

Azienda Ospedaliera Universitaria
Seconda Università degli Studi di Napoli

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO TRIENNALE VITTO DEGENTI E PEDIATRICI DELLE STRUTTURE ASSISTENZIALI DELL'AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA "LUIGI VANVITELLI"

ART. 1 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto comprende tutte le operazioni inerenti alla produzione e alla distribuzione del vitto destinato sia ai degenti adulti che pediatrici da svolgersi presso le seguenti sedi:

- Pediatria - Via De Crecchio
- Ginecologia e Chirurgia Pediatrica, Clinica Psichiatrica - Largo Madonna delle Grazie
- Recinto Policlinico - 2° e 3° padiglione Est Ovest
- Edificio n° 3 Medicina, Edificio n° 17 Chirurgia, edificio n° 10 II Divisione Neurologica – Via Pansini

Vista la indisponibilità, nell'ambito dell'AOU, di locali adatti alla destinazione cucina, la ditta appaltatrice preparerà i pasti nel proprio centro di cottura esterno all'AOU. La ditta dovrà descrivere dettagliatamente le modalità con cui intende svolgere le predette operazioni, sulla base delle più recenti acquisizioni tecnologiche del settore, tenuto conto della tipologia e della distribuzione edilizia delle Strutture sanitarie da servire, con l'obiettivo di offrire agli utenti vitto con elevati standards igienici e dietetici nonché di facile consumazione (tipo di vassoi, posateria, bevande, etc.).

A titolo indicativo, si precisa che il numero dei posti-letto in dotazione alle Strutture dell'Azienda Ospedaliera Universitaria e' di circa 300 e che l'occupazione media degli stessi e' di circa il 60%.

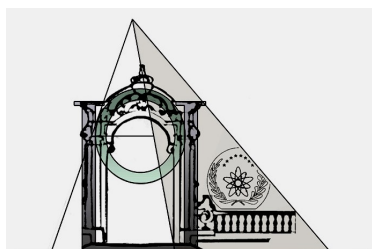
La distribuzione giornaliera del vitto ai degenti dovrà articolarsi in 3 momenti distinti:

- tra le 7.30 e le 8.00 la colazione;
- tra le 12.30 e le 13.00 il pranzo;
- tra le 18.00 e le 18.30 (da ottobre a maggio) la cena;
- tra le 18.30 e le 19.00 (da giugno a settembre) la cena.

Per il trasporto e la distribuzione del vitto destinato ai bambini ricoverati nelle Strutture assistenziali dei Dipartimenti di Pediatria, a titolo indicativo, si precisa che il numero dei posti-letto in dotazione ai suddetti Dipartimenti e' di circa 70, parte dei quali destinati a bambini al di sotto di 1 anno di età, che l'occupazione media degli stessi e' di circa il 75% e che circa il 40% di tali degenti usufruisce dell'intero servizio mentre il restante 60% usufruisce solo del pranzo. Inoltre, la distribuzione giornaliera del vitto dovrà articolarsi nel modo seguente:

- a) dieta normale per bambini fino a 3 anni:
 - colazione entro le ore 8.00;
 - pranzo tra le 12.00 e le 12.30;
 - cena tra le 17.00 e le 17.30;
 - ultimo pasto entro le ore 20.00.

- b) dieta normale per bambini da 3 a 12 anni:
 - colazione entro le ore 8.00;
 - pranzo tra le 12.00 e le 12.30;
 - merenda alle ore 16.00;
 - cena tra le ore 19.30 e le 20.00.



Azienda Ospedaliera Universitaria
Seconda Università degli Studi di Napoli

Il tempo intercorrente tra la preparazione del vitto e la consegna dello stesso nei singoli reparti non dovrà superare i 90 minuti, al fine di non alterare la sua temperatura ottimale e le qualità nutrizionali ed organolettiche.

Le madri accompagnatrici, con spese a proprio carico, possono usufruire:

- per la prima colazione, del vitto destinato ai degenti, previa prenotazione presso la Struttura entro le ore 15.00 del giorno precedente;
- per il pranzo, del vitto previsto per i degenti, previa prenotazione nelle prime ore della mattinata del giorno stesso;
- per la cena, del vitto destinato ai degenti, previa prenotazione entro le ore 13.00.

