle stesse e dei singoli contratti stipulati dalle Aziende Sanitarie/Ospedaliere mediante l'emissione degli atti di adesione, si riserva la facoltà di effettuare verifiche ispettive a campione presso i luoghi ove le ditte aggiudicatarie devono eseguire le prestazioni contrattuali.

Le verifiche ispettive potranno riguardare:

- le prescrizioni previste nel capitolato Speciale, al cui inadempimento è collegata l'applicazione di penali;
- gli aspetti/requisiti attinenti al prodotto e/o processo e/o servizio che si ritiene opportuno sottoporre a verifica;
- tutti gli aspetti ritenuti critici in considerazione della loro complessità ed importanza ed indipendentemente dalla circostanza che alla violazione di tali requisiti o al mancato rispetto di tali procedure siano collegate specifiche penali.

Articolo 8 – PENALI

Le penali sono definite nel Titolo XI paragrafo 69 del Capitolato Speciale.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali sopra stabilite, dovranno essere contestati al Fornitore per iscritto dalla Amministrazione aggiudicatrice del singolo appalto o, per quanto di propria competenza, al termine del procedimento, alla So.Re.Sa. S.p.A. provvederà a comunicare con le

medesime modalità gli inadempimenti e la conseguente applicazione di penalità di propria competenza secondo quanto previsto dall'art. 69, lett. b) del capitolato Speciale.

In caso di contestazione dell'inadempimento, il Fornitore dovrà comunicare per iscritto all'Amministrazione (o a Soresa), nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla ricezione della stessa, le proprie controdeduzioni supportate da una chiara ed esauriente documentazione. Qualora le predette controdeduzioni non pervengano all'Amministrazione (o a Soresa) nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee, a giudizio della medesima Amministrazione (o di Soresa), a giustificare l'inadempienza, potranno essere applicate al Fornitore le penali stabilite nella Convenzione e nel Contratto di fornitura a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

Le Amministrazioni potranno compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui alla Convenzione e ai Contratti di fornitura con quanto dovuto al Fornitore a qualsiasi titolo, quindi anche con i corrispettivi maturati, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione definitiva rilasciata dal Fornitore alla So.Re.Sa. S.p.a. a garanzia degli adempimenti previsti dalla Convenzione.

Nell'ambito della Convenzione si potranno applicare al Fornitore penali sino a concorrenza della misura massima pari al 10% (dieci per cento) del valore stimato della Convenzione, fermo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

La richiesta e/o il pagamento delle penali sopra indicate non esonera in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Articolo 9 – CAUZIONE

A garanzia delle obbligazioni assunte dal Fornitore con la stipula della presente Convenzione, il Fornitore medesimo ha prestato una cauzione definitiva, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, pari ad **€ 1.462.675,00**.

In particolare, la cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dal Fornitore, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e, pertanto, resta espressamente inteso che la So.Re.Sa. S.p.A., fermo restando quanto previsto nel precedente Articolo 8 ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle penali.

La cauzione garantisce altresì la serietà dell'offerta presentata dal Fornitore nel singolo Appalto secondo le prescrizioni, anche in merito alla eventuale escussione della stessa, contenute nel Capitolato Speciale.

La garanzia opera per tutta la durata della Convenzione e, comunque, sino alla completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dalla Convenzione e dai singoli Contratti e sarà svincolata, secondo le modalità ed alle condizioni di seguito indicate – previa deduzione di eventuali crediti della So.Re.Sa. S.p.A. verso il Fornitore - a seguito della piena ed esatta esecuzione delle predette obbligazioni e decorsi detti termini.

Il Fornitore dovrà provvedere alla reintegrazione della garanzia entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dalla So.Re.Sa. S.p.A, ove la garanzia sia venuta meno in tutto o in

parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore del documento, in originale o in copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione.

Articolo 10 – RISOLUZIONE

1. So.Re.Sa. potrà risolvere la Convenzione al verificarsi di una delle ipotesi di cui all'art. 108, comma 1, D.Lgs. 50/2016, in particolare nelle seguenti ipotesi:
 - a) il contratto abbia subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto una nuova procedura di appalto, ai sensi dell'articolo 106 del Codice;
 - b) l'aggiudicatario venga a trovarsi, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto, in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1 e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla procedura di appalto;
 - c) l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE, o di una sentenza passata in giudicato per violazione del codice dei contratti.
2. In caso di inadempimento del Fornitore anche di uno solo degli obblighi assunti con la stipula della Convenzione che si protragga oltre il termine non inferiore comunque a 15 (quindici) giorni, che verrà assegnato a mezzo di raccomandata a.r. dalla So.Re.Sa. S.p.A., la medesima ha la facoltà di considerare risolto di diritto, nei confronti del Fornitore inadempiente la Convenzione e di ritenere definitivamente la cauzione, ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento del danno.
3. Si conviene altresì che la So.Re.Sa. S.p.A., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolve di diritto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore con raccomandata a.r., la Convenzione per la parte relativa al Fornitore inadempiente, nei seguenti casi:
 - a) qualora fosse accertata la non sussistenza ovvero il venir meno di alcuno dei requisiti richiesti per la partecipazione alla procedura aperta per l'aggiudicazione dell'Appalto, nonché per la stipula della presente Convenzione;
 - b) qualora il Fornitore offra o, comunque, fornisca, in esecuzione di un Contratto conseguente alla convenzione, beni e/o servizi che non abbiano i requisiti di conformità e/o le caratteristiche tecniche o funzionali stabilite dalle normative vigenti nonché nel Capitolato Speciale, ovvero quelle migliorative eventualmente offerte in sede di aggiudicazione dell'appalto;

- c) qualora il Fornitore offra o, comunque, fornisca, in esecuzione di un Appalto, la prestazione di servizi e/o forniture a condizioni e/o modalità peggiorative rispetto a quelle stabilite dalle normative vigenti, nonché dal Capitolato Speciale, dall'Offerta Tecnica;
 - d) mancata reintegrazione della cauzione, eventualmente escussa, entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte della So.Re.Sa. S.p.A.;
 - e) applicazione di penali oltre la misura massima stabilita all'articolo 8 della presente Convenzione;
 - f) nel caso di violazione di una delle obbligazioni indicate agli articoli Riservatezza, Divieto di cessione del contratto, Brevetti industriali e diritti d'autore, Tracciabilità dei flussi finanziari - Ulteriori clausole risolutive espresse, Adempimenti del Fornitore derivanti dal Protocollo di legalità, del presente atto;
4. La So.Re.Sa. , in ogni caso, deve risolvere la Convenzione al verificarsi di una delle ipotesi di cui all'art. 108, comma 2, D.Lgs. 50/2016, in particolare quando:
- a) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
 - b) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80.

La risoluzione della Convenzione legittima la risoluzione dei singoli Contratti di Fornitura a partire dalla data in cui si verifica la risoluzione della Convenzione. In tal caso il Fornitore si impegna a porre in essere ogni attività necessaria per assicurare la continuità del servizio e/o della fornitura in favore delle Amministrazioni.

La risoluzione della Convenzione è causa ostativa all'aggiudicazione di nuovi Appalti ed è causa di risoluzione dei singoli Contratti di fornitura, salvo che non sia diversamente stabilito nei medesimi, fatto salvo, in ogni caso, il risarcimento del danno.

5. Le singole Amministrazioni Contraente procedono alla risoluzione dei rispettivi Contratti di fornitura al verificarsi delle ipotesi di cui all'art. 108 comma 1, lett. b; comma 3 e comma 4 D.Lgs. 50/2016, in particolare:
- a) quando, con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 106, comma 1, lettere b) e c) sono state superate le soglie di cui al comma 7 del predetto articolo; con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 106, comma 1, lettera e) del predetto articolo, sono state superate eventuali soglie stabilite dalle amministrazioni aggiudicatrici o dagli enti aggiudicatori; con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 106, comma 2, sono state superate le soglie di cui al medesimo comma 2, lettere a) e b);

- b) quando il direttore dei lavori o il responsabile dell'esecuzione del contratto, se nominato, accerta un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni; in tal caso, invia al responsabile del procedimento una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima dei servizi/forniture eseguiti regolarmente, il cui importo può essere riconosciuto all'appaltatore. Egli formula, altresì, la contestazione degli addebiti all'appaltatore, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al responsabile del procedimento. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'appaltatore abbia risposto, la stazione appaltante su proposta del responsabile del procedimento dichiara risolto il contratto.
- c) qualora, al di fuori di quanto previsto al precedente punto b), l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'appaltatore rispetto alle previsioni del contratto, il direttore dei lavori o il responsabile unico dell'esecuzione del contratto, se nominato gli assegna un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, entro i quali l'appaltatore deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con l'appaltatore, qualora l'inadempimento permanga, l'Amministrazione contrente risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

Pertanto, in caso di risoluzione anche di uno solo dei Contratti di fornitura conseguenti, a seguito di Atto di Adesione, alla Convenzione, la So.Re.Sa. S.p.A. si riserva di risolvere la presente Convenzione per la parte relativa al Fornitore nei confronti del quale è stato risolto l'Atto di Adesione.

In tutti i casi, previsti nella presente Convenzione, di risoluzione della Convenzione e/o del/i Contratti di Fornitura, So.Re.Sa. S.p.A. e/o le Amministrazioni, per quanto di rispettiva competenza, avranno diritto di escutere la cauzione prestata rispettivamente per l'intero importo della stessa o per la parte percentualmente proporzionale all'importo del/i Contratto/i risolto/i. Ove non sia possibile escutere la cauzione, sarà applicata una penale di equivalente importo, che sarà comunicata al Fornitore con lettera raccomandata a/r.. In ogni caso, resta fermo il diritto dell'Amministrazione e/o di So.Re.Sa. S.p.A. al risarcimento dell'ulteriore danno.

Articolo 11 – RECESSO

La So.Re.Sa. S.p.A. ha diritto di recedere unilateralmente dalla presente Convenzione, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, senza preavviso, nei casi di:

- a. giusta causa,
- b. reiterati inadempimenti del Fornitore, anche se non gravi,
- c. mutamenti di carattere organizzativo.

Si conviene che ricorre giusta causa, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- qualora sia stato depositato contro il Fornitore un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Fornitore;
- in ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante la presente Convenzione.

In tali casi, il Fornitore ha diritto al pagamento da parte dell'Amministrazione delle prestazioni eseguite relative ai singoli Contratti di fornitura, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nella Convenzione e nei Contratti di Fornitura, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso e/o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 cod. civ..

La So.Re.Sa. S.p.A. e/o l'Amministrazione potranno recedere in qualunque tempo rispettivamente dalla Convenzione e da ciascun singolo Contratto di fornitura, in tutto o in parte, ai sensi dell'art. 109, comma 1 del Codice previo il pagamento delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture eseguiti nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino nel caso di servizi o forniture, oltre al decimo dell'importo delle opere, dei servizi o delle forniture non eseguite, calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo posto a base di gara, depurato del ribasso d'asta e l'ammontare netto dei lavori, servizi o forniture eseguiti.

L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da una formale comunicazione all'appaltatore da darsi con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la So.Re.Sa. e/o l'Amministrazione Contraente prende in consegna i servizi o forniture ed effettua il collaudo definitivo e verifica la regolarità dei servizi e delle forniture.

In ogni caso di recesso, il Fornitore si impegna a porre in essere ogni attività necessaria per assicurare la continuità del servizio e/o della fornitura in favore delle Amministrazioni.

Il recesso della presente Convenzione è causa ostativa all'emissione degli ordinativi di fornitura ed è causa di recesso dei singoli Contratti di fornitura, salvo che non sia diversamente stabilito nei medesimi, fatto salvo, in ogni caso, quanto espressamente disposto al precedente comma in ordine a risarcimenti, compensi, indennizzi e/o rimborsi.

In ogni caso si applicano le disposizioni di cui agli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159.

Articolo 12 - OBBLIGHI IN MATERIA AMBIENTALE, SOCIALE E DEL LAVORO

Il Fornitore si impegna a rispettare gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X del D.L.gs. n. 50/2016 ed ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e

Pag. 15 a 22

regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, in materia previdenziale e infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. In particolare, il Fornitore si impegna a rispettare nell'esecuzione delle obbligazioni derivanti dalla Convenzione le disposizioni di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

Il Fornitore si obbliga altresì ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali, il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente.

Il Fornitore si obbliga, altresì, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i sindacati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano il Fornitore anche nel caso in cui questi non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità della Convenzione.

Articolo 13 – RISERVATEZZA

Ciascun Fornitore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione della Convenzione e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione della Convenzione; tale obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

Il Fornitore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, le Amministrazioni e/o la So.Re.Sa. S.p.A. hanno la facoltà di dichiarare risolto di diritto, rispettivamente, il singolo Contratto ovvero la Convenzione, fermo restando che il Fornitore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare alle Amministrazioni e/o alla So.Re.Sa. S.p.A..

