



REGIONE DEL VENETO
AZIENDA UNITA' LOCALE SOCIO SANITARIA N.10
"VENETO ORIENTALE"

GARA A PROCEDURA RISTRETTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
CAPITOLATO SPECIALE

- art. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO
- art. 2 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
- art. 3 - QUANTITATIVI DEI PASTI DA SOMMINISTRARE
- art. 4 - DURATA DELLA FORNITURA
- art. 5 - PRENOTAZIONE DEI PASTI
- art. 6 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
- art. 7 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI DEGENTI
- art. 8 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI ALLE STRUTTURE EXTRAOSPEDALIERE
- art. 9 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI AL PERSONALE DIPENDENTE
- art. 10 - TRASPORTI ESTERNI
- art. 11 - PULIZIA, SANIFICAZIONE, MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA
- art. 12 - GARANZIE DI QUALITA' DEL SERVIZIO (AUTOCONTROLLI)
- art. 13 - RISTRUTTURAZIONE DEGLI AMBIENTI E DEGLI IMPIANTI
- art. 14 - GESTIONE DELLA FASE TRANSITORIA
- art. 15 - GESTIONE DELLE EMERGENZE
- art. 16 - ATTREZZATURE ED ARREDI
- art. 17- MENU, COMPOSIZIONE DEI PASTI E CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI
- art. 18 - PERSONALE: REQUISITI, GARANZIE E RESPONSABILITÀ
- art. 19 - ALTRI ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE
- art. 20 - VIGILANZA E CONTROLLO SULLA GESTIONE
- art. 21 - CONTESTAZIONI, CONTROVERSIE, INADEMPIENZE E PENALITA'
- art. 22 - MODALITÀ DI FATTURAZIONE PAGAMENTO
- art. 23 - REVISIONE PREZZI
- art. 24 - RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO
- art. 25 - OSSERVANZA DELLA LEGISLAZIONE SULLA SICUREZZA E SUL LAVORO
- art. 26 - RISERVATEZZA
- art. 27 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: INFORMATIVA
- art. 28 - CONTRATTO E RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE
- art. 39 - RINVIO

ART. 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO

Il presente capitolato disciplina l'affidamento del **SERVIZIO DI RISTORAZIONE** per i degenti, gli utenti, il personale dipendente e quant'altri aventi diritto, con fornitura delle attrezzature necessarie. Il servizio dovrà essere erogato ai degenti e ai dipendenti presso le seguenti sedi di utilizzo:

1. presidio ospedaliero di San Donà di Piave	via N. Sauro, 25	San Donà di Piave
2. presidio ospedaliero di Portogruaro	via Piemonte, 1	Portogruaro
3. presidio ospedaliero di Jesolo	via Levantina, 104	Jesolo Lido
4. centro salute mentale	via Giovanni XXIII	San Donà di Piave
5. comunità terapeutica	via Ca' Boldù, 60	San Donà di Piave
6. alloggio protetto	via Saretta, 75	San Donà di Piave
7. centro diurno polifunzionale per disabili	via Calnova 21	San Donà di Piave
8. residenza sanitaria assistita ca' nova -	via Calnova 21	San Donà di Piave
9. centro salute mentale.	via Forlanini, 2	Portogruaro
10. centro disturbi del comportamento alimentare e del peso	via della Resistenza 29	Portogruaro
11. gruppo appartamento protetto	via Matteotti, 5/a	Portogruaro

ART. 2 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione oggetto del presente capitolato dovrà essere svolto con le seguenti modalità:

- a. la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari;
- b. la messa a disposizione e gestione del personale necessario per il funzionamento dell'intero servizio;
- c. la prenotazione dei pasti per i degenti e l'elaborazione dei dati, con la fornitura di un programma computerizzato accessibile al personale delle Unità Operative dell'Azienda ULSS ed al Servizio Dietetico per eventuali integrazioni e modifiche e per le verifiche mensili per il pagamento delle fatture;
- d. la preparazione, la cottura, il porzionamento e il confezionamento dei pasti (colazione, pranzo e cena per i degenti dei tre presidi ospedalieri e gli utenti dei centri esterni, il personale dipendente e altri aventi diritto)
La preparazione dei pasti potrà essere effettuata in legame refrigerato (Cook & Chill) - con cottura presso il proprio centro di produzione, abbattimento rapido della temperatura, conservazione e trasporto del prodotto a temperatura controllata presso i 3 Presidi Ospedalieri e successiva rigenerazione immediatamente prima dell'utilizzo/consumo.
La preparazione dei pasti previsti potrà essere, in alternativa, effettuata in legame fresco-caldo, con cottura presso il proprio centro di produzione oppure presso le cucine dei tre presidi ospedalieri opportunamente adeguate a cura della ditta, nei limiti della spesa massima prevista come quota d'investimento. Anche in questo caso i pasti dovranno essere forniti alla temperatura prevista dalla normativa vigente (non inferiore a 65° alla consegna).
La pasta, alcuni primi piatti, le bistecche e/o altri piatti evidenziati dalla ditta, da consumarsi presso le mense ospedaliere, dovranno essere prodotti in modalità espressa. La ditta evidenzierà nel proprio progetto le modalità di esecuzione.
E ammessa, a pena di esclusione, la presentazione di una sola offerta per quanto riguarda la produzione dei pasti (mediante sistema cook & chill o mediante legame fresco caldo)
- e. La consegna ai reparti ospedalieri, mediante appositi carrelli, dei pranzi e delle cene per i degenti, su vassoio personalizzato. Il personale di reparto/servizio provvederà alla consegna/ritiro del vassoio al/dal degente e a ricollocarlo all'interno del carrello;
- f. La consegna ai reparti ospedalieri mediante appositi carrelli, delle colazioni per i degenti in multi porzione. Il personale di reparto provvederà alla consegna/ritiro dei vassoi per la colazione al/dal degente ed a ricollocarlo all'interno del carrello;
- g. La consegna dei pasti alle tre mense ospedaliere e alle sedi territoriali extraospedaliere, di cui al precedente art. 1, avverrà mediante appositi carrelli, in multi porzione. Qualora prodotti in legame refrigerato, fatto salvo quanto disposto per i piatti espressi, i pasti da consumarsi nelle mense verranno "rigenerati" in loco, cioè presso la mensa del presidio ospedaliero. Ugualmente si procederà per i pasti da consumarsi presso le sedi di utilizzo esterne ai presidi ospedalieri, le quali saranno approvvigionate con pasti in multi porzione, contenuti in appositi carrelli idonei a mantenere la temperatura (almeno 65°) per il tempo necessario al trasporto dal presidio ospedaliero al luogo di consumo. Il personale delle sedi territoriali extraospedaliere provvederà alla distribuzione dei pasti agli utenti;
- h. La consegna dei generi alimentari integrativi extra alle cucinette di reparto e ai centri esterni;
- i. La consegna e il ritiro dei carrelli del vitto (colazioni, vassoi personalizzati, contenitori termici) ai/dai singoli reparti/servizi dei tre Presidi Ospedalieri. (compresi i carrelli multi porzione per le tre mense);
- j. la consegna e il ritiro, con l'uso di idonei automezzi, mediante appositi contenitori termici, dei pasti multiporzione per gli utenti/pazienti delle sedi extraospedaliere;
- k. la preparazione, il porzionamento e la distribuzione, mediante self-service, dei pasti ai dipendenti ed a tutto il personale avente diritto, nei locali mensa dei tre Presidi Ospedalieri;