La quantità dei pasti è variabile in base all'effettivo fabbisogno della AOU. in relazione al numero dei pazienti ricoverati. **Si precisa che il numero dei pasti indicato, 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.**

A titolo orientativo, viene di seguito indicato (in tabella) il numero/annuo presunto e non garantito di pasti, elaborato in base alla proiezione dei pasti attualmente erogati:

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

La AOU si riserva, qualora debba diminuire la propria attività o al contrario estenderla, di modificare conseguentemente il numero dei pasti da erogare, anche nel corso dell'esecuzione contrattuale, senza che la Società aggiudicataria possa pretendere indennizzi di sorta.

Tipologia	Quantitativo Annuo
Pasti completi (colazione, pranzo, merenda e cena)	80.000 pasti completi
Cestini	8.000 cestini

ART. 2 CONTINUITA' DEL SERVIZIO

La ditta si obbliga alla produzione, al confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti senza interruzione per qualsiasi motivo, neanche per cause di forza maggiore.

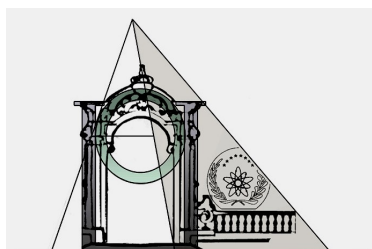
Per qualunque comportamento difforme da quanto prescritto, la ditta dovrà accollarsi i relativi oneri, qualora l'Amministrazione fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

ART. 3 CONTROLLO RICEZIONE ORDINATIVI E RIPARTIZIONE

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

ART. 4 QUALITA' E QUANTITA' DEL VITTO

La ditta si obbliga a fornire il vitto ai degenti secondo le quantità previste dalle tabelle dietetiche giornaliere (all.to 1) allegate al presente Capitolato, utilizzando esclusivamente materie prime che



Azienda Ospedaliera Universitaria
Seconda Università degli Studi di Napoli

rispondono a requisiti di qualità, sicurezza e rintracciabilità a tutte le vigenti normative legislative e regolamenti in materia.

La ditta e' tenuta al rispetto del menù giornaliero, subordinando eventuali sostituzioni all'approvazione del Servizio di Dietetica AOU.

La ditta, altresì, si impegna a fornire diete speciali diverse da quelle programmate, per pazienti affetti da particolari patologie che non consentono l'utilizzo di diete terapeutiche programmate, previa consulenza delle Strutture pediatriche – per i degenti pediatrici – e del Servizio di Dietetica a cui le Strutture faranno pervenire i buoni predisposti indicanti i nominativi dei degenti interessati e le grammature stabilite dalla consulenza.

La ditta, ancora, deve fornire il vitto anche ai nuovi ricoverati con breve preavviso: in media, 2 pazienti al giorno possono essere ricoverati dopo le ore 14.00 e durante i festivi.

La ditta, inoltre, è tenuta alla fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie da ½ litro per ogni dieta (pranzo e cena).

ART. 5 MODIFICA DELLE TABELLE DIETETICHE

L'Amministrazione si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento le tabelle dietetiche a seconda delle esigenze cliniche, dandone comunicazione immediata alla ditta a mezzo raccomandata. Ove questo comporti variazioni nei costi stabiliti, la ditta notificherà all'Amministrazione eventuali aumenti o diminuzioni di prezzo che saranno concordati tra le parti e diverranno operativi solo a seguito della notifica della delibera di approvazione del Direttore Generale.

ART. 6 UTILIZZAZIONE PARZIALE DEL SERVIZIO

L'Amministrazione corrisponderà alla ditta, per ciascun tipo di dieta, l'importo unitario giornaliero o frazione di esso nel caso in cui il paziente, per qualsiasi motivo, non fruisca dell'intero servizio.

A tal fine, si stabilisce convenzionalmente la seguente incidenza:

- prima colazione	15%
- pranzo	45%
- cena	40%
totale	100%

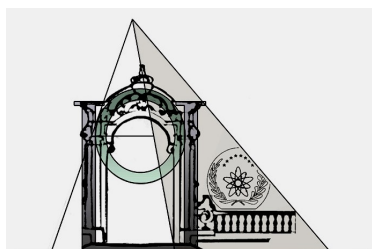
ART. 7 SPECIFICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Gli standard minimi qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati nell'Allegato n. 2.

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, la 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 la 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 nei menù in corso.

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



Azienda Ospedaliera Universitaria
Seconda Università degli Studi di Napoli

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** (Reg. (CE) 834/2007/CE e relative norme attuative) dei quali almeno il 30% proveniente da **prodotti locali a filiera corta**;

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** (Reg. (CE) n. 834/07 e relative norme attuative);

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.