Il Fornitore potrà citare i contenuti essenziali della Convenzione – salvo che non sia diversamente disposto nei medesimi - nei casi in cui ciò fosse condizione necessaria per la partecipazione del Fornitore medesimo a gare e appalti.

Fermo restando quanto previsto nel successivo articolo, il Fornitore si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2003 (Codice della Privacy).

Articolo 14 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il Fornitore nomina il **dott. Maurizio Palumbo**, Responsabile del Servizio, con incarico di essere il referente responsabile nei confronti della So.Re.Sa. S.p.A. per l'esecuzione della presente Convenzione, e quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore.

Qualora il Fornitore dovesse trovarsi nella necessità di sostituire il Responsabile del Servizio, dovrà darne immediata comunicazione scritta a So.Re.Sa. S.p.A.

Articolo 15 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

È fatto assoluto divieto a ciascun Fornitore di cedere, a qualsiasi titolo, la Convenzione, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 105, co. 1 del Codice.

In caso di inadempimento da parte del Fornitore degli obblighi di cui al presente articolo, la So.Re.Sa. S.p.A. e le Amministrazioni contraenti, ciascuna per la propria parte, e fermo restando il diritto al risarcimento del danno, hanno facoltà di dichiarare risolti di diritto, rispettivamente, la Convenzione e/o i singoli Contratti di Fornitura.

E' ammesso il subappalto con i limiti e condizioni previsti dall'art. 105 del D.lgs. 50/2016.

L'affidamento in subappalto è, inoltre, sottoposto alle seguenti condizioni:

- a) che l'affidatario provveda al deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni;
- b) che al momento del deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante l'affidatario trasmetta altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal codice in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80. Il contratto di subappalto, corredato della documentazione tecnica, amministrativa e grafica direttamente derivata dagli atti del contratto affidato, indica puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici.

In ogni caso il contraente principale è responsabile in via esclusiva nei confronti della stazione appaltante. L'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'articolo 29 del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276. Nelle ipotesi di cui al comma 13, lettere a) e c), l'appaltatore è liberato dalla responsabilità solidale di cui al primo periodo.

Articolo 16 - BREVETTI INDUSTRIALI E DIRITTI D'AUTORE

Ciascun Fornitore assume ogni responsabilità conseguente all'uso di dispositivi o all'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino diritti di brevetto, di autore ed in genere di privativa altrui; il Fornitore, pertanto, si obbliga a manlevare l'Amministrazione e la So.Re.Sa. S.p.A., per quanto di propria competenza, dalle pretese che terzi dovessero avanzare in relazione a diritti di privativa vantati da terzi.

Qualora venga promossa nei confronti delle Amministrazioni e/o della So.Re.Sa. S.p.A. azione giudiziaria da parte di terzi che vantino diritti sulle prestazioni contrattuali, il Fornitore assume a proprio carico tutti gli oneri conseguenti, incluse le spese eventualmente sostenute per la difesa in giudizio. In questa ipotesi, l'Amministrazione e/o la So.Re.Sa. S.p.A. sono tenute ad informare prontamente per iscritto il Fornitore in ordine alle suddette iniziative giudiziarie.

Nell'ipotesi di azione giudiziaria per le violazioni di cui al comma precedente tentata nei confronti delle Amministrazioni e/o della So.Re.Sa. S.p.A., queste ultime, fermo restando il diritto al risarcimento del danno nel caso in cui la pretesa azionata sia fondata, hanno facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto della Convenzione e/o dei singoli Contratti di fornitura, recuperando e/o ripetendo il corrispettivo versato, detratto un equo compenso per i servizi e/o le forniture erogati.

Articolo 17 - FORO COMPETENTE

Per tutte le questioni relative ai rapporti tra il/i Fornitore/i e la So.Re.Sa. S.p.A., sarà competente in via esclusiva il Foro di Napoli.

Articolo 18 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Le parti dichiarano di essersi reciprocamente comunicate - oralmente e prima della sottoscrizione della presente Convenzione - le informazioni di cui all'articolo 13 del D.Lgs. n. 196/2003 recante "Codice in materia di protezione dei dati personali" circa il trattamento dei dati personali conferiti per la sottoscrizione e l'esecuzione della Convenzione stesso e di essere a conoscenza dei diritti che spettano loro in virtù dell'art. 7 della citata normativa.

So.Re.Sa. S.p.A. tratta i dati relativi alla Convenzione ed all'esecuzione dello stesso in ottemperanza agli obblighi di legge, per fini di studio e statistici ed in particolare per le finalità legate al monitoraggio dei consumi ed al controllo della spesa delle Amministrazioni, per il controllo della spesa totale nonché per l'analisi degli ulteriori risparmi di spesa ottenibili.

Le Amministrazioni ed i Fornitori acconsentono espressamente al trattamento ed all'invio a So.Re.Sa. S.p.A. da parte dei medesimi Fornitori e/o Amministrazioni, dei dati relativi alla fatturazione, rendicontazione e monitoraggio per le finalità connesse all'esecuzione della Convenzione.

Le Parti si impegnano ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto del citato D.Lgs. n. 196/2003 con particolare attenzione a quanto prescritto riguardo alle misure minime di sicurezza da adottare.

Le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente atto sono esatti e corrispondono al vero esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da un'inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei.

Articolo 19 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI – ULTERIORI CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, il Fornitore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nella presente Convenzione e nei Contratti di fornitura, si conviene che, in ogni caso, le Amministrazioni, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 8, 2° periodo, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolveranno di diritto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore con raccomandata a.r., i singoli Contratti di Fornitura nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136.

In ogni caso, si conviene che la So.Re.Sa. S.p.A., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, si riserva di risolvere di diritto la Convenzione, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore con raccomandata a.r., nell'ipotesi di reiterati inadempimenti agli obblighi di cui al precedente comma. 1.

La Convenzione è inoltre condizionata in via risolutiva all'irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D.Lgs. n. 231/2001, che impediscano al Fornitore di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni, ed è altresì condizionata in via risolutiva all'esito negativo del controllo di veridicità delle dichiarazioni rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000; in tali ipotesi – fatto salvo quanto previsto dall'art. 71, comma 3 del D.P.R. n. 445/2000 – la Convenzione e/o i singoli Contratti di Fornitura si intenderanno risolti anche relativamente alle prestazioni ad esecuzione continuata e periodica, fermo restando il diritto al risarcimento del danno.

Articolo 20 - ADEMPIMENTI DEL FORNITORE DERIVANTI DAL PATTO DI INTEGRITÀ

In ottemperanza a quanto statuito dal Patto di integrità in data 9 luglio 2020 e dall'art. 3 della L. n.136/2010, l'Impresa:

- ha l'obbligo di comunicare alla So.Re.Sa. i dati relativi alle società ed alle imprese chiamate a realizzare, a qualunque titolo, l'intervento anche con riferimento ai loro assetti societari ed a eventuali successive variazioni;
- deve osservare in maniera rigorosa le disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro, anche con riguardo alla eventuale nomina del responsabile della sicurezza, nonché il rispetto delle norme di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, specificando, ove siano previste, che le spese di sicurezza non sono soggette a ribasso d'asta.

L'impresa assume, altresì, l'obbligo di:

- riportare nel bonifico bancario o postale, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo gara (CIG). Il

CIG, ove non noto, deve essere richiesto alla stazione appaltante;

- comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Conformemente a quanto statuito dal Patto di integrità sottoscritto in data 9 luglio 2020, ai sensi dell'art. 1, comma 17, della L. 6 novembre 2012, n. 190, di cui al Piano Nazionale Anticorruzione, approvato con delibera n. 72/2013 dall'Autorità Nazionale Anticorruzione, l'Impresa accetta espressamente le seguenti clausole contemplate dal Patto:

a) l'Impresa si obbliga a non concludere con altri operatori economici alcun tipo di accordo volto ad alterare o limitare la concorrenza, ovvero a determinare un unico centro decisionale ai fini della partecipazione alla procedura di gara e della formulazione dell'offerta, risultata poi essere la migliore;

b) l'Impresa si obbliga a non influenzare il procedimento amministrativo diretto a stabilire il contenuto del bando o di altro atto equipollente al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente e di non aver corrisposto né promesso di corrispondere ad alcuno e s'impegna a non corrispondere né promettere di corrispondere ad alcuno – direttamente o tramite terzi, ivi compresi i soggetti collegati o controllati –somme di denaro o altre utilità finalizzate a facilitare l'affidamento dei singoli Contratti di Fornitura;

c) l'Impresa si obbliga ad astenersi dal compiere qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o, comunque, violazione delle regole della concorrenza ovvero a segnalare tempestivamente a So.Re.Sa., alla Pubblica Autorità e alla singola Amministrazione contraente qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità e violazioni delle regole di concorrenza di cui dovesse venire a conoscenza durante la fase di esecuzione dei singoli Contratti di Fornitura, fornendo elementi dimostrabili a sostegno delle suddette segnalazioni;

d) l'Impresa si obbliga a segnalare a So.Re.Sa. e alla singola Amministrazione contraente nonché alla Pubblica Autorità competente e alla Prefettura, qualunque tentativo di concussione e qualsiasi illecita richiesta o pretesa da parte dei dipendenti di Consip e/o della singola Amministrazione contraente o di chiunque possa influenzare le decisioni relative all'esecuzione dei singoli Contratti di Fornitura;

e) L'Impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa di cui all'art.5 Patto di Integrità che prevede la risoluzione immediata del contratto;

f) L'Impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o al subcontracto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontracto, informazioni interdittive di cui all'art.10 del D.P.R. n.252/1998, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali di interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite, le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della Soresa, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

g) L'Impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa dell'autorizzazione al subappalto o al subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

h) L'Impresa si impegna ad osservare il divieto imposto da Soresa di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatarie, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

Articolo 21 - CLAUSOLA FINALE

La presente Convenzione ed i suoi Allegati costituiscono manifestazione integrale della volontà negoziale delle parti che hanno altresì preso piena conoscenza di tutte le relative clausole, avendone negoziato il contenuto, che dichiarano quindi di approvare specificamente singolarmente nonché nel loro insieme e, comunque, qualunque modifica al presente atto ed ai suoi Allegati non potrà aver luogo e non potrà essere provata che mediante atto scritto; inoltre, l'eventuale invalidità o l'inefficacia di una delle clausole della Convenzione e/o dei singoli Contratti di fornitura non comporta l'invalidità o inefficacia dei medesimi atti nel loro complesso.

Qualsiasi omissione o ritardo nella richiesta di adempimento della Convenzione o dei singoli Contratti di fornitura (o di parte di essi) da parte della So.Re.Sa. S.p.A. e/o delle Amministrazioni non costituisce in nessun caso rinuncia ai diritti loro spettanti che le medesime Parti si riservano comunque di far valere nei limiti della prescrizione.

Con la presente Convenzione si intendono regolati tutti i termini generali del rapporto tra le Parti; in conseguenza esso non verrà sostituito o superato dai Contratti di Fornitura e sopravvivrà ai detti Contratti continuando, con essi, a regolare la materia tra le Parti; in caso di contrasto, le previsioni del presente atto prevarranno su quelle dei Contratti di Fornitura, salvo diversa espressa volontà derogativa delle parti manifestata per iscritto.

SO.RE.SA. S.p.A.
Il Direttore Generale
(Ing. Alessandro Di Bello)
F.to digitalmente

SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A.
Il Legale Rappresentate
(Dott. Flavio Massimiliano Faggion)
F.to digitalmente

Il sottoscritto, nella qualità di legale rappresentante del Fornitore, dichiara di avere particolareggiata e perfetta conoscenza di tutte le clausole contrattuali e dei documenti ed atti ivi richiamati; ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 cod. civ., il Fornitore dichiara di accettare tutte le condizioni e patti ivi contenuti e di avere

particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole; in particolare dichiara di approvare specificamente le clausole e condizioni di seguito elencate:

Articolo 3 (Oggetto della Convenzione), Articolo 4 (Durata della Convenzione), Articolo 5 (Obbligazioni generali del Fornitore), Articolo 6 (Obbligazioni specifiche del Fornitore), Articolo 7 (Verifiche e monitoraggio), Articolo 8 (Penali), Articolo 9 (Cauzione), Articolo 10 (Risoluzione), Articolo 11 (Recesso), Articolo 12 (Obblighi in materia sociale, ambientale e del lavoro); Articolo 13 (Riservatezza), Articolo 15 (Divieto di cessione del contratto e subappalto), Articolo 17 (Foro competente), Articolo 19 (Tracciabilità dei flussi finanziari - Ulteriori clausole risolutive espresse), Articolo 21 (Clausola finale).

SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A.