- l. la fornitura e reintegro nel tempo, delle stoviglie in porcellana bianca, della posateria in acciaio inox, dei bicchieri in vetro infrangibile (o in melamina per la pediatria, la psichiatria e la lungodegenza) e di quant'altro necessario per la gestione delle mense, dei pasti per gli utenti delle sedi extraospedaliere e la preparazione dei vassoi destinati ai degenti. La ditta, previa richiesta, dovrà fornire anche materiale monouso;
- m. la fornitura di tutti i materiali di consumo [tovaglioli e stuzzicadenti (imbustati con le posate in confezione sigillata) e tovaglette per vassoi (anche per la colazione) sia per i degenti sia per i dipendenti, nonché la fornitura dei detersivi, strofinacci, salviette monouso, carta igienica, sapone, ecc. occorrenti per le mense e gli adiacenti servizi igienici;
- n. il lavaggio centralizzato (c/o i 3 Presidi Ospedalieri) delle stoviglie e del pentolame necessari alla preparazione, alla cottura, alla distribuzione, alla consumazione dei pasti fruiti dal personale dipendente e dagli altri aventi diritto, presso le mense dei 3 Presidi Ospedalieri;
- o. la pulizia e sanificazione di tutte le attrezzature fisse e mobili fornite e/o installate dalla ditta, nonché la pulizia e sanificazione dei seguenti ambienti: zona cucina, magazzini-dispensa, celle frigorifere, area lavaggio, mense dipendenti e relativi servizi igienici, locali di servizio, nonché di tutti gli ambienti che l'ULSS ha messo a disposizione della ditta;
- p. gli interventi di derattizzazione e disinfestazione. Tali interventi dovranno essere regolamentati in modo dettagliato all'interno del piano di autocontrollo della ditta. In fase di progetto la ditta dovrà esporre il Piano relativo agli interventi di cui sopra. L'Azienda ULSS 10 approverà il piano prima dell'avvio dell'appalto e tutte le successive modifiche. Provvederà, inoltre, a verificarne l'applicazione;
- q. la raccolta differenziata dei rifiuti delle cucine e delle mense aziendali. I rifiuti dovranno essere contenuti in appositi sacchi e contenitori (messi a disposizione dalla ditta) e trasportati nei luoghi e secondo le modalità indicati dall'amministrazione (isole ecologiche);
- r. la manutenzione ai fini del mantenimento igienico e funzionale dei locali e di tutti gli impianti, macchinari, mezzi di trasporto ed attrezzature;
- s. la ristrutturazione edile e impiantistica dei locali mensa dei tre presidi ospedalieri e di tutti i locali interessati al servizio ed evidenziati nelle relative planimetrie;
- t. la fornitura di tutti gli arredi per l'allestimento delle mense, nonché di eventuali altri locali che la ditta ritenesse opportuno indicare nel progetto-offerta, presso i tre presidi ospedalieri, la fornitura delle apparecchiature per la realizzazione dei centri cottura e lavaggio, nonché per la rigenerazione dei pasti;
- u. in generale la fornitura di tutte le attrezzature (fisse e mobili), nonché veicoli ed automezzi necessari alla migliore esecuzione del servizio che la ditta ritenga di proporre;
- v. l'acquisizione delle autorizzazioni sanitarie ed amministrative previste dalla normativa vigente, necessarie per espletare il servizio in oggetto. L'appaltatore dovrà essere in possesso di registrazione in attuazione del "Pacchetto Igiene" e in conformità a quanto previsto dal Decreto attuativo della Giunta Regionale del Veneto n. 140 del 05.03.2008;
- w. garantire la presenza di un proprio laureato in dietistica o figura in possesso di titoli equipollenti, durante la predisposizione dei pasti comuni e delle diete speciali, pranzo e cena; dovrà inoltre essere garantita un'ulteriore disponibilità oraria nei momenti di particolare necessità, come per esempio la redazione dei menù in occasione del passaggio estivo – invernale e viceversa;
- x. garantire la presenza di un'unità dell'impresa identificata come referente del servizio o di un suo delegato, in grado di ricevere le segnalazioni di eventuali anomalie di servizio e di risolverle direttamente o indirettamente, nonché di rilevare in contraddittorio eventuali danni o controversie.

Il servizio dovrà essere svolto a regola d'arte per il raggiungimento del massimo beneficio per il cliente sia esterno (paziente) che interno (operatore ed altri autorizzati). Dovrà essere, pertanto, perfetto sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.

In particolare dovrà svolgersi nel rispetto:

- degli standards espressi nei documenti scientifici internazionali ed in particolare: Food Code 2013 della Food and Drug Administration, Codex Alimentarius, le linee guida redatte dal Department of Health inglese per quanto concerne il sistema cook and chill, le direttive emanate in materia dai competenti organismi internazionali;
- della qualità richiesta dall'Azienda ULSS 10 in termini di: sicurezza, composizione e presentazione accurata del piatto, gradevolezza sensoriale ed idonea temperatura di servizio, mantenimento dei valori nutrizionali, rispetto del Dietetico quale strumento terapeutico, educativo e preventivo;
- di quanto previsto dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale emanate dal Ministero della Salute – Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione;
- di quanto previsto dalle Linee di indirizzo per la ristorazione ospedaliera – Piano triennale sicurezza alimentare e sanità alimentare – Regione Veneto 2008-2010;
- della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria nelle varie fasi di utilizzo delle derrate alimentari, dall'acquisto delle materie prime fino alla somministrazione dei pasti. In particolare devono essere

osservate le disposizioni contenute nel cosiddetto "Pacchetto igiene" nonché della L 283/1962 e nel DPR 327/1980;

- delle norme vigenti in materia.

