

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO, PER IL PERIODO DI ANNI UNO (e/o fino ad affidamento a cura di SoReSa SpA), DEL SERVIZIO DI GESTIONE CUCINA PER DEGENTI, OSPITI E PERSONALE per gli Ospedali Monaldi, Cotugno e CTO dell'A. O. Specialistica dei Colli.

Articolo 1) - Oggetto e durata dell'appalto

Espletamento del servizio di preparazione (presso i locali della cucina dell'Ospedale Monaldi), confezionamento, trasporto e consegna di pasti, pronti per il consumo, preparati in "legame fresco - caldo" veicolato, destinati ai degenti dei tre Ospedali dell'Azienda Ospedaliera Specialistica dei Colli di Napoli.

La durata è di anni uno e/o fino ad aggiudicazione gara centralizzata.

L'importo presunto annuale è pari ad € 3.500.000,00 (IVA INCLUSA) calcolato su un costo medio a giornata alimentare pari ad € 14.50 (oltre IVA).

IN ALLEGATO I MENU

Articolo 2) - Articolazione del servizio

Il Servizio in appalto è da considerarsi come un "unicum", e pertanto, inscindibile nelle sue componenti di: forniture derrate, preparazione alimenti, confezionamento vassoi degenti, distribuzione alle strutture di degenza, lavaggi, manutenzione attrezzature e di quant'altro, eventualmente occorrente.

La distribuzione dovrà avvenire nei seguenti orari:

- colazione dalle ore 7:30 alle ore 8:00;
- pranzo dalle ore 12:30 alle ore 13:00;
- cena dalle ore 18:45 alle ore 19:15;

con tolleranza di 15 minuti.

Il servizio dovrà comprendere:

- a. la prenotazione dei pasti e delle diete speciali nonché dei pasti per gli accompagnatori dei pazienti intramoenia che avverrà a cura del personale delle unità operative di degenza per mezzo di apposti terminali elettronici forniti dalla società affidataria;
- b. L'approvvigionamento e la corretta gestione, manipolazione, conservazione e stoccaggio di tutte le derrate alimentari, dei prodotti, dei generi di consumo e delle eventuali scorte;
- c. la preparazione e consegna delle colazioni al personale del reparto che provvederà alla distribuzione ai degenti, servite con vassoio, posate monouso e tovagliolo di carta, mediante carrelli contenenti i dispenser per alimenti liquidi: la distribuzione dovrà avvenire dalle ore 7.30 alle ore 8.30 con una tolleranza di 15 minuti;
- d. Il ritiro dei vassoi utilizzati;

- e. Il trasporto dei pasti dalla cucina del Monaldi ai reparti degli Ospedali Cotugno e CTO;
- f. la preparazione dei pasti (pranzo e cena) e delle diete speciali per i degenti e loro confezionamento in vassoi personalizzati utilizzando piatti, posate, bicchieri monouso e tovaglioli di carta; la distribuzione dovrà avvenire per il pranzo dalle ore 12.30 alle ore 13.00, per la cena dalle ore 18.45 alle ore 19.15 per entrambi con una tolleranza di 15 minuti;
- g. un servizio differenziato di preparazione dei pasti per gli accompagnatori dei pazienti in intramoenia;
- h. il trasporto dei carrelli contenenti i vassoi con i pasti alle unità operative di degenza che con il proprio personale di reparto provvederà alla distribuzione ai degenti.
- i. Il ritiro dei vassoi utilizzati per i pasti;
- j. tutte le operazioni di pulizia, giornaliera e periodica, ordinarie e straordinarie incluse le operazioni di sanificazione ambientale;
- k. tutte le operazioni di lavaggio, sanificazione e disincrostazione degli utensili, del pentolame, del vasellame. Dei vassoi, dei carrelli e di tutte le attrezzature ed arredi utilizzati per l'espletamento del servizio nessuno escluso.

Articolo 3) - Modalità di trasporto dei pasti

I pasti dovranno essere trasportati, dalla cucina interna, presso le unità operative di degenza con appositi carrelli termici multi porzioni. A garanzia della corretta conservazione e del mantenimento delle caratteristiche organolettiche l'appaltatore dovrà provvedere al trasporto di tutti gli alimenti nel pieno rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti in materia, garantendo le temperature di conservazione prescritte.

Il trasporto di sostanze alimentari di natura diversa dovrà essere fatto con uso di contenitori ed imballaggi separati ed atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca.

Il vassoio dovrà contenere anche il pane e la frutta (lavata) ed ogni singola pietanza dovrà essere munita di coperchio atto ad impedire lo spandimento di odori e/o alimenti.

Il trasporto dei pasti preparati e confezionati presso i locali cucina dell'Ospedale Monaldi alle unità operative di degenza degli Ospedali Cotugno e CTO, dovrà avvenire con i mezzi e le modalità indicate nell'allegato appositamente predisposto e nominato: Modalità di trasporto del vitto.