Il Legale Rappresentate

(Dott. Flavio Massimiliano Faggion)

F.to digitalmente



**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LE SEDI DELLE AZIENDE
SANITARIE DELLA REGIONE CAMPANIA**

CAPITOLATO SPECIALE

Sommario

1. Principi generali.....	6
TITOLO I.....	6
INDICAZIONI GENERALI.....	6
2. Definizioni.....	6
3. Oggetto dell'appalto.....	8
4. Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto.....	8
5. Durata dell'appalto.....	9
6. Atto di Adesione.....	9
7. Norme e obiettivi generali.....	9
8. Lingua ufficiale.....	9
9. Dimensione presunta dell'utenza per singolo lotto.....	10
10. Relazione sull'andamento del servizio.....	13
11. Obblighi di riservatezza e di segretezza.....	13
12. Calendario di erogazione del Servizio.....	13
TITOLO II.....	13
INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO.....	13
13. Attività costituenti il servizio.....	13
14. Specifiche tecniche del servizio.....	15
15. Modalità di erogazione del servizio.....	15
16. Erogazione del servizio presso l'A.O. Santobono/Pausillipon.....	17
TITOLO III.....	18
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	18
17. Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.....	18
18. Iniziative a carattere sociale.....	19
TITOLO IV.....	19
MENU' PER LE DIVERSE CATEGORIE DI UTENTI.....	19
19. Articolazione e composizione dei Menù.....	20
20. Tabelle delle grammature degli ingredienti.....	20
21. Struttura del menu giornaliero.....	20
22. Diete speciali.....	21
23. Fornitura generi alimentari extra presso le cucine di reparto.....	21
24. Menù per il personale religioso.....	23
25. Menu per esigenze etico-religiose.....	23
26. Accessori per il condimento.....	23

27.	Variazione del menu	23
28.	Integrazione del menù in occasione Festività	23
TITOLO V		24
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA		24
29.	Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo	24
30.	Documentazione da fornire all'Amministrazione Contraente	24
31.	Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	24
32.	Norme per una corretta igiene della produzione	24
33.	Igiene del personale	25
34.	Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	25
35.	Divieto di riciclo	25
36.	Indumenti di lavoro, DPI e biancheria piana	25
TITOLO VI		25
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA		25
37.	Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi	26
38.	Preparazioni gastronomiche refrigerate	26
TITOLO VII		26
NORME PER LA PRENOTAZIONE E IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI		26
39.	Prenotazione pasti	26
40.	Confezionamento dei pasti	27
41.	Modalità di conservazione delle diete speciali durante il trasporto	27
42.	Modalità di trasporto e consegna dei pasti	28
43.	Automezzi per il trasporto	28
44.	Orari di consegna dei pasti presso le singole strutture	29
45.	Orari di consegna e/o distribuzione dei pasti presso i reparti	30
46.	Norme per la somministrazione dei pasti ai degenti	30
47.	Quantità in volumi e in numero	30
TITOLO VIII		30
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI		30
48.	Regolamenti	30
49.	Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature	30
50.	Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	31
51.	Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti	31
52.	Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti	31
53.	Rifiuti e materiali di risulta	32

TITOLO IX	32
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	32
54. Disposizioni generali in materia di sicurezza	32
55. Misure per eliminare i rischi interferenti.....	32
56. Impiego di energia	32
57. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	33
TITOLO X	33
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI	33
58. Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche	33
59. Manuale della Qualità	33
60. Manuale di Autocontrollo.....	33
61. Documento di valutazione dei rischi.....	33
62. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza	33
TITOLO XI	34
CONTROLLI DI CONFORMITA’ DEL SERVIZIO	34
63. Disposizioni generali	34
64. Organismi preposti al controllo da parte dell’Amministrazione Contraente	34
65. Metodologia e contenuti dei controlli	34
66. Blocco delle derrate	35
67. Contestazioni all’OEA a seguito dei controlli da parte dell’Amministrazione Contraente.....	35
68. Customer Satisfaction.....	35
69. Penali.....	36
70. Recupero delle penalità.....	38
TITOLO XII	39
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO ...	39
71. Verbale di consegna dei locali e inventario.....	39
72. Divieto di variazione della destinazione d'uso	39
73. Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell’OEA.....	39
74. Verifica periodica dei locali di produzione	40
75. Inventari di riconsegna	40
TITOLO XIII	40
PREZZO DEL PASTO, MODALITA’ DI PAGAMENTO, TRACCIABILITA’ FINANZIARIA	40
76. Prezzi e modalità di fatturazione.....	40
77. Liquidazione delle fatture.....	41

78.	Adeguamenti dei prezzi	41
TITOLO XIV.....		42
PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO		42
79.	Disposizioni generali relative al personale	42
80.	Rapporto di lavoro	42
81.	Organico e reintegro personale mancante	43
82.	Direttore Tecnico del Servizio	43
83.	Informazione ai dipendenti dell'OEA	44
84.	Cuochi, dietisti e addetti specializzati	44
85.	Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti	44
86.	Personale addetto alla somministrazione dei pasti	44
87.	Corsi di formazione professionale.....	45
88.	Norme comportamentali del personale e adeguamento alle norme di carattere generale interno 45	
TITOLO XV		46
ONERI A CARICO DELL'OEA		46
89.	Oneri economici a carico dell'OEA per lo svolgimento delle attività	46
90.	Redazione e stampa menu e comunicazione agli utenti	47
91.	Obblighi normativi	47
92.	Oneri economici a carico delle Amministrazione Contraente	48
93.	Spese a carico dell'Amministrazione Contraente a causa di forza maggiore.....	48
94.	Divieto di interruzione nell'esecuzione dei servizi.....	48
95.	Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione dei servizi.....	49

1. Principi generali

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile.

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

2. Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Stazione appaltante: Soresa S.p.A. – Società Regionale per la Sanità S.p.A. che affida all'OEA il servizio di ristorazione per il lotto di competenza, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- b) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA) o Fornitore: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che risulterà aggiudicatario del singolo lotto;
- c) Amministrazione Contraente o Amministrazione: le Aziende Sanitarie Locali e le Aziende Ospedaliere della Regione Campania che utilizzano la Convenzione e sottoscrivono il contratto con l'OEA;
- d) Servizio di Ristorazione: il Servizio di Ristorazione a ridotto impatto ambientale reso mediante produzione e somministrazione dei pasti per gli utenti delle Amministrazioni Contraenti secondo le specifiche descritte nel presente Capitolato;
- e) Capitolato Speciale o Capitolato: il presente documento e tutti i suoi allegati;
- f) Sopralluogo tecnico presso i locali delle Amministrazione Contraente: visita congiunta del Fornitore e dell'Amministrazione Contraente presso i locali di proprietà dell'Amministrazione deputate allo svolgimento del servizio, da concedere in uso all'OEA medesimo, per la verifica in contraddittorio dello stato d'uso e della conformità delle strutture e delle attrezzature alle prescrizioni di legge;
- f) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale l'Amministrazione Contraente concede in uso all'OEA i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;
- g) Inventario dei beni: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- h) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza per portata (es. varietà dei primi piatti, varietà dei secondi piatti ecc.) secondo la struttura definita (numero e tipologia di portate);
- i) Menu giornaliero: composto da colazione, pranzo, e cena o solo da alcune di queste componenti.
- j) Menu mensile: l'insieme dei menu giornalieri;
- k) Menu stagionale: il/i menu previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- l) Regime dietetico controllato: il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
- m) Dieta a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- n) Menu vegetariano: menu a base di prodotti vegetali, privi di prodotti carnei e di prodotti ittici;

- o) Portata: Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
- p) Frequenza: numero di volte che determinate preparazioni gastronomiche devono essere presenti nel menu in un intervallo di tempo definito;
- q) Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- r) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro);
- s) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- t) Prodotto trasformato: si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie;
- u) Prodotto locale: derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel disciplinare di gara;
- v) Prodotti agricoli e agroalimentari biologici: alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;
- w) Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata: alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG);
- x) Prodotti tradizionali: alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- y) Cucina: struttura appartenente all'Amministrazione Contraente ove vengono preparati i pasti;
- z) Luoghi di consumo dei pasti: ogni luogo ove vi siano utenti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- aa) Produzione pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti;
- bb) Trasporto: il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali o i luoghi di consumo;
- cc) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- dd) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- ee) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- ff) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- gg) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- hh) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione e/o trasporto e/o distribuzione dei pasti;
- ii) Macchine strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- jj) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);

- kk) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- ll) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dall'amministrazione Contraente;
- mm) CAM: Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari di cui all'allegato 1 al decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011, e successivi aggiornamenti

3. Oggetto dell'appalto

L'Appalto ha per oggetto l'erogazione del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale per le Aziende Sanitarie della Regione Campania, da realizzare secondo le modalità più avanti descritte. La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso le Cucine e relative pertinenze concesse in comodato d'uso gratuito dalle Amministrazioni Contraenti all'OEA.

La preparazione dei pasti presso le cucine esterne è consentita esclusivamente per i pasti destinati a presidi sprovvisti di cucina con un basso numero di utenti giornalieri nel caso in cui l'OEA comprovi che la soluzione alternativa proposta permetta di ottimizzare il servizio.

Il servizio proposto dovrà mantenere almeno lo stesso livello di servizio richiesto dal Capitolato Speciale e/o proposto nell'offerta tecnica. In tali casi l'OEA dovrà comunicare a So.Re.Sa. e presentare specifica richiesta che dovrà espressamente essere approvata dall'Amministrazione Contraente.

I beni eventualmente forniti dall'OEA ex novo o anche derivanti da sostituzioni, integrazioni o a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso le Cucine e le sedi delle Amministrazioni Contraenti, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà dell'Amministrazione. Alla scadenza del contratto i beni forniti dall'OEA e quelli messi a disposizione dall'Amministrazione, devono risultare perfettamente puliti, funzionanti e in buono stato.

4. Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto

L'assunzione dell'appalto di cui al presente Capitolato da parte dell'OEA equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici. In particolare l'OEA, all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute nel presente Capitolato. Inoltre, tale assunzione implica **la perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali**, ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio dell'OEA circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti.

Si precisa che l'assunzione dell'appalto implica, per l'OEA, l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

L'OEA è tenuta ad osservare le istruzioni e gli ordini impartiti dalle singole Amministrazioni Contraenti.

Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia di appalto.

Infine si precisa che in assenza di espliciti riferimenti a uno specifico lotto, quanto stabilito nei capitoli seguenti si intende **applicato a tutti i lotti** in cui è suddiviso l'appalto.

5. Durata dell'appalto

La Convenzione relativa a ciascun lotto avrà durata di 12 (dodici) mesi decorrenti dalla data della sua sottoscrizione, periodo entro il quale ciascuna Amministrazione potrà aderire alla Convenzione stipulando il contratto con l'OEA. La durata della Convenzione potrà essere estesa, su richiesta scritta da parte di So.re.sa., di ulteriori 6 (sei) mesi nel caso in cui alla data di scadenza i valori massimali risultassero non ancora esauriti.

I singoli Contratti Attuativi stipulati dalle Amministrazioni avranno una durata di 5 (cinque) anni.

6. Atto di Adesione

L'Atto di Adesione è il documento mediante il quale la singola Amministrazione contraente nel periodo di vigenza della Convenzione aderisce alla stessa, così stipulando il Contratto Attuativo con l'OEA. Si precisa che l'OEA deve iniziare ad erogare i servizi, individuati nell'ordinativo, entro e non oltre 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi dall'emissione dell'ordinativo stesso.

L'Atto di Adesione conterrà gli elementi essenziali del servizio che l'OEA dovrà erogare quali il numero e la dislocazione territoriale dei presidi e il numero di pasti per presidio.

7. Norme e obiettivi generali

Le attività oggetto del presente capitolato devono essere svolte a regola dell'arte e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio per gli utenti che accedono al servizio di ristorazione.

Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.

8. Lingua ufficiale

Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari, impianti e attrezzature di qualsiasi genere, le didascalie dei disegni e quant'altro prodotto dall'OEA dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.

Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dall'OEA alle Amministrazioni Contraenti in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione in lingua italiana (con autocertificazione di fedeltà della stessa) sarà considerata, a tutti gli effetti, come non ricevuta.

9. Dimensione presunta dell'utenza per singolo lotto

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è rappresentata dai degenti ricoverati nei presidi ospedalieri e nelle strutture sanitarie territoriali, sia in regime normale sia in day-hospital. Nella tabella seguente viene riportato a titolo indicativo il numero di pasti giornalieri e totali suddiviso per Lotto, Azienda Sanitaria e singolo Presidio/Sede unitamente al valore contrattuale massimo entro il quale l'OEAE è tenuto stipulare contratti di fornitura con le Amministrazioni. Nella tabella viene inoltre riportata, a titolo puramente indicativo, una stima della distanza tra il presidio presso il quale devono essere forniti i pasti e il presidio dotato di Cucina interna più vicino. Si specifica che per numero di pasti giornalieri si intende il numero di pasti erogati comprensivi di colazione, pranzo e cena (es. Nr. pasti giornalieri: 50 equivale a 50 colazioni, 50 pranzi e 50 cene).