Tra i prodotti da agricoltura biologica specificatamente richiesti, oltre a quelli dichiarati in sede di offerta, sono:

- Legumi secchi
- Pane e panini bianchi//integrali
- Farina bianca tipo 0-1
- Pan carrè,
- pane grattugiato
- Pasta
- riso
- pasta secca all'uovo
- Pomodori trasformati (pelati e passata di pomodoro)
- Frutta
- Insalata fresca preconfezionata
- Biscotti
- camomilla
- Erbe aromatiche
- Olio extravergine d'oliva
- Succhi, nettari, e puree di frutta

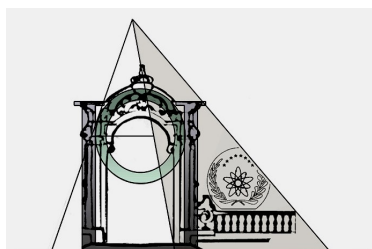
La Società partecipante potrà, a titolo di miglioria, proporre ulteriore utilizzo di prodotti DOP e IGP e STG che devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento vigente e provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE, successive modifiche e certificati da Organismi di controllo riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

La Società aggiudicataria dovrà garantire l'assenza di OGM.

Non è consentito l'uso di carni congelate. E' ammesso l'uso di pesce surgelato, ma non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Nel caso in cui l'ortofrutta fresca non fosse disponibile sul mercato, a causa di eventi atmosferici particolari, la Società aggiudicataria dovrà proporre la sostituzione nel menu giornaliero con altra tipologia di ortofrutta, previa autorizzazione del RUP e/o del DEC

La Società partecipante dovrà promuovere l'introduzione di alimenti confezionati privi di olio di palma.



Azienda Ospedaliera Universitaria
Seconda Università degli Studi di Napoli

Il DEC e/o RUP si riserva il diritto di effettuare controlli qualitativi delle derrate acquistate, che dovranno risultare conformi alle normative, contestando la fornitura qualora non sia soddisfacente e/o non risponda alle caratteristiche prestabilite.

ART. 8 NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA IN RELAZIONE ALLA MANIPOLAZIONE, COTTURA E CONSERVAZIONE DEI PASTI

Il fornitore deve garantire, con responsabilità diretta, che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale e che le derrate, i semilavorati e i prodotti finiti siano conformi a quanto richiesto nel presente capitolato. Le operazioni di stoccaggio manipolazione e cottura devono essere effettuate secondo le modalità individuate negli allegati: 3 stoccaggio delle derrate e 4 tecnologie di manipolazione e di cottura.

ART. 9 OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI ED ALLA SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI

Il fornitore, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti.

Il fornitore entro 60 (sessanta) giorni dall'inizio delle attività deve provvedere a presentare e fornire il Manuale HACCP in conformità al Regolamento n. 852/2004 recepito dal DLgs 193/2007, in coerenza con la tipologia di servizio richiesto dall'Amministrazione Appaltante.

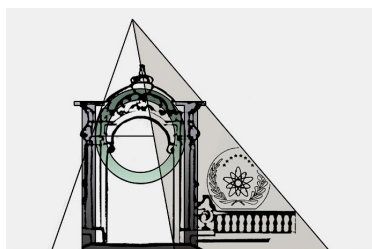
Il fornitore deve, altresì, predisporre un Piano di Sorveglianza Sanitaria specifico al fine di ottemperare alle norme vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Il fornitore entro 60 (sessanta) giorni dall'inizio delle attività, deve presentare e fornire la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi del D.lgs. 81/2008.

ART. 10 RISPETTO DELLA NORMATIVA VIGENTE

Il Servizio deve essere progettato e svolto nell'osservanza della normativa vigente in materia di ristorazione e di igiene, sanità e sicurezza: ,,