Spetta all'appaltatore la direzione operativa del servizio per l'intero periodo contrattuale. Lo stesso dovrà quindi confezionare e distribuire i pasti nelle quantità e qualità tali da non dare adito alla benché minima lamentela da parte dell'utenza.

ART. 3 - QUANTITATIVI DEI PASTI DA SOMMINISTRARE

Dovranno essere somministrati i seguenti pasti, nel numero stimato annuo:

Voce A: (totale: 163.500 colazioni; 160.000 pranzi; 157.000 cene)

A.1) ai **degenti ospiti del P.O. di San Donà di Piave** (diete comuni e speciali per tutti i giorni dell'anno, festività comprese):

- n. 67.000 colazioni
- n. 66.000 pranzi
- n. 65.500 cene

A.2) ai **degenti ospiti del P.O. di Portogruaro** (diete comuni e speciali per tutti i giorni dell'anno, festività comprese):

- n. 66.000 colazioni
- n. 65.000 pranzi
- n. 65.500 cene

A.3) ai **degenti ospiti del P.O. Jesolo** (diete comuni e speciali per tutti i giorni dell'anno, festività comprese):

- n. 30.500 colazioni
- n. 29.000 pranzi
- n. 26.000 cene

Voce B: (totale 58.160 pranzi/cene)

agli ospiti presso le sedi territoriali

B.1) n. 9.990 pranzi multiporzioni

centro salute mentale di San Donà di Piave (da lunedì a sabato)

B.2) n. 6.300 pranzi/cene multiporzioni

comunità terapeutica di San Donà di Piave (da lunedì a domenica)

B.3) n. 2.300 pasti (vittuaria in sostituzione dei pasti)

alloggio protetto di San Donà di Piave (2 volte la settimana)

B.4) n. 7.100 pranzi multiporzioni

centro diurno polifunzionale per disabili di San Donà di Piave (da lunedì a venerdì)

B.5) n. 4.900 pranzi multiporzioni

residenza sanitaria assistita ca' nova di San Donà di Piave (da lunedì a venerdì)

B.6) n. 9.300 pranzi multiporzioni

centro salute mentale di Portogruaro (da lunedì a sabato)

B.7) n. 13.900 pranzi/cene multiporzioni

centro disturbi del comportamento alimentare e del peso di Portogruaro (da lunedì a domenica)

B.8) n. 4.370 pasti (vittuaria in sostituzione dei pasti)

gruppo appartamento di Portogruaro (2 volte la settimana)

Voce C: (totale 45.000 pranzi)

ai dipendenti, assistenze e personale autorizzato (c/o i servizi mensa):

C.1) n° 22.000 pranzi c/o Il P.O. di San Donà di Piave (per tutti i giorni dell'anno; esclusi sabati e domeniche le altre festività infrasettimanali).

C.2)•n° 16.000 pranzi c/o Il P.O. di Portogruaro (per tutti i giorni dell'anno; esclusi sabati e domeniche le altre festività infrasettimanali).

C.3)•n° 7.000 pranzi c/o Il P.O. di Jesolo (per tutti i giorni dell'anno; esclusi sabati e domeniche le altre festività infrasettimanali).

Le quantità sopra indicate sono riferite al consumo annuale storico del 2012 e sono meramente indicative potendo variare in più o in meno del 20% senza che l'appaltatore possa pretendere variazione di prezzo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, nel corso del periodo contrattuale:

- a) di estendere il servizio anche ad utenti di strutture esterne a quelle dell'ULSS 10 (es. asili, scuole, ecc.), ma comprese nel territorio dei comuni che costituiscono la base territoriale dell'ULSS medesima, dandone preavviso almeno trenta giorni prima;
- b) di sospendere, ridurre o eliminare, dandone preavviso almeno trenta giorni prima, il servizio presso reparti e/o servizi e/o strutture esterne, e ciò a seguito di modifiche organizzative dell'ULSS, senza che la ditta possa chiedere risarcimento alcuno.

ART. 4 - DURATA DELLA FORNITURA

La fornitura avrà durata di 6 (sei) anni a decorrere dalla data di inizio del servizio di ristorazione, salvo il diritto di recesso anticipato da parte dell'ULSS qualora alla scadenza del primo semestre, da considerare quale periodo di prova, la fornitura risultasse, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, eseguita in maniera non soddisfacente.