LOTTO I							
Lotto	ASL/ AO	Presidio / Sede	Cucina Interna si/no	Distanza Km media	Nr. Pasti giornalieri	Nr. Pasti totali (5 anni)	Massimale
I	ASL NAPOLI 2 NORD	P.O. Anna Rizzoli (Lacco Ameno - Ischia)	Si	0	50	903.375	38.602.775
		P.O. San Giovanni Di Dio (Frattamaggiore)	No	32	100		
		P.O. San Giuliano	No	30	100		
		P.O. Melito	No	30	20		
		P.O. Telemaco	No	24	10		
		P.O. Cardito	No	32	35		
		P.O. Santa Maria Delle Grazie (Pozzuoli)	Si	0	180	1.029.300	
	ASL CASERTA	P.O. S. G. Moscati (Aversa)	Si	0	170		
		P.O. San Cipriano d'Aversa	No	9	15		
		P.O. Maddaloni	Si	0	50		
		P.O. Marcianise	No	10	75		
		P.O. S.Felice (Cancello)	No	7	30		
		P.O. San Giuseppe e Melorio - S. Maria Capua Vetere	No	18	40		
		SIR (Capua Vetere)	No	18	12		
		P.O. Piedimonte Matese	Si	0	70		
		P.O. Teano	No	37	10		
		SIR (San Marzanello)	No	28	17		
		P.O. San Rocco (Sessa Aurunca)	No	55	75		
	AO SAN SEBASTIANO	A.O. S. Sebastiano (Caserta)	Si	0	325		

LOTTO II							
Lotto	ASL/ AO	Presidio / Sede	Cucina Interna si/no	Distanza Km media	Nr. Pasti giornalieri	Nr. Pasti totali (5 anni)	Massimale
II	ASL NAPOLI 1 CENTRO	P.O. Dei Pellegrini (Napoli)	No	6	160	3.374.425	79.442.014
		P.O. S. Paolo (Napoli)	No	11	120		
		P.O. S. Maria Degli Incurabili (Napoli)	No	6	57		
		P.O. S. Gennaro (Napoli)	No	7	103		
		P.O. S. Giovanni Bosco (Napoli)	No	6	175		

	P.O. Ascalesi (Napoli)	No	11	157	
	P.O. S. Maria Di Loreto Nuovo (Napoli)	No	10	203	
	RSA (Napoli)	No	2	305	
	P.O. Annunziata (Napoli)	No	2	115	
	P.O. Ospedale del Mare (Napoli)	No	16	448	
	P.O. G. Capilupi (Napoli)	No		6	
AORN CARDARELLI	A.O. Cardarelli (Napoli)	Si	0	1000	1.825.000

LOTTO III

Lotto	ASL/ AO	Presidio / Sede	Cucina Interna si/no	Distanza Km media	Nr. Pasti giornalieri	Nr. Pasti totali (5 anni)	Massimale
III	AOU FEDERICO II	A.O. Federico II (Napoli)	Si	0	550	1.003.750	44.624.993
	ASL NAPOLI 3 SUD	P.O. S.Maria Della Pietà (Nola)	No	12	94	1.366.925	
		P.O. Cav. Apicella Pollena Trocchia	No	14	25		
		U.O. salute mentale (Nola)	No	33	3		
		U.O. salute mentale +sir casasole (Terzigno)	No	30	22		
		U.O. salute mentale (Cercola)	No	10	8		
		Dipartimento di salute mentale (Pomigliano d'Arco)	No	17	4		
		Centro diurno riabilitativo (Marigliano)	No	24	8		
		P.O. San Leonardo (Castellammare di Stabia)	No	30	139		
		P.O. Gragnano	No	34	36		
		P.O. Maresca (Torre del Greco)	No	16	56		
		P.O. Boscotrecase	No	23	85		
		Rsa Villa Delle Terrazze (Napoli)	No	2	25		
		Rsa San Giovanni Di Dio (Frattamaggiore)	No	23	17		
		Distretto 83 (Napoli)	No	2	58		
		Rsa Portici (Napoli)	No	2	17		
		P.O. De Luca E Rossano (Vico Equense)	Si	0	70		
		P.O. Sorrento	No	11	70		
	Salute Mentale Sorrento (Sorrento)	No	11	12			
	AOU SUN	A.O. SUN (Napoli)	No	2	300	550.000	

LOTTO IV

Lotto	ASL/ AO	Presidio / Sede	Cucina Interna si/no	Distanza Km media	Nr. Pasti giornalieri	Nr. Pasti totali (5 anni)	Massimale
IV	AO COLLI	A.O. Monaldi (Napoli)	Si	0	390	1.222.750	34.297.535
		A.O. Cotugno (Napoli)	No	5	130		
		A.O. C.T.O. (Napoli)	No	-	150		
	IST PASCALE	IRCCS Pascale (Napoli)	Si	0	220	401.500	
AO SANTOBONO	P.O. Santobono (Napoli) / P.O. Pausilipon (Napoli)	No	-	340	620.500		

LOTTO V

Lotto	ASL/ AO	Presidio / Sede	Cucina Interna si/no	Distanza Km media	Nr. Pasti giornalieri	Nr. Pasti totali (5 anni)	Massimale
V	AO MOSCATI	A.O. Moscati (Avellino)	Si	0	550	1.003.750	33.656.199
	ASL BENEVENTO	P.O. RSA (Molinaro)	No	-	20	235.425	
		P.O. RSA (Marcone)	No	-	10		
		Centro Diurno Pschiatrico di Benevento	No	2	5		
		Centro Diurno Pschiatrico San Bartolomeo	No	51	4		
		Centro Diurno Pschiatrico di Puglianello	No	31	10		
		SIR (Puglianello)	No	31	13		
		SIR (Bucciano)	No	34	13		
		P.O. Sant'Alfonso Maria De Liguori (Agata dei Goti)	No	43	54		
	AO RUMMO	A.O. Rummo (Benevento)	Si	0	300	547.500	
	ASL AVELLINO	P.O. Sant'ottone Frangipane (Ariano Irpino)	Si	0	90	416.100	
		P.O. Gabriele Criscuoli (S. Angelo dei Lombardi)	Si	0	40		
		P.O. Agostino Landolfi (Solofra)	Si	2	85		
		SIR (Solofra)	No	0	13		

LOTTO VI

Lotto	ASL/ AO	Presidio / Sede	Cucina Interna si/no	Distanza Km media	Nr. Pasti giornalieri	Nr. Pasti totali (5 anni)	Massimale
VI	ASL SALERNO	P.O. Santa Maria Della Speranza (Battipaglia)	Si	0	145	2.684.000	62.758.492
		P.O. Maria SS. Addolorata (Eboli)	No	7	140		
		P.O. Contursi (Contursi)	No	12	30		
		P.O. San Francesco D'assisi (Olivieto Citra)	Si	0	84		
		P.O. Umberto I (Nocera Inferiore)	No	26	393		
		P.O. Villa Malta (Sarno)	No	36	143		
		P.O. Mauro Scarlato (Scafati)	No	35	83		
		P.O. San Luca (Vallo della Lucania)	Si	0	264		
		P.O. Luigi Curto (Polla)	No	73	198		
		P.O. Dell'Immacolata (Sapri)	No	47	120		
		P.O. Roccadaspide	No	65	66		
		Altre 26 strutture territoriali	No		265		
	AO RUGGI	P.O. S. Maria Incoronata Dell'Olmo (Cava dei tirreni)	No	36	80	1.423.500	
		P.O. Gaetano Fucito (Mercato San Severino)	No	34	150		
		P.O. Giovanni Da Procida (Salerno)	No	22	50		
		A.O. S.G.di Dio e Ruggi d'Aragona (Salerno)	Si	0	500		

Tali massimali costituiscono il valore contrattuale massimo entro il quale l'OEA è tenuto a stipulare contratti di fornitura con le Amministrazioni e non sono pertanto in alcun modo vincolanti né per So.Re.Sa. né per le singole Amministrazioni.

Si precisa che il numero dei pasti indicato, desunto dal numero di pasti erogati comunicati dalle Aziende Sanitarie, è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta in quanto, trattandosi di appalto a misura, il corrispettivo erogato all'OEA sarà determinato sulla base dei pasti effettivamente erogati. Il numero e la dislocazione territoriale dei presidi potrà essere oggetto di variazioni a seguito di modifiche organizzative interne alle Amministrazioni. Pertanto, il numero e la dislocazione territoriale dei presidi nonché il numero di pasti da fornire sarà oggetto dell'Ordinativo Principale di Fornitura con il quale le Amministrazioni Contraenti affideranno il servizio all'OEA.

10. Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni semestre l'OEA deve trasmettere al Direttore dell'Esecuzione Contrattuale, una relazione sull'andamento delle attività, contenente tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali problematiche connesse con le risultanze dei controlli di conformità, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità prefissati dall'Amministrazione.

A seguito della relazione potranno essere effettuate delle riunioni con i rappresentanti designati dall'Amministrazione Contraente, finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi da raggiungere in un breve termine prefissato.

11. Obblighi di riservatezza e di segretezza

E' fatto obbligo all'OEA di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo, se non dietro preventivo consenso da parte dell'Amministrazione

12. Calendario di erogazione del Servizio

Presso tutti i presidi ospedalieri il servizio deve essere garantito in modo continuativo tutti i giorni della settimana dal lunedì alla domenica, per tutti i giorni dell'anno ivi comprese le festività infrasettimanali.

TITOLO II

INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO

13. Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, da effettuare a cura e spese dell'OEA, sono così sintetizzabili:

- L'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
- Raccolta delle prenotazioni del pasto al letto del degente mediante l'utilizzo di un sistema computerizzato che consenta ad ogni degente di prenotare secondo i propri gusti e nei limiti delle esigenze cliniche;
- La produzione dei pasti per tutte le tipologie di utenti;
- Il confezionamento dei pasti (diete ordinarie e diete speciali) mediante vassoi personalizzati, o in monoporzione o in multiporzione;
- Il trasporto e la consegna dei pasti presso tutti i luoghi deputati al consumo dei pasti;
- La somministrazione dei pasti ai degenti;
- La fornitura e la consegna, presso i reparti e presso le strutture territoriali, di derrate alimentari e non alimentari per la prima colazione e di generi di conforto;
- Il ritiro dei carrelli, dei vassoi personalizzati e di quanto utilizzato per il servizio agli utenti ed il relativo lavaggio;
- La pulizia e la disinfezione dei locali di produzione dei pasti e di ogni altro spazio utilizzato;
- Il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna e la somministrazione dei pasti;
- Il ritiro, presso tutti i luoghi di consumo dei pasti, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e il relativo lavaggio;
- Il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, laddove vengono utilizzate stoviglie multiuso;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
- L'utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No-Profit secondo quanto proposto in sede di offerta tecnica dall'OEA.

Tra gli obblighi dell'OEA rientrano inoltre:

- La fornitura e il lavaggio di biancheria piana di cucina;
- Il reintegro, su base inventariale, di pentole, gastronorm, utensileria di cucina, vassoi personalizzati, carrelli, carrelli attivi e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio a favore di tutti gli utenti previsti dal presente capitolato;
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali di pertinenza del servizio affidati all'OEA, degli impianti tecnologici, nonché le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi di cucina;
- La fornitura del sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la contabilizzazione delle prestazioni erogate includendo a proprio carico tutti gli oneri afferenti la fornitura e installazione delle

apparecchiature hardware e software e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse nonché la formazione del personale dell'Amministrazione Contraente per l'utilizzo del sistema.

L'OEA è obbligata a fornire macchine e attrezzature tali da assicurare la preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti secondo le modalità previste nel presente Capitolato e/o proposte dall'OEA in sede di offerta tecnica.

È pertanto onere dell'OEA integrare/sostituire le macchine e attrezzature esistenti, delle quali potrà prendere visione, valutandone lo stato di conservazione, in sede di sopralluogo tecnico, senza alcun onere aggiuntivo per le Amministrazioni Contraenti. Nel corso del sopralluogo all'OEA sarà fornito un elenco delle macchine e attrezzature che resteranno nella disponibilità della Cucine. Le macchine e le attrezzature fornite dall'OEA al termine dell'appalto resteranno di proprietà dell'Amministrazione Contraente. Le macchine e attrezzature fornite dall'OEA devono essere conformi ai requisiti minimi previsti all'art. 5.3.4 dei CAM.

14. Specifiche tecniche del servizio

Ai sensi dell'art. 68 del D.Lgs 50/2016, sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, le seguenti Specifiche Tecniche:

Allegato n.1	<i>Specifica tecnica relativa al dimensionamento e caratteristiche del servizio e alle tecnologie impiegate</i>
Allegato n.2	<i>Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari;</i>
Allegato n.3	<i>Specifica tecnica relativa alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti;</i>
Allegato n.4	<i>Specifica tecnica relativa alle frequenze e alla composizione dei menu;</i>
Allegato n.5	<i>Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti;</i>
Allegato n.6	<i>Specifica tecnica relativa alle procedure operative per l'esecuzione del servizio;</i>
Allegato n.7	<i>Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione ordinaria presso le Cucine e presso i locali di consumo del pasto;</i>
Allegato n.8	<i>Specifica tecnica relativa al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI);</i>
Allegato n.9	<i>Specifica tecnica relativa all'esecuzione del servizio presso la A.O. Santobono/Pausillipon</i>
Allegato n.9bis	<i>Specifica tecnica relativa al dietetico per il servizio presso la A.O. Santobono/Pausillipon</i>
Allegato n.10	<i>Dettaglio personale attualmente impiegato</i>

15. Modalità di erogazione del servizio

Nell'Allegato 1 al presente Capitolato sono descritte le modalità e le tecnologie impiegate per la produzione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione dei pasti ai degenti presso ciascun presidio ospedaliero. È facoltà dell'OEA proporre nuove modalità di erogazione del servizio finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio. Le eventuali soluzioni proposte saranno oggetto di valutazione secondo quanto previsto dal Disciplinare di Gara e non dovranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per le

Amministrazioni Contraenti. Nel caso in cui nell'Allegato 1 alcune informazioni riguardo le modalità adottate nei singoli presidi non fossero presenti sarà facoltà dell'OEA definire le modalità in offerta tecnica.