Articolo 4) - Igiene della produzione - Norme igienico - sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30 Aprile 1962 e suo Regolamento di esecuzione n.327 del 26/03/1980 e ad ogni altra normativa vigente in materia, in particolare al Reg. CE 852/2004, nonché al D.Lgs 26/05/1997, n.155: "Attuazione delle Direttive 93/43CEE e 96/3/CE

concernenti l'igiene dei prodotti alimentari" e alle normative Comunitarie, italiane e locali in materia di igiene degli alimenti attualmente in vigore.

Il Personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione.

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti è tassativamente vietato detenere, nelle zone di preparazione e cottura, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Le conservazioni delle derrate alimentari dovrà avvenire in conformità con quanto previsto dalle D.P.R. n.327/80 art.31).

Le carni, le verdure, i salumi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente utilizzato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, chiuso e utilizzato entro le 48 ore.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestati o da roditori e posti in piani sollevati dal suolo.

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, nonché degli avanzi. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purchè dopo la cottura vengono raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti.

Gli alimenti saranno posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 1 e 6 °C, in ragione della tipologia del prodotto.

Gli alimenti per i quali è consentita questa procedura (cottura e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti. E' tassativamente vietato conservare prodotti cotti e successivamente raffreddati con immersione in acqua.

Tutte le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale in rispetto delle buone prassi di lavorazione e di eventuali parametri di Legge.

Manipolazione e cottura - Operazioni preliminari alla cottura - Condimenti

Sono vietate: le carni al sangue, i cibi fritti, i conservanti e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di oliva non extravergine, olio di soia e, olio di semi vari, olio di sansa, strutto crema base.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la consumazione.

La Società affidataria dovrà fornire, presso ogni U.O., per colazione, pranzo e cena, quanto di seguito riportato:

- per le colazioni bustine di zucchero monodose, bustine di dolcificante e quanto previsto nel dietetico ospedaliero;

Articolo 5) - Determinazione dei menù e diete speciali

I menù per pazienti sono indicati negli allegati.

I menù effettivamente erogati dovranno essere concordati con la Direzione Sanitaria di Presidio.

I menù per i degenti, su base semestrale, potranno subire variazioni in relazione alla reperibilità dei prodotti ortofrutticoli, alla loro stagionalità ed eventualmente in rapporto alle credenze religiose dei pazienti.

Per gli accompagnatori dei degenti intramoenia la società affidataria dovrà predisporre appositi menù da concordarsi con la Direzione Sanitaria.

La dietoterapia speciale viene stabilita dal Servizio Dietetico della A.O. dei Colli per il Monaldi, il Cotugno e il CTO.

Il personale della società affidataria, addetto alla preparazione pratica delle diete speciali, dovrà possedere requisiti professionali tali da garantire la corretta esecuzione del servizio e seguirà le direttive impartite dal responsabile del servizio su indicazione delle dietiste, che dovranno essere interpellate per le eventuali variazioni che si rendessero necessarie. Nello specifico si ricorda che alcune patologie - celiachia, fenilchetonuria - richiedono l'utilizzo dei pentolame ed utensili ad hoc.

L'A.O. potrà richiedere la preparazione di pasti singoli (colazione o pranzi o cena) oppure, in sostituzione dei pasti singoli, dei minipasti così costituiti:

minipasti equiparati alla colazione:

- a. bevande calde (the, orzo, camomilla o latte), zucchero o dolcificante e gr.30/35 biscotti o fette biscottate o merendina;
oppure
- b. yogurt, intero o magro, a frutta o bianco, gr .125, e fette biscottate o biscotti o merendina;
- c. succo di frutta, da 200ml. e fette biscottate o biscotti o merendina;
- d. brodo liscio e fette biscottate;
- e. brodo liscio e pesce in bianco, gr.150 ca.

Articolo 6) - Derrate alimentari e materiali di consumo

La Società affidataria provvederà all'acquisto delle derrate scegliendo i fornitori a propria discrezione e sotto la propria responsabilità, dando comunicazione alla A.O. dei Colli dell'elenco dei fornitori scelti **entro 90 giorni dall'inizio del servizio**. La società affidataria dovrà, inoltre, dare pronta comunicazione di ogni variazione relativa ai fornitori che si dovesse verificare durante la vigenza contrattuale. Elenchi aggiornati potranno essere richiesti in qualsiasi momento dalla A.O. dei Colli.

La A.O. si riserva il diritto di procedere direttamente, nei momenti e con la frequenza che riterrà opportune al controllo qualitativo delle derrate acquistate, respingendo la fornitura qualora non sia soddisfacente e/o non risponda alle caratteristiche prestabilite. In Tal caso la società affidataria dovrà provvedere, a proprie cura e spese, al ritiro immediato delle partite contestate ed alla loro sostituzione, ferme restando l'applicazione delle eventuali penalità e sanzioni.