- requisiti dei Regolamenti (CE) sull'autocontrollo del rischio alimentare (legislazione generale, igiene prodotti alimentari, contaminazione alimentare, etichettatura dei prodotti alimentari, additivi e aromi alimentari, legislazione in materia di mangimi ed etichettatura dei mangimi, nuovi alimenti, OGM) ,,
- linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera Assistenziale che tengono conto della qualità richiesta al Servizio in termini di:
 - o sicurezza dal punto di vista microbiologico
 - o composizione accurata degli alimenti e del piatto
 - o gradevolezza al palato e giusta temperatura di servizio
 - o mantenimento dei valori nutrizionali ,,
- legislazione vigente in materia igienico-sanitaria nelle varie fasi di utilizzo delle derrate, dell'acquisto delle materie prime fino alla consegna dei pasti. In particolare dovranno essere osservate le disposizioni contenute nel così detto "Pacchetto Igiene" nonché nella Legge 283/1962 e nel DPR 327/1980, nelle stesure vigenti ,,
- aggiornamenti Legislativi Europei e Nazionali in materia di sicurezza alimentare, qualità (definizione del merceologico degli alimenti) e di indirizzi o Linee Guida per la ristorazione



Azienda Ospedaliera Universitaria
Seconda Università degli Studi di Napoli

assistenziale „

- regolamento UE n° 1169/2011 (etichettatura) nel rispetto di tutte le fasi produttive e della corretta informazione all'utente

Il fornitore deve garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti, con controlli che saranno richiesti a campione dalla Direzione Sanitaria del Presidio Ospedaliero, dal Servizio di Dietetica e dal Servizio di Epidemiologia e Prevenzione Ospedaliera dell'AOU (vedi art. 28).

ART. 11 MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

Il confezionamento dei pasti deve essere effettuato con i più aggiornati sistemi che garantiscano la migliore conservazione del vitto ed il più funzionale sistema di distribuzione. Particolare attenzione va posta alla predisposizione delle etichette contenenti le indicazioni inerenti al posto letto, al tipo di dieta e al menù scelto dal paziente.

Il confezionamento del pane dovrà essere in pezzi singoli, in film microforato; la frutta per il trasporto deve essere confezionata in contenitori di plastica muniti di coperchio ad uso alimentare.

Il trasporto del vitto dovrà avvenire:

- in contenitori termici a +65°C ad alimentazione elettrica, idonei al trasporto di alimenti, di facile pulizia e sanificazione, per mantenere inalterata la temperatura delle pietanze calde per un tempo illimitato in legume caldo;
- in contenitori refrigeranti a +9° C ad alimentazione elettrica, idonei al trasporto di alimenti, di facile pulizia e sanificazione, per le pietanze da servire fredde, al fine di mantenere la temperatura a +9°C;
- in carrelli portavassoio per distribuire i vassoi al letto dei degenti e per il successivo sbarazzo degli stessi, con sanificazione presso i propri stabilimenti.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi al Regolamento n. 852/2004 e successive modifiche e integrazioni.

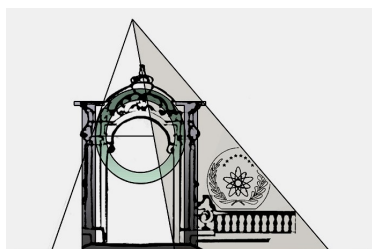
La consegna dei pasti ai degenti avverrà in vassoio personalizzato per degente, tipo self, ricoperto da tovaglietta monouso su cui saranno disposti i tovaglioli e le posate in busta sigillata, i bicchieri in busta sigillata, unitamente a pane e frutta. E' necessario, inoltre, prevedere l'eventuale fornitura di condimenti monodose (es. olio, aceto, sale) inseriti sul vassoio personalizzato.

Il trasporto e la consegna alle strutture di degenza deve garantire la conservazione dei cibi "freddi" al di sotto dei 10°C e di quelli "caldi" al di sopra dei 65°C; la distribuzione ai degenti, presso il letto o eventualmente nelle salette di consumo, a cura del fornitore, dovrà garantire che tra il momento della preparazione dei pasti (si consideri il momento del confezionamento delle paste o dei piatti caldi) presso il proprio centro di produzione e la consegna presso le strutture di degenza non intercorrano più di novanta minuti.

ART. 12 STOVIGLIE

Sono a carico del fornitore, e si intendono remunerati con il corrispettivo previsto per la fornitura dei singoli pasti, anche i seguenti obblighi: la fornitura a propria cura e spese delle stoviglie e del tovagliato per la consumazione dei pasti previsti dai menù giornalieri.

Il quantitativo delle stoviglie e del tovagliato che il fornitore dovrà impiegare nell'espletamento del servizio dovrà essere calcolato, dal fornitore medesimo, in relazione alla tipologia e al numero di pasti che verranno serviti.