I pasti devono essere preparati in modalità espressa in legame fresco/caldo o in modalità differita con il c.d. metodo Cook&Chill secondo le modalità offerte dall'OEA in sede di offerte tecnica, **per il solo lotto VI i pasti devono essere preparati obbligatoriamente in modalità differita con il c.d. metodo "Cook&Chill" per le strutture sanitarie che ne abbiano fatta espressa richiesta come desumibile dalle schede di cui all'allegato 1 (Specificata tecnica relativa al dimensionamento e caratteristiche del servizio e alle tecnologie impiegate) relativo al lotto de quo.**

La colazione deve essere preferibilmente preparata e somministrata secondo le modalità previste per il servizio alberghiero. Questa modalità prevede che il personale dell'OEA prepari la colazione direttamente presso i reparti di degenza, utilizzando gli appositi macchinari (carrelli di servizio con vano refrigerato, vano scaldabevande e vano neutro per contenimento del pane, prodotti da forno ecc.) e attrezzature (vassoi neutri e stoviglie) normalmente impiegate per questo tipo di servizio, la cui capacità e quantità deve essere commisurata al numero di utenti/reparto.

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

Il personale dell'OEA deve approntare il vassoio della colazione secondo la scelta operata dal singolo degente.

I macchinari e le attrezzature per la preparazione e somministrazione, unitamente alle derrate per la colazione, devono essere fornite a cura e spese dell'OEA. L'OEA deve fornire altresì, per ciascun utente, il necessario stoviglie comprensivo di posate e tovaglioli.

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

È facoltà dell'OEA proporre diverse modalità di preparazione delle colazioni finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio. Le eventuali soluzioni proposte saranno oggetto di valutazione secondo quanto previsto dal Disciplinare di Gara e non dovranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per le Amministrazioni Contraenti.

Per l'erogazione delle colazioni, delle merende e dei pasti, l'OEA deve fornire stoviglie e posateria così secondo le modalità indicate nelle singole schede tecniche riportate nell'Allegato 1.

Si precisa che per i degenti "divezzi" le colazioni e le merende vengono preparate a cura del personale dell'Amministrazione Contraente.

I degenti presso il Day Hospital possono usufruire di giornata alimentare completa o di frazioni di essa.

Nella fase di somministrazione e consumo dei pasti dovranno essere impiegate posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). In sede di Ordinatorio di Fornitura è facoltà delle Amministrazioni Contraenti richiedere l'utilizzo, dietro apposita documentazione delle esigenze tecniche che portano tale scelta, l'utilizzo di prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. L'OEA dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, l'OEA deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Amministrazione Contraente il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto

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

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

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

L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Amministrazione Contraente una descrizione l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

16. Erogazione del servizio presso l'A.O. Santobono/Pausillipon

Alla luce della peculiarità dell'utenza per l'erogazione del servizio presso l'A.O. Santobono/Pausillipon si applicano le disposizioni previste negli Allegati 9 e 9bis al presente Capitolato. Per tutto quanto non

espressamente disciplinato nei predetti allegati si applicano le disposizioni previste dal presente Capitolato e relativi allegati.

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

17. Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati nelle *“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari, dei semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”* (Allegato n.2).

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche nonché gli ambienti, dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nell’Allegato n.3 *“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti”*.

Si precisa inoltre che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio dell’Amministrazione Contraente, il gusto degli utenti, l’OEA ha l’obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l’OEA dovrà fornire scheda tecnica prima dell’inserimento in menu.

Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti per tutti gli utenti previsti nel presente capitolato, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso, fatte salve eventuali derrate destinate alla preparazione dei pasti per utenti esterni. In questa ipotesi dette derrate dovranno essere visibilmente separate e distinguibili dalle derrate destinate alla preparazione dei pasti per gli utenti dell’Amministrazione Contraente. Pertanto l’OEA deve predisporre soluzioni adeguate a tal fine.

Produzione degli alimenti e delle bevande

Le derrate alimentari devono rispettare quanto previsto dai CAM ed in particolare devono essere rispettate le seguenti percentuali minime obbligatorie:

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

- Carne deve provenire:
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi,
 - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP così come individuati dai CAM;
- Pesce deve provenire:
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, così come individuata dai CAM.

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

In un rapporto semestrale l'OEA dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità. Tale documentazione dovrà consentire all'Amministrazione la verifica del rispetto delle percentuali minime obbligatorie suddette.

18. Iniziative a carattere sociale

Nel caso in cui l'Amministrazione Contraente intenda contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, si riserva di individuare annualmente, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per l'Amministrazione, alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tradizioni culturali del territorio, applicando eventualmente i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per almeno due volte e massimo quattro volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.

Parimenti l'Amministrazione Contraente si riserva di richiedere l'impiego di prodotti provenienti dal mercato Equosolidale. Essi entreranno massimo quattro volte nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.

Gli alimenti individuati dall'Amministrazione Contraente, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati. Infine l'OEA dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

TITOLO IV

MENU' PER LE DIVERSE CATEGORIE DI UTENTI

19. Articolazione e composizione dei Menù

L'OEA, presa visione delle attrezzature e delle macchine disponibili presso la/e cucina/e di propria competenza, elaborerà un menu dettagliato secondo le modalità di cui ai successivi articoli. Tali menu saranno composti utilizzando le preparazioni gastronomiche secondo le frequenze di somministrazione successivamente definite ed i generi alimentari previsti nei quantitativi indicati per ciascuna tipologia di utenti. Le preparazioni gastronomiche raggruppate all'interno di ciascuna categoria sono equivalenti sotto il profilo economico. Si precisa che all'OEA è fatto obbligo di fornire, per ricorrenze particolari, religiose, civili ecc. un pasto da ricorrenza così come meglio più avanti dettagliato.

Il menu per le diverse categorie di utenti, articolato su una settimana, deve essere suddiviso in menù "autunno" menu "inverno" ed in menu "primavera-estate". Il menù "autunno" inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 30/12. Il menù "inverno" inizia l'1/01 e termina il 15/04. Il menu "primavera-estate" inizia indicativamente dall'16/04 e termina il 13/10.

In ogni caso, l'entrata effettiva in vigore di ciascun Menù stagionale deve essere preventivamente approvato con l'Amministrazione Contraente che si riserva di apportare eventuali modifiche.

I menu devono essere elaborati dall'OEA sulla base delle frequenze previste nell'allegato n. 4 "*Specificativa tecnica relativa alle frequenze e alla composizione dei menu per ciascuna categoria di utenti*".

I menu stagionali elaborati dall'OEA devono essere preventivamente approvati dalla Direzione Sanitaria dell'Amministrazione Contraente.

20. Tabelle delle grammature degli ingredienti

Le grammature delle singole preparazioni variano in conseguenza delle fasce d'età degli utenti, come evidenziato nell'Allegato n.5 "*Specificativa tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti*". L'allegato a titolo esemplificativo riporta le grammature e la composizione di una serie di preparazioni gastronomiche abitualmente inserite nei menu, equivalenti sotto il profilo economico. Le grammature degli ingredienti delle preparazioni gastronomiche sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e del calo peso dovuto allo scongelamento, salvo nei casi in cui sia diversamente indicato.

Nel caso in cui le parti concordino l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche, l'OEA deve elaborare e presentare le relative tabelle delle grammature. Si precisa che per tali elaborazioni, l'OEA deve fare riferimento all'ultimo aggiornamento delle Indicazioni nutrizionali per la popolazione italiana (L.A.R.N.), nonché alle indicazioni/richieste del reparto Dietetico/Direzione Sanitaria dell'Amministrazione Contraente.

21. Struttura del menu giornaliero

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

- **Colazione**
- **Pranzo:**
- Un primo piatto a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabili
- Un secondo piatto a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabili

- Un contorno a scelta tra 2
- Un frutto fresco o cotto garantendone la variabilità giornaliera
- Pane a scelta tra: un panino o pane a fette o crackers o grissini
- **Cena**
- Un primo piatto a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabili
- Un secondo piatto a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabili
- Un contorno a scelta tra 2
- Un frutto fresco o cotto garantendone la variabilità giornaliera
- Pane a scelta tra: un panino o pane a fette o crackers o grissini

La composizione del menu giornaliero è riportata nell'allegato n.4 *“Specifica tecnica relativa alle frequenze e alla composizione dei menu”*

22. **Diete speciali**

Per diete speciali s'intendono le preparazioni gastronomiche/alimento composti secondo le indicazioni fornite dal Servizio di Dietetica dell'Amministrazione Contraente. L'OEA è tenuto a rispettare scrupolosamente dette indicazioni assicurandone la supervisione da parte dei propri dietisti.

I menu per le diete speciali possono avere la medesima struttura dei menu ordinari giornalieri, oppure, in base alle esigenze dei degenti cui sono destinati, possono avere composizione molto variabile. In alcuni casi, la dieta speciale può prevedere la somministrazione degli alimenti e delle bevande in più occasioni alimentari giornaliere anche con consegna differenziata, nonché l'eventuale complementazione nutrizionale.

23. **Fornitura generi alimentari extra presso le cucine di reparto**

Su richiesta scritta dei Reparti di Degenza, l'OEA è tenuta a fornire, generi alimentari extra (c.d. generi di conforto). Tali prodotti devono essere conformi alle caratteristiche indicate nell'allegato n. 2 *“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”*.

La consegna di tali generi alimentari, per quanto riguarda i presidi ospedalieri, sarà effettuata presso i reparti di ciascun presidio ospedaliero, una volta al giorno in concomitanza della consegna del pranzo, a seguito di richiesta scritta da parte del responsabile del Reparto richiedente, inoltrata il pomeriggio del giorno precedente.

Nel corso della durata contrattuale, i prodotti riportati in tabella potranno essere sostituiti o integrati con altri prodotti di valore economico equivalente.

Per quanto riguarda la consegna dei generi alimentari extra presso i presidi ospedalieri periferici, la consegna potrà essere effettuata settimanalmente. I prodotti richiesti ed i relativi prezzi che l'Amministrazione Contraente corrisponderà all'OEA sono quelli indicati nella tabella sottostante.

Descrizione prodotto	Prezzo €.
Latte fresco pastorizzato intero da 1,00 cl	0,90
Latte fresco pastorizzato parzialmente scremato da 1,00 cl	0,90
Latte ad alta digeribilità da 1,00 cl	1,00
Budino al cioccolato monoconfezione da 110 g	0,20
Budino alla vaniglia monoconfezione da 110 g	0,20
Yogurt frutta in monoconfezione da 125	0,20
Yogurt naturale in monoconfezione da 125	0,20
Yogurt di capra intero o scremato bianco naturale senza zuccheri o dolcificanti aggiunti in monoconfezione da 125 g	0,45
Yogurt di soia bianco naturale senza zuccheri o dolcificanti aggiunti in monoconfezione da 125 g	0,45
Galette di riso integrale in confezione da 100 g	0,90
Frutta essicata biologica senza zuccheri in confezione da 100 g	1,00
Zucchero canna integrale in confezione da 1 kg	1,40
Formaggini porzionati (fusi) senza polifosfati in confezione da 100 g	0,65
Olio d'oliva extravergine da 1 litro	4,40
Olio semi girasole/mais da 1 litro	1,40
Fette biscottate monoporzioe da 25 g	0,12
Crackers non salati monoporzioe da 25 g	0,06
Grissini monoporzioe da 25 g	0,05
Biscotti secchi o frollini monoporzioe da 25 g	0,07
1 confezione da 50 pezzi di the in filtri	1,10
1 confezione da 50 pezzi di camomilla in filtri	1,70
1 confezione da 500 grammi di orzo solubile	1,90
1 confezione da 1 Kg di zucchero in bustine	1,30
Marmellate, confettura monoporzioe (100% frutta) g 25	0,90
Miele monoporzioe da 25 g	0,10
Acqua minerale gassata in PET da 0,50 cl	0,20
Acqua minerale naturale in PET da 0,50 cl	0,20
Acqua minerale gassata in PET da 1,50 cl	0,35
Acqua minerale naturale in PET da 1,50 cl	0,35
Vino bianco/rosso/rosato in tetrabrick da 0,25 cl	0,34
Succo/nettare di frutta in brick 1,25 cl	0,20
1 scatoletta di sgombro in olio di oliva da 125 g	0,13
1 scatoletta da 80 grammi di tonno in olio di oliva da 80 g	0,65

Limoni al kg	1,20
--------------	------

24. Menù per il personale religioso

L'OEA deve provvedere alla preparazione e consegna dei pasti al personale religioso, ove presente. Al personale religioso devono essere erogati, per tutti i giorni dell'anno i generi alimentari necessari alla preparazione della prima colazione e del pasto serale, il pranzo deve essere consegnato pronto in contenitori isotermitici.