In corso d'appalto la Società affidataria dovrà integrare, secondo le necessità rappresentate dalla A.O., le derrate alimentari occorrenti per il servizio, con l'inserimento di ulteriori voci, le cui caratteristiche merceologiche dovranno essere concordate fra le parti.

La Società affidataria è tenuta a garantire la corretta conservazione delle derrate in deposito.

L'approvvigionamento di prodotti freschi dovrà avvenire come segue:

1. Pane fresco - giornaliero sette giorni su sette;
2. Latticini - giornaliero;
3. frutta e ortaggi - minimo due volte in una settimana;
4. formaggi ed uova fresche - minimo due volte in una settimana
5. carni fresche - per l'approvvigionamento di carne fresca affettata; il tempo massimo intercorrente fra il porzionamento all'origine e la messa in cottura non deve superare le 24 ore;
per gli altri tipi di carni fresche l'approvvigionamento deve avvenire minimo una volta in una settimana.

Nella composizione dei pasti, dovranno essere fornite, incluse nel prezzo:

- bevande, per i degenti acqua minerale naturale e/o gasata;
- materiale di consumo monouso, per i degenti: bicchiere monouso, tovagliolo in carta e tovaglietta, se consentita dal vassoio;
- condimenti, per i degenti, in confezione monodose, formaggio grattugiato parmigiano reggiano, sale, olio e aceto.

Il materiale monouso deve essere di ottima qualità e resistenza, privo di qualsiasi difetto, fatta salva la facoltà, per la Stazione Appaltante, di richiederne la sostituzione, qualora presentasse difetti e risultasse di qualità non conforme alle aspettative.

Articolo 7) - Pulizia e lavaggi

La società affidataria dovrà provvedere ad assicurare, in ogni momenti, il perfetto stato dei locali, degli arredi, delle attrezzature, delle stoviglie, della posateria, del pentolame, dei vassoi, dei carrelli e delle aree esterne adibite al carico/scarico derrate e carrelli vitto, utilizzati per l'adempimento delle prestazioni contrattuali.

La società affidataria dovrà provvedere alla perfetta pulizia quotidiana ed al risanamento periodico dei locali, delle aree esterne, delle quali, avendole in gestione, resta direttamente responsabile, degli arredi, delle attrezzature, degli automezzi, nonché di tutta la carrelleria, del pentolame e delle stoviglie utilizzate.

Entro 30 giorni dall'inizio di esecuzione del contratto, i protocolli di sanificazione e pulizia potranno essere integrati a cura della Direzione Sanitaria di Presidio. Tali modifiche si intendono sin d'ora insindacabilmente accettate da parte dell'impresa affidataria.

Si intende a carico della Società affidataria la fornitura, la gestione ed il rifornimento di: attrezzature, attrezzi, detersivi, disincrostanti, brillantanti, spugnette e di quant'altro risulti necessario per il corretto svolgimento del servizio in oggetto.

Per quanto riguarda la consultazione delle schede tecniche e di sicurezza relativamente alle attrezzature, attrezzi e prodotti utilizzati si rinvia alla normativa vigente.

L'impresa affidataria risponderà di tutti i danni materiali provocati dall'utilizzo dei prodotti difettosi o dal loro uso erraneo o improprio o non conforme alla normativa anti inquinamento.

Tutto il materiale, i prodotti e gli attrezzi utilizzati nel corso dell'espletamento del servizio potranno essere cambiati solo su precisa autorizzazione della A.O. dei Colli.

La A.O. si riserva la facoltà di vietare l'impiego di quei prodotti che, a proprio insindacabile giudizio, fossero ritenuti dannosi.

Tutte le attrezzature per la pulizia, devono essere a norma e conformi alle disposizioni antinfortunistiche vigenti.

Articolo 8) - Smaltimento rifiuti

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc), ai sensi della vigente normativa.

I rifiuti solidi accumulati nel corso del servizio, dovranno essere posti in idonei contenitori, preferibilmente muniti di rotelle e con apertura a pedale, a tenuta, facilmente vuotabili e/o asportabili.

I contenitori di rifiuti di immondizie, devono essere mantenuti chiusi e dotati di sacchi impermeabili, che andranno allontanati dalla cucina e/o posti a congrua distanza dai locali di lavorazione, in aree opportunamente protette. Lo smaltimento deve avvenire nei luoghi che verranno indicati dalla A.O.R.N. DEI COLLI e tenendo conto di eventuali modifiche della regolamentazione comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.

Ferme restando le indicazioni di cui sopra, è indispensabile che i rifiuti vengono allontanati dalla cucina più volte al giorno, evitando la giacenza degli stessi, soprattutto alla chiusura dei locali.

L'olio utilizzato per friggere, deve essere raccolto in contenitori idonei, per il suo successivo smaltimento, che si intende a carico della Società affidataria ed in conformità alle disposizioni di legge.