Azienda Ospedaliera Universitaria
Seconda Università degli Studi di Napoli

La tipologia delle stoviglie e del tovagliato che dovranno essere utilizzati, costituenti il set necessario per ciascun pasto, è quella di seguito indicata.

La dotazione per ciascun pasto (pranzo e/o cena) comprende:

- 1 porzioni monouso per ogni pietanza
- Posate (secondo menù, es. 1 coltello, 1 forchetta, 1 cucchiaio), tovagliolo in cellulosa pura a doppio velo, 1 bicchiere

La dotazione per ciascuna colazione/merenda comprende:

- 1 tazza con manico
- 1 piatto
- posate (secondo menù, es. 1 coltello, 1 forchetta, 1 cucchiaio) imbustate in unica confezione con tovagliolo in cellulosa pura a doppio velo.

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma

La tovaglietta coprivassoio e la eventuale tovaglia copritavolo necessaria per la consumazione dei pasti previsti dai menù □ giornalieri, dovranno essere monouso in carta non plastificata.

ART 13 OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE ATTREZZATURE NECESSARIE PER LA DISTRIBUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Il fornitore, al termine delle operazioni di distribuzione e consumo dei pasti deve provvedere alla pulizia delle attrezzature, della tegameria e dell'utensileria e di quant'altro utilizzato nell'espletamento delle attività di distribuzione e consegna.

ART. 14 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

Il fornitore 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.

ART. 15 INDUMENTI DI LAVORO

Il fornitore deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di ristorazione collettiva, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome del fornitore ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore.

ART. 16 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI.



Il fornitore deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti rispondano a requisiti di qualità igienico-sanitaria (come richiesti dal capitolato) e che abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalla normativa vigente, dai Regolamenti: 852/04, 853/04, 854/04, 855/04, 882/04 e 2073/05 e da questo capitolato. Allegato 3 (stoccaggio delle derrate), allegato 4 (tecnologie di manipolazione e di cottura).

ART. 17 RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

Il fornitore 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 insiste e negli spazi indicati messi a disposizione dall'AOU.

La raccolta, il trasporto, lo stoccaggio e lo smaltimento all'esterno dell'AOU dei rifiuti derivanti dalle attività relative all'intero servizio oggetto dell'appalto sono interamente a carico dell'OEA.

Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire secondo i seguenti criteri:

- Formazione del personale al corretto smaltimento dei rifiuti
- Differenziazione del materiale
- Tempestività dello smaltimento
- Allontanamento sistematico e controllato verso i punti di raccolta previsti attraverso l'individuazione di percorsi definibili "sporchi".
- Pulizia regolare di tutti i bidoni dei rifiuti.

L'OEA dovrà garantire lo smaltimento dei rifiuti con modalità atte ad assicurare la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche secondo quanto disposto dal regolamento CE 852/2004.

La Società dovrà gestire e smaltire rifiuti in modo sicuro ed in maniera da evitare impatti negativi sull'ambiente, persone e specie non bersaglio.

L'OEA deve agire secondo la legislazione ed i codici di condotta locale ed europea applicabili, e secondo le direttive impartite dalla Direzione Sanitaria.

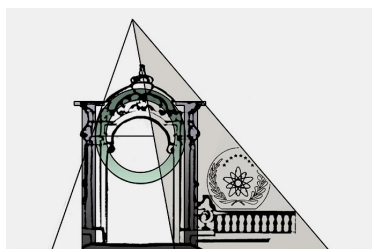
E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

ART. 18 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Il fornitore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare piatti già porzionati di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti idonei 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 -18° per le 72 ore successive. Si precisa che tutti i costi relativi allo svolgimento di tale attività (ivi incluso il costo del campione) sono a carico del fornitore.

ART. 19 RICICLO DI ALIMENTI



Azienda Ospedaliera Universitaria
Seconda Università degli Studi di Napoli

Il fornitore si obbliga a non effettuare qualsiasi forma di riciclo di alimenti. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione.

ART. 20 DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE

Il fornitore dovrà disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione Appaltante.

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

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste e munito del Libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti in regione Campania (B.U.R.C. n.37 del 2 agosto 2004 e successive modifiche e integrazioni).

Il fornitore 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. (A tal fine l'Amministrazione Appaltante si riserva il diritto di richiedere al fornitore la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi).