Le presenze al pasto dei religiosi indipendentemente dalle modalità di erogazione saranno equiparate a quelle dei degenti ai fini della rendicontazione, il numero del Personale Religioso è suscettibile di variazione che sarà prontamente comunicato all'OEA.

25. Menu per esigenze etico-religiose

L'OEA deve approntare Menu particolari idonei a rispondere ad eventuali esigenze di carattere etico-religiose da parte dei degenti. Tali menu potranno essere approntati sia mediante l'introduzione di preparazioni gastronomiche ad hoc sia mediante preparazioni già previste per la giornata alimentare previa attenta verifica in merito agli ingredienti utilizzati ed al loro abbinamento.

26. Accessori per il condimento

Per il servizio destinato ai degenti l'Amministrazione Contraente richiede condimenti confezionati in monodose, compreso il formaggio grattugiato. Tali condimenti devono essere consegnati unitamente ai pasti.

27. Variazione del menu

I menu elaborati dall'OEA e accettati dal Direttore dell'Esecuzione Contrattuale nominato dell'Amministrazione Contraente, non possono subire alcuna variazione. Le eventuali variazioni che dovessero essere apportate, devono essere motivate e dovranno essere di volta in volta concordate e/o approvate dal Direttore dell'Esecuzione Contrattuale.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Direttore dell'Esecuzione Contrattuale. Sono consentite in via straordinaria variazioni dei menu, previo accordi con il Direttore dell'Esecuzione Contrattuale nei seguenti casi:

- guasto di impianti o alle macchine impiegati nella realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcune preparazioni gastronomiche.

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

28. Integrazione del menù in occasione Festività

L'OEA, in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua ecc. deve predisporre menu particolari, da sottoporre all'approvazione della Direzione Sanitaria

dell'Amministrazione Contraente. Si richiede che tali menu comprendano preparazioni tipiche rispetto al tipo di festività, e che siano integrati da un dessert/ dolce.

Tale menù deve essere offerto ai degenti in dieta libera. Le preparazioni proposte devono essere idonee alle differenti fasce di età degli utenti.

TITOLO V

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

29. Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo

L'OEA sin dall'inizio delle attività deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/UE n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

30. Documentazione da fornire all'Amministrazione Contraente

L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione dell'Amministrazione Contraente, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione dell'Amministrazione Contraente o del personale da questa incaricato.

L'OEA deve fornirne copia all'Amministrazione Contraente o degli organismi di controllo da questa incaricati i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASL; NAS, ICQRF).

31. Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L'OEA nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e dalle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L'OEA deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

32. Norme per una corretta igiene della produzione

L'OEA nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L'OEA deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./*Good Manufacturing Practice*) scaturite dal Piano di Autocontrollo Igienico.

33. Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.) e dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti, monili e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

34. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'OEA al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione dell'Amministrazione Contraente e aggiuntivi ad eventuali altri “pasto test” richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

35. Divieto di riciclo

L'OEA deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

36. Indumenti di lavoro, DPI e biancheria piana

L'OEA deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti e mascherine monouso, DPI quali guanti da forno, giacche e guanti antifreddo, calzature ecc. fermo restando il rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza sul lavoro. L'OEA deve altresì fornire presso tutte le cucine adeguata biancheria piana di cucina.

L'OEA deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia aventi colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'OEA dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'impresa.

TITOLO VI

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

37. Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 4° e 10°C.

38. Preparazioni gastronomiche refrigerate

I pasti devono essere preparati in modalità espressa in legame fresco/caldo o in modalità differita con il c.d. metodo Cook&Chill. Come detto in precedenza per i lotti II e VI i pasti devono obbligatoriamente essere prodotti in modalità differita con il c.d. metodo Cook&Chill.

I pasti prodotti in modalità espressa devono essere preparati in giornata, è ammessa, per alcune preparazioni gastronomiche, la preparazione il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C. In tali casi l'OEA deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, lasagne o altre preparazioni autorizzate dall'Amministrazione Contraente.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

TITOLO VII

NORME PER LA PRENOTAZIONE E IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

39. Prenotazione pasti

L'OEA, con proprio personale qualificato (dietisti), deve provvedere alla prenotazione dei pasti direttamente al letto dell'utente presso tutti i reparti di degenza ordinaria e di Day Hospital attraverso l'utilizzo di dispositivi informatici.

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

L'incaricato della prenotazione dell'OEA deve rispettare le modalità e le procedure richieste dall'Amministrazione Contraente.

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

La prenotazione, distinta per tipologia di erogazione, dovrà avvenire a cura dell'OEA entro il giorno precedente la somministrazione del pasto; eventuali variazioni rispetto alle prenotazioni effettuate dovranno essere recepite dall'OEA entro le ore 10.00 del giorno di somministrazione per il pranzo ed entro le 15.00 per la cena; sarà pertanto onere del personale di reparto comunicare alla ditta le variazioni intervenute per la successiva

registrazione a sistema. Per i ricoveri non programmabili il sistema dovrà prevedere la possibilità di prenotazione del pasto sempre entro le ore 10.00 per il pranzo e le 15.00 per la cena del giorno di somministrazione.

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

Il programma di gestione pasti, completo dei dispositivi informatici, e l'eventuale corso di formazione sia al personale dell'OEA che dell'Amministrazione Contraente sull'utilizzo dello sistema sono a carico dell'OEA.

40. Confezionamento dei pasti

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

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

All'interno del vassoio personalizzato deve essere contenuta anche l'acqua minerale in bottiglia; la tipologia di acqua deve essere scelta in accordo con la direzione Sanitaria.

Le diete speciali devono essere personalizzate in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno concordate con la Direzione Sanitaria.

Il pane deve essere confezionato in confezione microforata e conservato per il trasporto in idonei contenitori, in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

41. Modalità di conservazione delle diete speciali durante il trasporto

Le diete speciali dovranno essere preparate nello stesso giorno in cui ne è previsto il consumo, dovranno essere confezionate in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino alla consegna all'utente.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome della Presidio ospedaliero e il cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla somministrazione.

Le diete leggere e le diete etico-religiose dovranno essere rispettivamente confezionate o in gastronomie multiporzione munite di coperchio oppure in contenitori multiporzione a perdere termosigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino alla somministrazione all'utente oppure, se gli utenti sono in numero limitato, in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino alla consegna all'utente.

Dovranno altresì recare indicazione “dieta leggera” o “dieta etico-religiosa” o dieta vegetariana (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, ecc)”. Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.

L'OEA, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve conservare presso la cucina, tutte le diete in appositi frigoriferi o armadi termici dedicati.

Il trasporto presso i locali di consumo sarà effettuato con contenitori isotermitici atti a mantenere la temperatura delle diete ivi contenute, separati per diete in legume fresco e diete in legume caldo.

Spetta all'OEA integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

42. Modalità di trasporto e consegna dei pasti

L'OEA deve effettuare tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di automezzi sufficienti a rispettare la tempistica prevista nel successivo articolo.

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

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

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

43. Automezzi per il trasporto

La consegna dei pasti presso le strutture interessate deve essere effettuata con idonei mezzi di trasporto. Il numero di mezzi impiegati deve essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell'arco temporale previsto. Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e conformi alle normative vigenti e devono essere impiegati esclusivamente al trasporto di alimenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermitica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

L'OEA deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro;
- Veicoli, almeno euro 4;

- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride.

L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Amministrazione Contraente una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

44. Orari di consegna dei pasti presso le singole strutture

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'OEA presso le singole strutture ospedaliere.

Il tempo massimo consentito per la consegna dei pasti presso ciascuna struttura, non deve superare il limite massimo di 30 minuti dalla partenza per i pasti prodotti in cucine in loco e 60 minuti per i pasti trasportati in presidi sprovvisti di cucina salvo particolari eccezioni dovute a distanze elevate che dovranno essere specificamente autorizzate dall'Amministrazione Contraente. Tali limiti massimi non si applicano per i pasti prodotti in modalità refrigerata c.d. cook & chill.

I pasti veicolati devono essere consegnati in un intervallo di tempo compreso:

- Pranzo tra le ore 11.30 e le ore 12.15
- cena tra le ore 18.00 e le ore 18.45

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

Nel caso in cui si verificassero discrepanze tra il numero e tipo di pasti prenotati da ogni singolo reparto e quelli consegnati, l'OEA ha l'obbligo tassativo di reintegrarli entro il tempo massimo di 30 minuti per i pasti prodotti in cucine in loco e 60 minuti per i pasti trasportati in presidi sprovvisti di cucina.

Le derrate per la prima colazione devono essere consegnate il giorno antecedente al consumo in concomitanza della consegna della cena.

L'ordine di consegna presso le diverse strutture sarà dettato dall'Amministrazione Contraente e l'OEA ha l'obbligo di uniformarsi a tale dettato.

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

Si precisa infine che:

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

45. Orari di consegna e/o distribuzione dei pasti presso i reparti

a) L'OEA deve consegnare l'occorrente per la colazione entro le ore 7.00 e procedere al ritiro di quanto utilizzato entro le ore 10.00.

b) L'OEA deve distribuire i pasti per i degenti nei seguenti orari:

- Pranzo dalle ore 12,30 alle ore 13,30
- cena dalle ore 19,00 alle ore 20,00

Gli orari indicati potranno essere variati in relazione alle necessità organizzative dell'Amministrazione Contraente.

46. Norme per la somministrazione dei pasti ai degenti

L'OEA deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata effettuata la prenotazione ed anche per gli utenti ricoverati presso il Pronto Soccorso. L'OEA deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

47. Quantità in volumi e in numero

Il personale dell'O.E.A., preposto al confezionamento/somministrazione dei pasti, deve utilizzare tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

TITOLO VIII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

48. Regolamenti

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'OEA.

L'OEA deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione dei pasti vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

49. Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

50. **Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti**

L'OEA deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

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

L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Amministrazione Contraente nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

51. **Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti**

L'OEA deve provvedere affinché tutte le aree cortilizie di pertinenza di ciascuna cucina, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta, erba ecc. A titolo esemplificativo si indicano i cortili, i percorsi pedonali, le aree per il collocamento dei rifiuti, ecc.) con asportazione di qualsiasi materiale e, nei periodi autunnali, del fogliame e nel periodo invernale la neve.

52. **Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti**

L'OEA deve effettuare presso ciascuna cucina, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità, minimo semestrale, prevista dal Piano di Autocontrollo.

Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti l'OEA deve provvedere **entro un giorno** alla disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'OEA deve inviare all'Amministrazione Contraente attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.)

53. Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione e dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'OEA ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore devono essere trattate come rifiuti non pericolosi, oppure come "materie prime seconde" in conformità alle normative vigenti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Amministrazione Contraente una dichiarazione del legale rappresentante con la quale si garantisce una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste

TITOLO IX

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

54. Disposizioni generali in materia di sicurezza

L'OEA deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

L'OEA deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

55. Misure per eliminare i rischi interferenti

L'OEA è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle "*Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI)*" (Allegato n.8) relativo a ciascuna struttura ospedaliera.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'OEA dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

56. Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'OEA 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, ogni responsabilità connessa è a carico dell'OEA.

57. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'OEA presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO X

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

58. Capitolato Speciale d'Appalto e Specifiche Tecniche

L'OEA deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato, e delle Specifiche Tecniche ad esso allegate, presso le cucine di pertinenza del servizio ad esso assegnato.

59. Manuale della Qualità

L'OEA deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso le cucine di pertinenza del servizio ad esso assegnato, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione Contraente che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

60. Manuale di Autocontrollo

L'OEA dovrà redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione Contraente che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

61. Documento di valutazione dei rischi

L'OEA dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione Contraente che ne facciano richiesta.

62. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza

L'OEA dovrà mantenere aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità alla legge; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione Contraente che ne facciano richiesta.

TITOLO XI

CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO

63. Disposizioni generali

E' facoltà delle singole amministrazioni contraenti effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio di ristorazione reso dall'OEA alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

I controlli di conformità sull'esecuzione del servizio sono effettuati dalle Amministrazioni contraenti per il tramite del Direttore dell'Esecuzione Contrattuale o da collaboratori da questi incaricati.

L'OEA dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Contraente in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione delle attività e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il Responsabile dei servizi o suo incaricato non fosse presente per il contraddittorio, l'Amministrazione Contraente effettuerà ugualmente i controlli e l'OEA non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

64. Organismi preposti al controllo da parte dell'Amministrazione Contraente

L'Amministrazione Contraente per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dall'Amministrazione Contraente, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'OEA. Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dell'Amministrazione Contraente.