L'impresa affidataria dovrà provvedere, senza alcun onere a carico della A.O.R.N. dei Colli, alla fornitura dei sacchi per la raccolta differenziata (ove implementata dal Comune).

In conformità a quanto previsto dalla legge i residui e le eccedenze alimentari derivanti dalle preparazioni della cucina ospedaliera, potranno essere destinati all'alimentazione di cani e/o gatti ricoverati presso il canile e/o gattile cittadino.

Articolo 9) - Concessione dei Locali.

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, la A.O. dei Colli pone a disposizione dell'Impresa affidataria, i locali al servizio della cucina, comprensivi di zone per lavaggi, deposito derrate, spogliatoi, celle frigorifere, mensa, nonché aree esterne e passaggi adiacenti asserviti agli stessi.

I locali sono ceduti in comodato d'uso gratuito all'impresa affidataria che sarà tenuta, per tutta la durata del rapporto contrattuale, all'osservanza delle disposizioni del codice civile.

La Società potrà adottare, previa autorizzazione della stazione appaltante interessata, tutte le misure che ritenesse idonee a garantire la sorveglianza e vigilanza dei locali durante le ore di non utilizzo degli stessi, quali allarmi, videosorveglianza, ecc..... purchè conformi alla normativa vigente.

La Società affidataria è ritenuta responsabile della custodia delle chiavi dei locali affidategli, nonché della chiusura degli stessi, a servizio ultimato. Copia delle chiavi, dovrà essere depositata presso la Portineria della A.O.R.N. dei Colli, che provvederà alla custodia.

I locali, gli impianti e le attrezzature dovranno essere accessibili in qualunque momento ai rappresentanti e funzioni dell'Ospedale Monaldi per i controlli del caso, o per l'esecuzione di interventi di emergenza.

Durante il periodo contrattuale, la A. O. dei Colli provvederà, alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che la Società affidataria sopprimerà, entro i 30 giorni successivi, alle eventuali mancanze.

Trascorso tale termine, la A.O. interessata, provvederà direttamente, all'esecuzione dei necessari lavori, addebitandone il relativo costo di Società affidataria, maggiorato del 25% a titolo di penale.

La Società affidataria si obbliga, per tutta la durata dell'appalto, a non mutare mai, pena la risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

La società affidataria, inoltre, con modalità da concordarsi, si impegna a riconsegnare i beni, al termine del contratto, nello stesso stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deterioramento risultante dall'uso in conformità del contratto.

Articolo 10) - Attrezzature, arredi e pentolame.

Tutte le attrezzature di proprietà dell'Ospedale Monaldi, sono cedute in uso gratuito all'impresa affidataria. L'Impresa affidataria, dovrà sostituire, le apparecchiature obsolete.

In sede di collaudo, dovranno essere prodotte e consegnate all'Ospedale Monaldi interessata, le seguenti dichiarazioni di conformità:

- a) ai requisiti di buona tecnica ed alle norme vigenti in materia di sicurezza, allegando le relative certificazioni;
- b) ai sensi della L.n.46/90 e relativo decreto di attuazione;
- c) alle norme CEI,UNI - CIG, ecc, generali e particolari sulle macchine.

Il collaudo funzionale delle apparecchiature sarà effettuato dall'impresa affidataria, sotto la propria responsabilità e con oneri a proprio carico. L'impresa affidataria comunicherà ai competenti uffici della A.O.R.N. dei Colli, le date nelle quali verranno effettuati i suddetti collaudi, così da rendere possibile la partecipazione anche dei rappresentanti delle stesse, a cui dovranno essere fornite tutte le informazioni relative alle attrezzature installate.

Oltre alla corretta installazione ed al perfetto funzionamento delle apparecchiature, il collaudo dovrà accertare che esse risultino:

- conformi alle caratteristiche tecniche dichiarate dalla Società affidataria in sede di offerta;
- conformi alle norme di sicurezza, a mezzo autocertificazione del produttore (espressa in modo dettagliato), oppure tramite I.M.Q.,CE o equivalente;
- complete di libretti di istruzione in lingua (DPR n. 45/1996), di manutenzione e schede tecniche. Tale documentazione andrà presentata in duplice copia di cui una verrà consegnata alla A.O.R.N. dei Colli.

Qualora venisse riscontrata qualche anomalia alle apparecchiature o alla loro installazione l'Impresa affidataria dovrà provvedere a proprio carico, alle necessarie modifiche.

Il risultato positivo della verifica costituirà requisito indispensabile per l'accettazione e la messa in esercizio delle apparecchiature stesse.

Dette attrezzature diverranno subito proprietà della A.O. dei Colli anche se resteranno in uso gratuito alla società affidataria che ne curerà la manutenzione, sia ordinaria che straordinaria, a proprie spese.

Si precisa che, ad oggi l'effettiva disponibilità di potenza elettrica per la cucina, risulta pari a F.M. ordinaria: 130KW; F.M. privilegiata: 100KW. Le cabine elettriche consentono incrementi di potenza. Le acque di scarico della cucina, attualmente vengono trattate prima dell'immissione in fognatura.