L'elenco del personale che sarà impiegato dal fornitore nell'espletamento del servizio (qualifiche, mansioni, livello e monte ore) dovrà essere indicato dal fornitore medesimo in sede di offerta e all'atto dell'affidamento sarà opportunamente integrato con l'indicazione anche dei nominativi dei dipendenti. Il monte ore da impiegare nell'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, non potrà essere inferiore a quello derivante dall'applicazione dei parametri indicati nei successivi paragrafi.

ART. 21 PERSONALE ADDETTO AL RITIRO, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

Il fornitore, per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso (90 minuti dal confezionamento).

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve rispettare quanto definito all'allegato n. 5 (operazioni da effettuare prima e durante la somministrazione dei pasti).

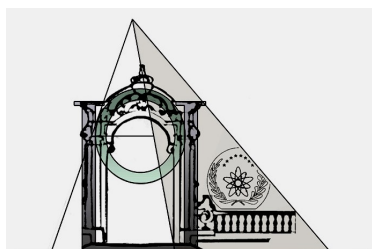
ART. 22 PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il numero di personale impiegato deve essere coerente con le modalità di distribuzione richieste dall'Amministrazione Appaltante. In particolare bisogna tenere conto delle strutture decentrate per le quali prevedere un ulteriore mezzo di trasporto e un supplemento di personale nell'ambito dei criteri di seguito riportati.

Il numero minimo di personale da impiegare per il servizio di distribuzione scelto è il seguente:

Servizio a letto

Il parametro minimo di riferimento sarà di 1 unità lavorativa ogni 25-30 pasti/utenti. Resta inteso che il fornitore dovrà adeguare il numero di unità lavorative al fine di rispettare i tempi di distribuzione dei pasti.



Azienda Ospedaliera Universitaria
Seconda Università degli Studi di Napoli

Se prevista, per l'effettuazione del servizio di distribuzione della merenda pomeridiana, il parametro di riferimento minimo è di 1 unità lavorativa ogni 50 pasti/utenti.

Per l'effettuazione del servizio di distribuzione delle colazioni, il parametro di riferimento minimo è di 1 unità lavorativa ogni 50 pasti/utenti.

ART. 23 FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il fornitore, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente e prima dell'inizio effettivo del servizio, deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione delle attività richieste dall'Amministrazione Appaltante, al fine di renderlo edotto circa le specifiche circostanze, modalità e standard di qualità richiesti per l'esecuzione del servizio.

Il programma del corso, con indicazione dei contenuti e del relativo calendario, deve essere comunicato all'Amministrazione Appaltante con congruo anticipo.

Al corso potrà partecipare anche il personale dell'Amministrazione Appaltante che sarà l'interfaccia del fornitore.

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve, inoltre, garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

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

ART. 24 INFORMAZIONE AGLI UTENTI

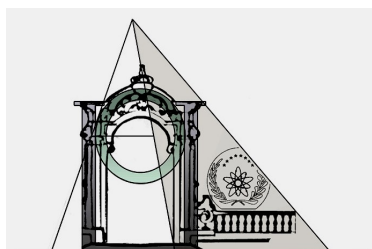
Il fornitore deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- 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

attraverso 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.

ART. 24 RESPONSABILI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE



Azienda Ospedaliera Universitaria
Seconda Università degli Studi di Napoli

Il fornitore dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del contratto con l'Amministrazione Appaltante, il Responsabile del servizio o i responsabili cui è affidata la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Responsabile del servizio sarà il referente nei confronti dell'Amministrazione Appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il fornitore.

Il Responsabile del servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del servizio sarà impegnato in modo continuativo e a tempo pieno, nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio, con obbligo di reperibilità costante e presenza in loco almeno tre giorni alla settimana. Tale Responsabile del Servizio provvederà a garantire il buon andamento del servizio stesso.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dall'Amministrazione Appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc..) il fornitore provvederà a nominare entro 1 (un) giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

ART. 25 STIPULA DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria dovrà versare cauzione definitiva, nella misura del 10% dell'ammontare netto dell'appalto, alla stipula del contratto e a garanzia degli obblighi assunti.

ART. 26 PAGAMENTI

Le fatture elettroniche, relative al presente contratto dovranno essere intestate all'A.O.U. Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli Partita I.V.A.: n.06908670638 – così come previsto dalla legge 244 del 24.12.20007 e succ. D.L.66/2014.