65. Metodologia e contenuti dei controlli

L'Amministrazione Contraente, o i suoi incaricati, potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Gli organismi incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto dall'OEA per le quantità di campioni prelevati.

L'OEA deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

66. Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al “*blocco di derrate*”. I tecnici incaricati ai controlli provvederanno a far custodire i prodotti in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e ad apporvi un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

L'Amministrazione Contraente provvederà, entro il tempo tecnico necessario, a fare accertare mediante prove di laboratorio, le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'OEA; qualora i referti diano esito positivo, all'OEA verranno addebitate le spese di analisi.

67. Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte dell'Amministrazione Contraente

L'Amministrazione Contraente, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'OEA eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'OEA è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'amministrazione contraente, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'OEA non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, l'Amministrazione Contraente applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

68. Customer Satisfaction

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dall'OEA in accordo con l'Amministrazione Contraente, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati, ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

Tale modulo deve essere compilato due volte per anno da un responsabile individuato dall'OEA, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.

Durante il primo semestre contrattuale, da considerarsi “periodo di familiarizzazione”, pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa.

A partire dal settimo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della “Customer Satisfaction”, le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.

Successivamente si attribuirà ad ogni tipologia di servizio il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, l'OEA ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

E' espressamente accettato dall'amministrazione contraente che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

69. Penali

a) Penali di competenza delle amministrazioni contraenti

Qualora si verificano inadempimenti dell'OEA nell'esecuzione delle attività ristorative, saranno applicate dall'Amministrazione Contraente penali, in relazione alla gravità delle inadempimenti, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Sono definiti 4 livelli di gravità delle inadempimenti, sulla base dell'entità economica dell'inadempimento stesso e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

L'Amministrazione Contraente si riserva di applicare le seguenti penalità minime in misura giornaliera, qualora gli accordi contrattuali vengano disattesi.

1° livello: 0,3 per mille dell'ammontare della prestazione mensile

- Per ogni caso di mancato rispetto del monte ore offerto in sede di offerta tecnica;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste dal capitolato;
- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti* (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato nei modi e nei tempi prescritti, rispetto alle prenotazioni effettuate da ogni singolo Reparto.
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- Per ogni ritardo di oltre quindici minuti, rispetto agli orari previsti, nella consegna e somministrazione dei pasti.

2° livello: 0,5 per mille dell'ammontare della prestazione mensile

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria o di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
- Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Direzione Sanitaria;
- Per ogni derrata non conforme alle "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*";
- Per ogni esito non conforme a seguito di verifiche chimico-fisiche o ispettive in relazione alle "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*";
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;

- Per ogni parametro non conforme alle “*Specifica tecnica relativa ai valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri relativi agli ambienti, ai macchinari, alle attrezzature e agli arredi*”;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti prodotti dalle attività ristorative e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;

3° livello: 0,8 per mille dell’ammontare della prestazione mensile

- Per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria dei macchinari e degli arredi;
- Per mancata comunicazione all’Amministrazione Contraente del mancato utilizzo dei prodotti di cui al Regolamento CEE 834/2007;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP);
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto *dalle Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.
- in caso di mancata reperibilità del Direttore Tecnico dei servizi; la penale sarà applicata a ciascuna giornata di non reperibilità.
- Per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza.

4° livello: 1 per mille dell’ammontare della prestazione mensile

- Nel caso di destinazione dei locali affidati all’OEA ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto *dalle Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni.
- Ogniquale volta venga negato l’accesso agli incaricati dell’Amministrazione Contraente ad eseguire i controlli di conformità.
- Per mancato rispetto delle offerte migliorative proposte dall’OEA in sede di offerta tecnica (prodotti biologici, locali, ecc.)

Oltre i casi sopra esposti l’Amministrazione Contrattuale a propria discrezione, si riserva di applicare penali in misura giornaliera comprese tra lo 0,3 per mille e il 1 per mille della prestazione mensile, commisurate alla gravità ed entità dei disservizi riscontrati.

Delle penali applicate sarà data comunicazione all’OEA a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC).

La penale verrà detratta dall’importo della fattura relativa al periodo in cui si sono verificate le inadempienze o, ove fosse necessario, mediante escussione della cauzione definitiva, con obbligo di reintegro della stessa a carico dell’OEA.

b) Penali di competenza di Soresa

So.Re.Sa. potrà richiedere ai Fornitori la trasmissione trimestrale di alcuni dati ai fini reportistici con riguardo agli ordini emessi ed evasi alla loro fatturazione. I predetti dati di rendicontazione e monitoraggio delle forniture prestate dovranno essere forniti sotto forma di file sequenziale e/o leggibile dai comuni software di produttività individuale quali Ms Excel, Access, etc

Il flusso concernente gli ordini evasi deve contenere almeno i seguenti campi:

Codice Azienda Sanitaria (riferimento alla codifica ministeriale);

Codice identificativo del Fornitore

Quantitativo ordinato dettagliato in Colazione Pranzo e Cene

Quantitativo consegnato dettagliato in Colazione Pranzo e Cene

Valore economico

La mancata produzione o il ritardo nella trasmissione dei report comporterà l'applicazione da parte di Soresa di penali pari all'importo di € 200,00 per ogni ritardo.

La mancata tempestiva comunicazione a Soresa delle modifiche/integrazioni relative ai requisiti generali di cui all'art. 80, del D.Lgs. n. 50/2016 e delle modifiche in ordine all'esecuzione contrattuale che dovessero intervenire nel corso della Convenzione e dei contratti di fornitura comporterà l'applicazione di una penale pari ad € 500,00, salvo ulteriori penalità di € 100,00 per ogni giorno di ritardo a partire dal 30° giorno successivo alla data dalla quale la comunicazione delle modifiche/variazioni doveva essere effettuata.

Delle penali applicate sarà data comunicazione all'OEA a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC). Le stesse saranno applicate da So.re.sa mediante escussione della cauzione definitiva, con obbligo di reintegro della stessa a carico dell'OEA.

70. Recupero delle penalità

In caso di applicazione di penalità la cui entità è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze e delle non conformità, l'Amministrazione Contraente, previa comunicazione all'OEA a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC), procederà al recupero delle stesse mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

La penale sarà applicata con semplice provvedimento amministrativo e senza formalità particolari ed il provvedimento sarà immediatamente esecutivo anche in caso di contestazioni o gravame.

Nel caso di applicazione di penali per un importo pari o superiore al 10% del valore contrattuale, l'Amministrazione Contraente ha la facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa dell'OEA e, conseguentemente, di procedere senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo all'incameramento del deposito cauzionale definitivo. Potrà inoltre procedere all'esecuzione del servizio in danno all'OEA, a carico della quale resterà l'onere del maggior prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione

per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che l'Amministrazione Contraente ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

TITOLO XII

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

71. Verbale di consegna dei locali e inventario

L'Amministrazione Contraente, previa stesura di inventario, dà in consegna all'OEA, a titolo di comodato gratuito, la/e cucina/e. L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso la cucina sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione l'OEA si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Contraente.

72. Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dall'Amministrazione Contraente all'OEA devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'OEA, per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

73. Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'OEA

Sono a carico dell'OEA la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate delle attrezzature, delle macchine, degli arredi, dell'utensileria, delle stoviglie e della tegameria presenti presso la cucina, con obbligo di reintegro, in caso di rottura.

Sono a carico dell'OEA le manutenzioni ordinarie dei locali della Cucina con relative pertinenze, che devono essere effettuate, secondo quanto definito dall'allegato n° 7 “ *Specificca tecnica relativa agli interventi di manutenzione ordinaria presso le Cucine e presso i locali di consumo del pasto*” (rientrano a titolo d'esempio: ripristini parti murarie, rivestimenti, pavimenti, serramenti interni ed esterni, imbiancature; tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative-igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni).

L'Amministrazione Contraente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.

Gli interventi di manutenzione eseguiti devono essere annotati su apposito registro.

L'OEA deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo

del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente all'amministrazione contraente prima che inizi il servizio.

74. Verifica periodica dei locali di produzione

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione Contraente ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'OEA, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'OEA sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'OEA, l'Amministrazione Contraente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'OEA e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

75. Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'OEA si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Contraente i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario, desunti dei beni alienati. Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione Contraente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'OEA.

TITOLO XIII

PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO, TRACCIABILITA' FINANZIARIA

76. Prezzi e modalità di fatturazione

I prezzi relativi a ciascuna tipologia di pasto sono quelli risultati dall'esito della gara.

I corrispettivi per l'esecuzione delle attività s'intendono sempre comprensivi di tutti gli oneri previsti per la mano d'opera occorrente, tutto quanto occorre per il funzionamento dei mezzi impiegati, le imposte di ogni genere nessuna esclusa, le spese generali, l'utile dell'impresa e quanto altro possa occorrere per rendere le attività compiute a perfetta regola d'arte e secondo le prescrizioni contrattuali. Pertanto nessun compenso può essere richiesto dall'OEA per lavori, forniture e prestazioni che siano tecnicamente e intrinsecamente indispensabili alla funzionalità, completezza e corretta realizzazione delle attività appaltate.

Le modalità ed i criteri di fatturazione dovranno essere concordati sulla base delle esigenze prospettate da ogni singola Amministrazione contraente. I modulari adottati costituiranno base per la fatturazione.

Alla fine di ogni mese l'OEA emetterà regolare fattura per le attività rese, corredata dal nulla osta circa la corretta ed avvenuta esecuzione delle attività, rilasciato dall'Amministrazione Contraente.

L'importo dovuto all'OEA sarà determinato effettuando le detrazioni per somme eventualmente dovute dalla stessa all'Amministrazione Contraente a qualsiasi titolo, in dipendenza del contratto.

Le fatture relative ai pasti erogati presso ciascuna struttura, devono essere destinate all'Amministrazione Contraente cui la struttura afferisce.

La fattura mensile deve riportare il consuntivo dei pasti erogati presso ciascuna struttura e presentare i seguenti dati:

Prezzo di una colazione moltiplicato per il numero di colazioni consegnate;

Prezzo di un pranzo moltiplicato per il numero di pranzi consegnati;

Prezzo di una cena moltiplicato per il numero di cene consegnate

Prezzo relativo ai generi alimentari di conforto consegnati ai reparti di ciascuna struttura suddivisi per numero/quantità di prodotti consegnati.

77. Liquidazione delle fatture

L'OEA mensilmente fatturerà all'Amministrazione contraente, con riferimento ai pasti effettivamente somministrati nel mese di riferimento, desunto dalle prenotazioni giornaliere.

Prima di effettuare la fatturazione l'OEA deve trasmettere all'Amministrazione contraente un prospetto, distinto per Presidio Ospedaliero, accompagnato da un prospetto analitico che permetta all'Amministrazione Contraente la verifica del computo dei pasti fruiti e del numero dei pasti che saranno fatturati. Unitamente a detti prospetti l'OEA deve trasmettere i DDT (Documento Di Trasporto) relativi ai pasti consegnati presso ciascuna struttura nel corso del mese di riferimento.

La fatturazione potrà avvenire previa autorizzazione scritta da parte dell'Amministrazione Contraente a seguito della necessaria verifica.

I pagamenti avverranno, a seguito della verifica e conseguente autorizzazione da parte del Direttore dell'Esecuzione Contrattuale, prendendo come riferimento la data di protocollazione della fattura, anticipata mediante posta PEC, previa attestazione della regolare esecuzione del servizio da parte dell'Amministrazione Contraente. Tali pagamenti verranno effettuati esclusivamente mediante bonifico bancario o postale a 60 giorni d.f.

Il numero dei pasti espresso in fattura dovrà corrispondere al numero rilevato in sede di prenotazione.

L'Amministrazione Contraente può rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'OEA o il pagamento di penali, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

78. Adeguamenti dei prezzi

Non è ammesso l'adeguamento dei prezzi durante il primo anno di appalto. Successivamente al primo anno di attività, i prezzi potranno essere aggiornati previa istruttoria predisposta dal responsabile unico del procedimento. L'adeguamento dei prezzi avverrà in conformità a quanto previsto dall'art. 1 comma 511 della Legge di Stabilità 2016.

TITOLO XIV

PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

79. Disposizioni generali relative al personale

L'OEA deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione Contraente.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'OEA deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

80. Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'OEA e quindi indicato nel libro paga dell'OEA medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'OEA deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

Clausola sociale

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per l'OEA di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante (*cf. - Parere Aut. vig. sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture 13/3/2013 n. AG19/13 e 20/13*). Nell'Allegato 10 al presente Capitolato è riportato un'indicazione del personale attualmente impiegato suddiviso per monte ore settimanale e livello. Si precisa che tale informazione è riportata a titolo puramente indicativo in quanto il dato del personale impiegato verrà comunicato dall'OEA al momento della stipula del contratto. Rimane fermo che ciascuna Impresa è libera di formulare offerta secondo le proprie strategie organizzative, nel rispetto degli obblighi derivanti dalle norme applicabili e del CCNL.