Per la realizzazione del servizio di ristorazione la A.O. dei Colli mette a disposizione del gestore di tutti gli arredi fissi e mobili attualmente esistenti e tutto il materiale e l'utensileria presente presso le cucine, le mense e le zone di lavaggio. In caso di rotture e/o ammanchi delle dotazioni consegnate, l'Impresa affidataria dovrà reintegrarle a proprie spese.

Al termine del rapporto contrattuale, l'Impresa affidataria dovrà riconsegnare quanto avuto in uso e quanto integrato nel corso dell'appalto, in buono stato, fatta salva la normale usura, e tutte le eventuali non conformità riscontrate, formeranno oggetto di valutazione economica, con addebito alla Società affidataria.

Articolo 11) - Personale dell'Impresa- Comportamento e Formazione

Come da art. 80 "Rapporto di lavoro" del capitolato speciale d'appalto della So.Re.Sa. SpA per il lotto di pertinenza dell'AO dei Colli;

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 (cfr. - Parere Aut. vig. sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture 13/3/2013 n. AG19/13 e 20/13). Nell'Allegato 10 al Capitolato di SoReSa SpA (a cui farete riferimento per la predisposizione dell'offerta e per qualsiasi ulteriore informazione) è riportata 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.

Articolo 12) - Obblighi a carico dell'impresa affidataria

Nel prezzo contrattuale, stabilito in sede di offerta, devono intendersi ricompresi tutti gli oneri, nessuno escluso o eccettuato, connessi all'espletamento di quanto è oggetto del presente contratto.

Si evidenziano, a titolo indicativo e non esaustivo, a carico della Società affidataria, i seguenti oneri:

- a) tutte le imposte e/o tasse connesse all'esecuzione del presente servizio, nonché le eventuali sanzioni irrogate dai competenti organi di vigilanza sanitaria (SIA,NAS,ecc);
- b) la gestione operativa di tutto il personale di cucina, a cui dovranno essere forniti i dispositivi di protezione individuali e collettivi;
- c) il vestiario per il personale e la relativa gestione;
- d) la fornitura di DPI per l'emergenza Covid e relative procedure da condividere con la Direzione Sanitaria;
- e) di presentare le procedure Covid adottate e DVRCOVID
- f) gli oneri relativi al proprio personale dipendente, compresi viaggi e trasferte;
- g) la pulizia dei locali in uso e delle aree esterne, adibite al carico/scarico derrate e carrelli vitto, nonché tutte le apparecchiature ed attrezzature (cappe, griglie di scarico, ecc), compresi i vetri di mensa e cucina, le pareti ed i soffitti, conformemente ai protocolli presentati in sede di offerta, debitamente approvati dalla Direzione Sanitaria;
- h) il lavaggio di tutte le stoviglie, posaterie pentolame, vassoi e carrelli;
- i) le spese per tutti i detersivi ed i materiali di pulizia per la cucina centrale, i lavaggi e le mense, ivi compresi i servizi igienici, con fornitura dei relativi articoli igienici di consumo (sapone mani, carta igienica, carta asciugamani);
- j) il reintegro/fornitura di vassoi, vasellame vario, pentolame, stoviglie, posaterie in ragione delle necessità che si manifesteranno, anche in caso di eventuali ammanchi, rotture e reintegri di quelli forniti dall'A.O. dei Colli;
- k) il costo dei materiali di consumo, delle bevande e dei condimenti;
- l) tutta l'attrezzatura necessaria, per garantire la corretta veicolazione dei pasti;
- m) la gestione delle arre esterne di carico/scarico derrate e preparazioni alimentari, destinate al in caso di allestimenti di aree di cantiere per ristrutturazione ;
- n) i materiali di consumo necessari per l'informatizzazione delle prenotazioni dei degenti;
- o) la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, delle cappe aspiranti e delle celle frigorifere, dei locali e degli impianti;

- p) il ripristino dei danni strutturali eventualmente causati ad ascensori, muri, porte ecc. durante la movimentazione dei carrelli;
- q) lo studio dei percorsi di veicolazione dei carrelli all'interno e l'individuazione di passaggi alternativi in caso di eventuali cantieri per ristrutturazione;
- r) il trasporto dei rifiuti, degli scarti e delle immondizie in genere, al luogo di raccolta, da effettuarsi in modo differenziato (ove previsto);
- s) il trasporto dei pasti dalla cucina del Monaldi ai reparti degli Ospedali Cotugno e CTO dovrà avvenire con idonei carrelli riscaldati le cui misure dovranno essere compatibili con le misure delle cabine degli impianti elevatori dei tre nosocomi;
- t) lo smaltimento degli oli alimentari esausti;
- u) le spese, comunque derivanti, dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti;
- v) le spese relative alle assicurazioni;
- w) garantire sempre durante i controlli e le ispezioni, la presenza del Coordinatore, o di un proprio Responsabile e permettere l'accesso ai documenti ed ai registri H.A.C.C.P.;
- x) effettuare indagini di gradimento presso l'utenza, in merito alla soddisfazione percepita del servizio reso
- y) le spese per le utenze necessarie al normale svolgimento dei lavori, ossia: fornitura dell'acqua calda e fredda, dell'energia elettrica, del vapore, riscaldamento e termoventilazione dei locali;
- z) le spese per le utenze necessarie al normale svolgimento dei lavori, ossia: fornitura dell'acqua calda e fredda, dell'energia elettrica, del vapore, riscaldamento e termoventilazione dei locali;
- aa) utenza telefonica dedicata alle comunicazioni esterne;
- bb) impegnarsi a predisporre ed esibire un piano di sicurezza, ai sensi della vigente normativa.