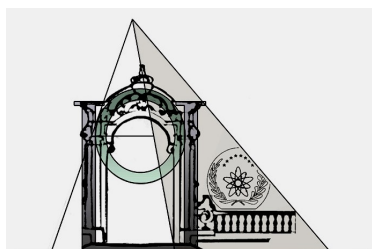
Su dette fatture pena la non liquidabilità delle stesse dovrà necessariamente essere riportato il CIG. Nessun onere aggiuntivo dovrà essere fatturato senza preventiva autorizzazione di questa A.O.U. pena respingimento della fattura.

I pagamenti saranno effettuati nel rispetto di quanto previsto dal D.L. n. 192/2012 in rate mensili posticipate su fattura emessa dalla Società e, comunque, dopo la verifica della regolare esecuzione del servizio, previa liquidazione del Responsabile Unico del Procedimento, detratte le eventuali penali in cui la società è incorsa. L'importo dovuto all'OEA sarà determinato effettuando le detrazioni per somme eventualmente dovute dalla AOU a qualsiasi titolo, in dipendenza del contratto.

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

La Società aggiudicataria, sotto la propria esclusiva responsabilità, renderà tempestivamente note all'A.O.U. le variazioni delle modalità di pagamento precedentemente indicate. In difetto di tale notificazione, anche se le



Azienda Ospedaliera Universitaria
Seconda Università degli Studi di Napoli

variazioni verranno pubblicate nei modi di legge, l'A.O.U. è esonerata da ogni responsabilità per il pagamento ordinato.

La Società aggiudicataria non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

Ai sensi e per gli effetti dell'art.3 comma 7, della Legge 136/10 e ss.mm.ii., la

Società aggiudicataria **avrà l'obbligo di comunicare all'A.O.U.:**

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali, con l'indicazione della fornitura alla quale sono dedicati;

- le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Sarà inoltre cura della Società aggiudicataria comunicare ogni eventuale modifica relativa ai dati trasmessi.

Detta comunicazione, sottoscritta dal Legale rappresentante ovvero da soggetto munito di apposita procura, dovrà essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica.

Inoltre la Società aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, assumerà tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata Legge.

Il rispetto, nel corso dell'affidamento, di quanto disposto in osservanza della citata Legge in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, è richiesto a pena di nullità assoluta del contratto. Pertanto, l'eventuale inosservanza di quanto previsto comporterà l'immediata risoluzione dell'affidamento.

ART. 27 COPERTURA ASSICURATIVA

Oltre alla responsabilità per danni causati a terzi, la ditta dovrà provvedere alla copertura assicurativa a garanzia dei rischi alimentari che dovessero derivare dall'esecuzione del servizio, per un importo non inferiore a € 1.200.000,00.

ART. 28 CONTROLLI

I controlli del vitto fornito e quelli effettuati presso il centro di cottura esterno, saranno a cura della Direzione Sanitaria del Presidio Ospedaliero, del Servizio di Dietetica e del Servizio di Epidemiologia e Prevenzione Ospedaliera dell'AOU.

Eventuali rilievi negativi, che dovessero scaturire dai suddetti controlli, obbligheranno la ditta ad immediati interventi correttivi.

In mancanza, si applicheranno le penali di cui al seguente art. 29.

L'appalto prevede la possibilità di attivare interventi di controllo non solo all'interno dell'Azienda, ma anche al luogo di produzione, attraverso personale della Direzione Sanitaria del Presidio Ospedaliero, del Servizio di Dietetica e del Servizio di Epidemiologia e Prevenzione Ospedaliera dell'AOU.

Tali controlli sono indipendenti dai controlli di legge, che sono di competenza degli uffici preposti dell'ASL, e sono finalizzati e indispensabili per la verifica che il servizio erogato sia conforme a quanto richiesto nel capitolato.

Consistono in:

A) Controllo sull'organizzazione del personale

a) verifica del numero degli addetti

b) verifica della professionalità degli addetti

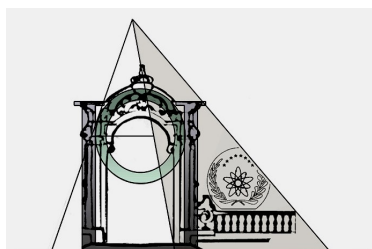
c) controllo dell'igiene del personale e del comportamento

d) controllo dell'organizzazione e verifica dei turni di lavoro

B) Controllo sulla modalità di manipolazione e conservazione delle derrate

C) Controllo sull'HACCP e corretta implementazione

D) Controllo sugli aspetti nutrizionali



Azienda Ospedaliera Universitaria
Seconda Università degli Studi di Napoli

- a) verifica dei menu
 - b) verifica delle tabelle dietetiche
 - c) verifica delle diete
- E) Controllo della qualità delle derrate alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione
- a) analisi dei parametri fisico-chimici
 - b) analisi dei parametri microbiologici
 - c) analisi merceologiche
 - d) analisi sensoriali