L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di

lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

L'OEA è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta dell'amministrazione contraente, l'OEA deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

L'Amministrazione Contraente in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'OEA delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'OEA deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'OEA si è posta in regola.

81. Organico e reintegro personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'OEA, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di posti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dall'Amministrazione Contraente. In mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.

L'OEA nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Contraente.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata all'Amministrazione Contraente con frequenza trimestrale inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC).

Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente detto personale in modo da mantenere costante il monte ore giornaliero indicato in offerta.

82. Direttore Tecnico del Servizio

L'OEA, per il lotto di propria competenza, deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, cui affidare l'organizzazione complessiva del servizio erogato dall'OEA..

Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione Contraente e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di laurea ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dall'Amministrazione Contraente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

Al verificarsi di tale evenienza, l'OEA ha l'obbligo di comunicare immediatamente all'Amministrazione Contraente il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

83. Informazione ai dipendenti dell'OEA

L'OEA è tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio del servizio un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i dipendenti nel corso del quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio.

A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti dell'amministrazione contraente.

84. Cuochi, dietisti e addetti specializzati

L'OEA per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche deve impiegare cuochi provvisti di idonea qualifica ed in possesso di esperienza professionale almeno triennale nell'ambito della ristorazione sanitaria.

Il personale addetto alle preparazioni dietetiche e a bassa carica microbica, se richiesta, deve essere in possesso di specifica esperienza professionale e appositamente formato.

L'OEA deve impiegare dietisti con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. I dietisti devono essere adibiti alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

Al fine di rispondere al meglio alle particolari caratteristiche degli utenti, detto personale deve essere periodicamente istruito mediante appositi corsi di aggiornamento secondo il piano presentato dall'OEA in sede di offerta.

85. Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

L'OEA per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti deve impiegare personale in numero tale da assicurare il rispetto della tempistica prevista dal presente capitolato in modo da garantire una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

86. Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'OEA per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione previsti per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla singola amministrazione contraente.

87. Corsi di formazione professionale

Entro 20 giorni dall'inizio del servizio l'OEA deve 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 Direttore Tecnico del Servizio, sulla base dei documenti contrattuali, deve illustrare le modalità organizzative ai propri capigruppo, capi squadra o il 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'amministrazione contraente, mediante propri rappresentanti, illustrerà la procedura prevista per i controlli di conformità del servizio.

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

L'Impresa deve impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, oltre a quelli previste dalle normative di riferimento, riguardanti il sistema di gestione ambientale, i prodotti innovativi, le attrezzature con caratteristiche operative superiori, ecc. atti a migliorare, nell'insieme, la professionalità dei propri operatori. In particolare l'OEA deve garantire che nell'ambito di tali corsi siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

88. Norme comportamentali del personale e adeguamento alle norme di carattere generale interno

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- Tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- Osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dall'amministrazione contraente;
- Evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'amministrazione contraente;
- Non intrattenersi con i dipendenti dell'amministrazione contraente durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- Mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'amministrazione contraente o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

Inoltre, l'OEA deve istruire il proprio personale affinché si attenga alle seguenti disposizioni:

- Provvedere alla riconsegna di cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento del servizio;
- Rifiutare qualsiasi compenso o regalia;
- Adeguarsi tassativamente alle disposizioni impartite dal/dai referenti indicati dell'amministrazione contraente ed al rispetto delle norme di cui alla Legge n.81/2008.
- Comunicare immediatamente al personale di custodia o altri indicati dall'amministrazione contraente qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali, ecc.), che dovesse accadere nell'espletamento del servizio.

In particolare, l'OEA deve curare che il proprio personale:

- vesta dignitosamente e sia munito di cartellino di riconoscimento;
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- segnali subito agli organi competenti dell'amministrazione contraente ed al proprio responsabile diretto le anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- rispetti il divieto di fumare all'interno delle strutture ospedaliere.

L'OEA sarà comunque corresponsabile del comportamento dei suoi dipendenti in orario di servizio. Essa risponderà dei danni derivati a terzi, siano essi utenti che dipendenti dell'amministrazione contraente, da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

L'Amministrazione Contraente potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'OEA che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

L'OEA in tal caso dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale allontanato, nonché di quello che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento del servizio, a seguito di specifica segnalazione da parte dell'Amministrazione Contraente.

TITOLO XV

ONERI A CARICO DELL'OEA

89. Oneri economici a carico dell'OEA per lo svolgimento delle attività

Sin dall'inizio delle attività tutte le spese, escluse quelle poste a carico dell'Amministrazione Contraente, necessarie all'espletamento delle attività di cui trattasi, sono interamente a carico dell'OEA.

In particolare, sono a carico dell'OEA la cura e gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie di tutti i locali di pertinenza del servizio di ristorazione dati in consegna all'OEA così come dettagliati nell'allegato n.7 *“Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria presso le Cucine e presso i locali di consumo del pasto”*.

Sono altresì a carico dell'OEA le manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutti i macchinari, attrezzature e arredi utilizzati per lo svolgimento del servizio di ristorazione: stoccaggio, produzione, trasporto, distribuzione, lavaggio.

L'OEA sarà responsabile degli eventuali danni arrecati a persone e/o cose, sollevando l'Amministrazione Contraente da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Sono a carico dell'OEA gli oneri per l'acquisto di stoviglie e posateria, carrelli, vassoi, materiali di consumo ecc. necessari per attivare ed erogare il servizio.

L'OEA deve tenere conto di tutte le circostanze necessarie alla fornitura e installazione dei beni, anche quelle non specificatamente previste nei documenti contrattuali, e nulla potrà richiedere all'Amministrazione Contraente in caso di eventuali problemi che sopraggiungessero nel corso di esecuzione del contratto.

L'Amministrazione Contraente resta pertanto sollevata da qualsiasi onere aggiuntivo dovesse derivare da fatti non prevedibili alla stipula del contratto.

90. Redazione e stampa menu e comunicazione agli utenti

L'OEA per il lotto di propria competenza, prima dell'inizio del servizio, deve redigere e far stampare a proprie cure e spese, previa approvazione del progetto grafico e dei contenuti da parte dell'Amministrazione Contraente, un depliant illustrante le caratteristiche salienti del servizio: modalità di prenotazione del pasto, sistema di erogazione, impiego di prodotti provenienti da agricoltura biologica, prodotti locali, possibilità di scelta tra menu diversificati e quant'altro si ritiene di esplicitare e comunicare agli utenti del servizio. Il depliant l'OEA deve altresì stampare riportare il menu (estivo e invernale).

I menu per i degenti devono essere redatti nelle seguenti lingue: italiano, francese, inglese, arabo, cinese.

Il numero di copie da stampare e da consegnare all'amministrazione contraente per la distribuzione agli utenti, sarà concordato di volta in volta con l'Amministrazione medesima, con l'intesa che ad esaurimento delle copie l'OEA provvederà alla successiva ristampa. Nel caso in cui nelle ristampe successive l'Amministrazione intendesse apportare delle modifiche, l'OEA è obbligata ad apportare quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

L'OEA deve inoltre garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Amministrazione Contraente un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

91. Obblighi normativi

L'OEA deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in

base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'OEA deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'OEA dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Contraente, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

92. Oneri economici a carico delle Amministrazione Contraente

Sono a carico delle singole Amministrazioni Contraenti, fatta eccezione per i presidi per i quali è diversamente indicato nelle relative schede dell'Allegato 1, le spese relative a tutte le utenze energetiche (energia elettrica, metano, riscaldamento, acqua calda e fredda) nonché il pagamento delle imposte e tasse per l'allontanamento e lo smaltimento rifiuti sanitari e dei rifiuti assimilabili agli urbani.

Presso l'A.O. Caldarelli le spese relative alle utenze energetiche sono poste a carico dell'OEA.

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

93. Spese a carico dell'Amministrazione Contraente a causa di forza maggiore

Restano altresì a carico dell'Amministrazione Contraente tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta del presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

94. Divieto di interruzione nell'esecuzione dei servizi

Per quanto riguarda il servizio presso le strutture ospedaliere, trattandosi di servizio di pubblica utilità, si rimanda a quanto previsto dalla Legge 146/90 e s.m. che prevede l'obbligo per l'OEA di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dal contratto collettivo nazionale di lavoro, dai contratti decentrati a livello aziendale per quanto concerne i contingenti di personale ed in conformità al piano presentato in sede di offerta. Di conseguenza, essendo i pasti prodotti presso le cucine dei presidi ospedalieri, detto obbligo s'intende esteso anche per le altre tipologie di utenti anche se non soggetti alla Legge 146/90.

In particolare in caso di:

- a) *scioperi del personale dell'OEA*

In caso di scioperi o di assemblee sindacali interne e/o esterne, i servizi minimi saranno garantiti secondo il piano operativo presentato dall'OEA in sede di gara ed in base alle specifiche esigenze prospettate di volta in volta dalla singola amministrazione contraente.

L'OEA deve provvedere, tramite avviso scritto e con un anticipo di almeno giorni 5 (cinque), a segnalare all'amministrazione contraente, la data effettiva dello sciopero programmato e/o la data dell'assemblea sindacale interna e/o esterna.

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

b) cause di forza maggiore

Al verificarsi di cause di forza maggiore, se il servizio di emergenza sostitutivo proposto dall'OEA non risultasse idoneo a soddisfare le esigenze dell'amministrazione contraente, quest'ultima provvederà allo svolgimento dello stesso nel modo che riterrà più opportuno, riservandosi di addebitare all'OEA inadempiente il maggior onere sostenuto.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'OEA, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Al verificarsi dei casi di cui alle lettere a) e b) l'OEA deve comunque garantire la reperibilità del Responsabile del servizio.

95. Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione dei servizi

L'OEA non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione dei servizi con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione contraente.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'OEA costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'OEA non riprenda le attività entro il termine intimato dall'Amministrazione contraente, mediante diffida inoltrata a mezzo telefax o posta elettronica PEC. In tale ipotesi restano a carico dell'OEA tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.



GoSign - Esito verifica firma digitale

Verifica effettuata in data 01/03/2022 12:24:46 UTC

File verificato: \\FILESERVER\share\Direzione Affari legali e societari\LIVIA\CONVENZIONE RISTORAZIONE\SERENISSIMA lotto 3\convenzione SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA_lotto 3.pdf.p7m

Esito verifica: **Verifica completata con successo**

Dati di dettaglio della verifica effettuata

Firmatario 1 : FAGGION FLAVIO MASSIMILIANO
Firma verificata: OK (Verifica effettuata alla data: 01/03/2022 12:24:46 UTC)
Verifica di validità Effettuata con metodo OCSP. Timestamp della risposta del servizio 01/03/2022
online: 11:30:00 UTC

Dati del certificato del firmatario FAGGION FLAVIO MASSIMILIANO :

Nome, Cognome: FAGGION FLAVIO MASSIMILIANO
Numero identificativo: 20207116503604
Data di scadenza: 24/07/2023 00:00:00 UTC
Autorità di certificazione: InfoCert Firma Qualificata 2 , INFOCERT SPA ,
Certificatore Accreditato ,
IT ,
07945211006 ,
Documentazione del certificato (CPS): <http://www.firma.infocert.it/documentazione/manuali.php>
Identificativo del CPS: OID 1.3.76.36.1.1.32
Identificativo del CPS: OID 1.3.76.24.1.1.2
Identificativo del CPS: OID 0.4.0.194112.1.2
Identificativo del CPS: OID 1.3.76.16.6
Note di utilizzo del certificato: Questo certificato rispetta le raccomandazioni previste dalla Determinazione Agid N. 121/2019

Firmatario 2 : DI BELLO ALESSANDRO
Firma verificata: OK (Verifica effettuata alla data: 01/03/2022 12:24:46 UTC)
Verifica di validità Effettuata con metodo OCSP. Timestamp della risposta del servizio 01/03/2022
online: 12:24:46 UTC

Dati del certificato del firmatario DI BELLO ALESSANDRO :



TINEXTA GROUP

GoSign - Esito verifica firma digitale

Data di scadenza:

22/11/2024 00.00.00 UTC

Autorità di
certificazione:InfoCamere Qualified Electronic Signature CA , InfoCamere S.C.p.A. ,
Qualified Trust Service Provider ,
VATIT-02313821007 ,
IT ,Documentazione del
certificato (CPS):<https://id.infocamere.it/digital-id/firma-digitale/manuali.html>

Identificativo del CPS:

OID 0.4.0.194112.1.2

Identificativo del CPS:

OID 1.3.76.14.1.1.30

Identificativo del CPS:

OID 1.3.76.16.6

Note di utilizzo del
certificato:Questo certificato rispetta le raccomandazioni previste dalla
Determinazione Agid N. 121/2019

Fine rapporto di verifica



Il futuro digitale è adesso

InfoCert S.p.A. (<https://www.infocert.it/>) 2020 |
P.IVA 07945211006