Articolo 13) - interruzione del servizio e piano di emergenza

Il servizio oggetto del presente appalto non potrà in alcun, caso essere interrotto. Sono posti a carico della Società affidataria tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore.

La Società affidataria, in tutti i casi di emergenza e/o di inagibilità dei locali dedicati alla preparazione mette a disposizione e utilizzerà i propri locali (centri di cottura) nell'ambito del territorio Napoletano.

Articolo 14) - Oneri a carico dell'A.O. dei Colli

Sono a carico della A.O. dei Colli:

uso dei telefoni e del telefax; per le comunicazioni interne in ambito aziendale;
la messa a disposizione di locali per l'espletamento del servizio;

la manutenzione degli eventuali disservizi nel funzionamento dei montacarichi; informare la società affidataria sui rischi specifici esistenti nella Stazione Appaltante, nonché sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività (art.7 D.Lgs 626/94, DLgs 81/08).

Restano a carico dell'A.O. dei Colli, tutti gli interventi che dovessero rendersi necessari, per causa di forza maggiore, da intendersi come, qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori dal controllo della Società affidataria, tale da non poter essere evitato con l'esercizio della diligenza richiesta da CSA (es: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili,...).

Articolo 15) - Vigilanza e controlli

I controlli eseguiti presso il centro cottura della Società affidataria verteranno su:

controlli a vista del servizio:

- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- organizzazione del Personale;
- stato igienico - sanitario del Personale addetto;
- controllo dell'organico presente;
- distribuzione del carico di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- provenienza e natura delle derrate;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- controllo delle qualità delle porzioni;
- controllo delle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti.
- modalità di lavaggio e impiego dei sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti utilizzati;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- modalità di sgombero rifiuti;
- stato igienico dei servizi;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo del corretto funzionamento delle attrezzature;
- modalità di sanificazione;
- controllo delle macchine;

controlli sulla documentazione:

- controlli delle verifiche analitiche effettuate sulle materie prime, sui i prodotti intermedi e sui prodotti finiti con particolare riguardo alle eventuali verifiche

batteriologiche relative ai punti critici identificati nell'ambito del piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs.n.155/1997;

- registrazioni dei limiti critici delle temperature e dei tempi relativi alla ricezione delle merci, alla conservazione e alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla consegna

controlli analitici a campione:

durante i controlli i tecnici o gli organi incaricati potranno effettuare prelievi di campioni che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

All'esecuzione dei prelievi potrà assistere il Responsabile del servizio incaricato dall'Impresa o, in suo delegato.

Dei controlli e sopralluoghi potrà essere stipulato apposito verbale sottoscritto dalle parti o, in caso di assenza di Rappresentanti della Società affidataria, dai soli tecnici incaricati.

Il Personale della Società affidataria, non dovrà interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati;

conservazione campioni:

al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la Società affidataria dovrà prelevare, quotidianamente, 100 grammi di ogni pietanza somministrata, esclusa la frutta fresca e il pane, confezionarli in appositi sacchetti sterili distinti scrivendo sugli stessi la tipologia del prodotto, la data e l'ora di preparazione del prelievo e la firma dell'operatore incaricato dalla Società e conservarli nella cella frigorifera a temperatura negativa di -18°C per le 72 ore successive.

Articolo 16) - Sistemi tecnologici di ausilio per la prenotazione di pasti

I Sistemi tecnologici di ausilio per la prenotazione pasti saranno dei computer portatili con prenotazione al letto del degente.

La cucina dovrà essere dotata di:

- n. 1 personal computer (per la ricezione della prenotazione delle pietanze)
- n. 1 stampante - fax multifunzione

I reparti dovranno essere muniti di PC portatili

TIPOLOGIA DEI CARRELLI

Dovranno essere utilizzati carrelli termicamente attivi e relativi vassoi personalizzati.

I carrelli dovranno essere provvisti di dispositivo HIT DATA LOGGER per la registrazione delle temperature nel periodo di utilizzo del carrello.