Riguardo ai controlli si deve precisare quanto segue:

I) Controlli di conformità

I controlli e le ispezioni effettuate dalla Direzione Sanitaria del Presidio Ospedaliero, dai Rappresentanti degli utenti e dal fornitore non sono sostitutivi dell'attività di controllo e valutazione che gli Organi di Controllo preposti riterranno di compiere in attuazione della normativa vigente.

Il fornitore dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

II) Controlli effettuati dall'Amministrazione Appaltante

L'Amministrazione Appaltante potrà espletare, attraverso la Direzione Sanitaria del Presidio Ospedaliero, i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio reso alle prescrizioni di legge e alle prescrizioni del presente capitolato. Detti controlli potranno essere espletati, tra l'altro, mediante verifiche ispettive dirette, controlli documentali e attraverso prelievi di campioni per l'effettuazione di analisi (chimico-fisiche, biologiche, merceologiche e sensoriali).

Il fornitore, in caso vengano riscontrate delle carenze, dovrà porre in essere le opportune azioni volte alla risoluzione sia delle carenze che delle cause che hanno generato la carenza stessa.

Nessun compenso spetta al fornitore per gli alimenti prelevati nei limiti previsti dalle vigenti normative.

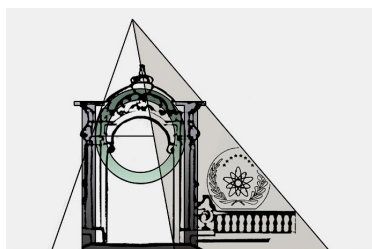
III) Sistema di controllo del fornitore

Il fornitore garantisce che il servizio di ristorazione collettiva avverrà in conformità alle procedure di autocontrollo dell'azienda fornitrice come previsto dai regolamenti vigenti. Il fornitore, inoltre, previa compilazione di una modulistica fornita dall'Azienda Appaltante, è tenuto mensilmente ad attestare che il servizio reso è stato conforme a quanto definito nel presente capitolato.

ART. 29 PENALI

Nel caso di gravi e comprovate infrazioni, senza immediato intervento correttivo della ditta, essendo tale comportamento lesivo e pregiudizievole del buon andamento del rapporto negoziale, l'Amministrazione si riserva il diritto di risolvere il contratto con la riserva dei danni a carico della ditta, mediante comunicazione scritta con raccomandata o con atto stragiudiziale notificato a termini di legge.

Qualora si verificano infrazioni, senza che ricorrano le condizioni di cui al comma precedente, l'Amministrazione può applicare una penale che varia, a seconda della gravità delle infrazioni contestate, da un minimo di € 2.582,28 ad un massimo di € 10.329,14 per ogni infrazione, fatto sempre salvo il risarcimento dei danni arrecati. In particolare dovranno essere forniti due volte a settimana campioni completi del pasto adulti e bambini, da consegnare al Servizio di Epidemiologia e Prevenzione Ospedaliera ed al Servizio di Dietetica dell'AOU. Tanto si intende senza alcun aggravio



Azienda Ospedaliera Universitaria
Seconda Università degli Studi di Napoli

di costi per l'Azienda appaltante. L'applicazione delle penali avverrà in sede di liquidazione delle fatture.

ART. 30 DIVIETO DI CESSIONE APPALTO

La ditta affidataria del servizio non potrà, sotto qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il servizio ad altra impresa. Nel caso di contravvenzione al divieto, la cessione si intenderà come nulla e di nessun effetto nei rapporti con l'AOU la quale potrà ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo con diritto alla rifusione di ogni eventuale danno.

ART. 31 FACOLTA' DI AVVALIMENTO

Le ditte partecipanti possono soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo, ovvero attestazione della certificazione SOA avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto o dell'attestazione SOA di altro soggetto, ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. 12/04/06, n. 163.

ART. 32 REVISIONE DEI PREZZI

Ai sensi dell'art. 115, del D.Lgs. 163/06, è ammessa la revisione dei prezzi.

ART. 33 FORO COMPETENTE

Foro competente, per eventuali controversie, è quello di Napoli.