TIPOLOGIA VASSOI - STOVIGLIE

COLAZIONE

Ogni degente riceverà la sua colazione su un vassoio dotato di kit di posate e tovagliolo monouso con la teiera o lattiera (in materiale plastico laccato infrangibile della capacità di 30cl) personale, la tazza ha la capacità di 22cl.

PRANZO E CENA

Saranno utilizzati prodotti monouso tra piatti piani e fondi, bicchieri, posate e tovagliato.

Articolo 17) SISTEMI DI MONITORAGGIO E CONTROLLO

Controlli di qualità del servizio

In applicazione del Sistema HACCP, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004, l'OEA deve predisporre un "Manuale di autocontrollo" ad esso inerente e ne fornisce copia all'Azienda Sanitaria. Il Manuale sarà comprensivo dell'applicazione del Sistema di Rintracciabilità dei prodotti alimentari di cui al Reg.1441/2007, come previsto del D. Lgs. n°193/07 e dovrà prevedere programmi di manutenzione ordinaria e straordinaria, sanificazione e disinfestazione dei locali concessi in uso dall'Azienda, così come riportato nei paragrafi successivi. Inoltre - ferme restando le responsabilità dell'esecutore nella conduzione del servizio e fatti salvi i controlli e le verifiche che l'OEA deve effettuare in particolare per l'applicazione del sistema HACCP, al fine di garantire la qualità del servizio erogato - è facoltà dell'Azienda effettuare, presso il centro di preparazione e confezionamento pasti e presso l'Azienda, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità e le metodologie che riterrà opportune, controlli e verifiche in merito a: - rispondenza del servizio fornito dell'OEA alle prescrizioni del presente capitolato e dei suoi allegati; - qualità igienico-sanitaria, merceologica, organolettica e nutrizionale dei prodotti alimentari forniti; Di seguito si riportano, a titolo non esaustivo, alcuni esempi di controlli e verifiche che verranno effettuate presso i centri di cottura interni/esterni e presso i locali funzionali all'espletamento del servizio, in ordine a: - condizioni igienico-sanitarie: - del trasporto; - dei contenitori e degli imballaggi; - dei prodotti alimentari; - dei locali e delle attrezzature utilizzate; - del personale. - caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari erogati in termini di conformità delle preparazioni a quanto previsto dai menù per quantità e qualità e dalle diete richieste; - caratteristiche merceologiche (caratteristiche commerciali, aspetto esteriore, confezionamento) ed organolettiche nel momento della somministrazione e consumo dei pasti, fase terminale della filiera, (riscontro del corretto funzionamento del processo direttamente attraverso la soddisfazione dell'utente); - modalità di prenotazione, di allestimento vassoi e di somministrazione dei pasti valutando: - la professionalità e competenza del personale - le condizioni delle strutture edilizie, dei locali utilizzati, delle attrezzature necessarie alla somministrazione dei pasti, degli arredi; - l'idoneità ed efficacia del materiale monouso utilizzato; Potranno essere effettuati prelievi di campioni di prodotti alimentari (materie prime e prodotti finiti), superfici, aria

ambiente da sottoporre ad analisi di laboratorio ai fini della verifica dell'igiene delle lavorazioni, igiene degli ambienti di lavoro e dell'igiene del personale. In caso di esito positivo le spese dei controlli verranno addebitate all'OEA. All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere un incaricato dell'OEA. Nulla potrà essere richiesto all'Azienda per le quantità di campioni prelevati. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'OEA dovrà giornalmente prelevare 100 gr. di ogni prodotto somministrato, conservarlo in frigorifero in apposito contenitore ed etichettarlo come "campionatura a disposizione delle autorità competenti". Il predetto campione dovrà essere conservato per tre giorni. I soggetti incaricati dell'esecuzione del servizio di controllo qualità, sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'OEA. Tale disposizione non si applica in caso di necessità determinate da emergenze o in caso di inosservanza di regolamenti e normative, che esponga a rischio gli utenti e i dipendenti dell'Azienda e/o gli operatori stessi. Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Azienda Sanitaria. Delle operazioni di controllo dovrà essere redatto apposito verbale sottoscritto da chi per conto dell'Azienda Sanitaria effettua le operazioni di controllo e dal Direttore Tecnico del Servizio dell'OEA. I controlli potranno dar luogo al blocco di derrate o piatti pronti al consumo. I tecnici incaricati del controllo provvederanno a far custodire tali alimenti in luogo idoneo (all'occorrenza refrigerato) e a far apporre cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". Presso i luoghi di espletamento del servizio l'OEA dovrà custodire tutti documenti di gara completi di allegati, l'offerta tecnica presentata in sede di gara ed il manuale di autocontrollo HACCP.

Articolo 18) - Penali

Nel caso si verificassero gravi e reiterate inadempienze, nell'esecuzione contrattuale, la Direzione Medica di Presidio (coadiuvata delle seguenti strutture, ciascuna per quanto di competenza: Direzione infermieristica, Servizio di Controllo Vitto e Dietetica, Servizio Prevenzione e Protezione) procederà alla verbalizzazione delle stesse sottoscrivendo un rapporto in contraddittorio con la Società (entro e non oltre le 6 ore dell'accaduto).

Ove la Società non si presenti o dovesse rifiutarsi di sottoscrivere la verbalizzazione delle eventuali contestazioni, il Rappresentante dell'A.O. dei Colli (per ciascun presidio) ne certificherà il diniego in presenza di testimone.

Per ogni inadempienza così verbalizzata ed inoltrata, a cura delle Strutture interne, entro i tre giorni successivi alla Direzione Sanitaria e Amministrativa dell'A. O. dei Colli nonché all'UOC Gestione Acquisto Beni e Servizi - Provveditorato, quest'ultimo potrà procedere alla successiva formale

contestazione alla Società affidataria (previa richiesta di controdeduzioni da presentare entro i cinque giorni consecutivi dal ricevimento della contestazione stessa) e saranno applicabili le seguenti penali:

- per ogni mancata rispondenza delle prestazioni fornite, compreso il mancato rispetto delle grammature verificate su dieci pesate della stessa preparazione, rispetto alle specifiche tecnico - merceologiche prescritte dal Capitolato e/o preventivamente concordate tra le parti, segnalata per iscritto dalla Direzione sanitaria e/o amm. va del P.O. e/o dalle UU. OO. destinatarie del servizio: € 500,00 per ogni contestazione;
- per ogni contestazione inerente al mancato rispetto delle condizioni igienico - sanitarie nella preparazione, confezionamento, trasporto e fornitura dei pasti consegnati, comprovata dall'A. O. mediante propri organi tecnico - ispettivi e/o mediante segnalazione diretta dell'utenza: € 2000,00 per ogni contestazione;
- per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia controllo qualità Euro 1.000,00;
- per ogni 30 minuti di ritardo, rispetto all'orario previsto nell'erogazione del servizio Euro 500,00;
- per ogni mancato rispetto delle norme sul Personale e sulla sicurezza degli ambienti di lavoro tale da aver creato pregiudizio, anche lieve, diretto e/o indiretto, nei confronti della Committente, nell'espletamento del servizio Euro 500,00, salvo più gravi e diverse sanzioni previste dalle norme specifiche di Legge in materia;

L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che la Committente intenda eventualmente intraprendere ed eventuali altre sanzioni applicate in virtù di norme disciplinati la materia specifica.

La misura delle penali sopra indicate verranno incrementate del 10% in caso di recidiva.

Le penali eventualmente applicate saranno contabilizzate, di norma, entro il mese successivo a quello di riferimento e, ove queste non bastassero, sulla cauzione definitiva.

Nel caso d'incameramento, totale o parziale, della cauzione definitiva la Società affidataria dovrà provvedere immediatamente alla ricostituzione della stessa nel suo originario ammontare.

Articolo 19) - Risoluzione dell'appalto

Al verificarsi di gravi e reiterate inadempienze o deficienze oggettive nell'adempimento degli obblighi contrattuali, l'Azienda Ospedaliera ha la facoltà di ordinare e fare eseguire a terzi, nel modo che ritiene più opportuno, quanto necessario per il regolare andamento del servizio, ove l'impresa, tempestivamente diffidata, non ottemperi agli obblighi assunti.

L'Azienda addebiterà alla Ditta inadempiente i maggiori oneri derivanti dall'esecuzione del servizio presso altre ditte.

Dopo tre successive contestazioni scritte per accertata grave ed oggettiva deficienza nella qualità del servizio e del mancato rispetto delle modalità di espletamento dello stesso, l'Azienda, tramite l'UOC Gestione Acquisto beni e servizi - Provveditorato, procederà alla risoluzione del contratto, con preavviso di giorni 15 da darsi mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, trattenendo a titolo di risarcimento del danno, il deposito cauzionale, senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra formalità.

Articolo 20) - Fatturazione e Pagamenti

Le fatture dovranno essere emesse con cadenza mensile posticipata e dovranno essere corredate del nullaosta da parte del Responsabile del procedimento individuato dalla A.O. dei Colli nei Direttori Medici di ciascun Presidio (o propri sostituti).

Il pagamento delle fatture sarà effettuato a 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, corredate del sopra citato nullaosta al pagamento; diversamente i termini di pagamento si intenderanno sospesi.

Il pagamento sarà subordinato al rispetto di tutte le condizioni di fornitura, e delle verifiche che potranno essere effettuate durante lo svolgimento del servizio; in caso negativo il termine si intende sospeso sino al completo adempimento, salvo e riservato ogni altro provvedimento da parte dell'AO. In sede di liquidazione delle fatture verranno recuperati importi per l'applicazione di eventuali penali e la ditta dovrà emettere relativa nota di accredito per detti importi.