L'ULSS 10 si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, per ulteriori 2 anni, qualora ne ravvisasse la convenienza tecnica, economica ed organizzativa.

L'appaltatore dovrà iniziare il servizio entro 30 giorni dalla data di collaudo dei lavori, o nei termini più brevi che saranno indicati dalle singole ditte in sede di offerta, e avrà l'obbligo di continuare alle condizioni convenute, fino a quando l'ULSS 10 abbia provveduto al nuovo contratto, e comunque non oltre 180 giorni dalla data della scadenza.

ART. 5 - PRENOTAZIONE DEI PASTI

Per le operazioni di prenotazione quotidiana dei pasti per i degenti: prima colazione, pranzo e cena (effettuate dal personale dell'appaltatore adeguatamente formato, con possibilità di integrazioni e modifiche da parte del Servizio di Dietetica e del personale di reparto dell'ULSS), l'appaltatore dovrà adottare una valida soluzione, proponendo in sede di offerta, a sua discrezione, il sistema informatizzato ritenuto più idoneo (penne ottiche o terminali portatili, con relativa elaborazione e stampa giornaliera e mensile dei dati). Le attrezzature proposte dovranno essere fornite dalla ditta aggiudicataria ed i dati dovranno essere resi disponibili per il trasferimento al sistema informatico dell'ULSS 10. Le apparecchiature proposte dovranno essere compatibili all'utilizzo in area medica, documentato con idonea certificazione.

Il sistema informatizzato di prenotazione dovrà permettere di gestire la prenotazione in accordo con il regime dietetico (comune/speciale) assegnato all'assistito. Ad esempio dovrà prevedere la funzione "paziente diabetico", "paziente disfagico", ecc. che in automatico farà riferimento al menù specifico abbinato alla patologia o alla consistenza richiesta.

Il sistema dovrà permettere al personale e al Servizio di Dietetica di avere a disposizione immediatamente tutti i dati relativi alla prenotazione dei pasti, delle diete ecc. al fine di sottoporli alle opportune verifiche. La Ditta dovrà fornire, installare, configurare e mantenere tutte le apparecchiature hardware e il software necessario per il funzionamento ottimale del sistema e provvedere alla formazione del personale aziendale coinvolto nel processo.

Il sistema dovrà garantire:

- La gestione anagrafica e la prenotazioni dei pasti per singolo degente
- L'assegnazione di dieta per singolo degente da dietetico predefinito
- La prenotazione in modalità monoporzione
- La prenotazione in modalità multiporzione
- La gestione della prenotazione di generi di conforto di reparto
- L'interfaccia con tutti i dispositivi di prenotazione (scanner/stampante multifunzione, palmari, ecc.)
- La stampa delle schede di prenotazione
- La visualizzazione dei pasti contabilizzati per reparto o centro esterno

Dovranno essere dettagliate le modalità d'informazione ai pazienti sui menù giornalieri e sulla procedura di raccolta elaborazione e gestione delle ordinazioni.

La prenotazione verrà effettuata il giorno precedente in orari pomeridiani, mentre le variazioni quali/quantitative potranno essere richieste almeno fino alle 9.30 per il pranzo e almeno fino alle 15.30 per la cena. Le diete speciali seguiranno gli stessi orari. L'appaltatore comunicherà inoltre l'orario limite (per pranzi e cene) entro il quale possa essere possibile prenotare il vassoio "nuovo entrato". Oltre tali termini ai degenti nuovi entrati o ricoverati presso le astanterie (osservazioni temporanee brevi) del Pronto Soccorso, l'appaltatore dovrà proporre una composizione standard di pasti.

La ditta, inoltre, dovrà proporre anche un sistema di prenotazione dei pasti per le mense. In particolare, per quanto riguarda il personale dipendente, dovrà essere previsto un sistema della rilevazione dell'accesso e dei pasti usufruiti che permetta la contabilizzazione dell'addebito al medesimo.

ART. 6 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

La preparazione dei pasti dovrà prevedere l'utilizzo di derrate fresche. Sarà ammesso l'utilizzo di minime percentuali di derrate surgelate o di IV gamma che dovranno essere specificate nel progetto tecnico.

Nella preparazione dei pasti l'appaltatore si impegnerà al rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, secondo il piano di autocontrollo che dovrà essere fornito ed a garantire pasti di elevata qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Il centro di cottura dovrà essere realizzato secondo il criterio della "marcia in avanti". Lo stoccaggio delle materie prime e le preparazioni dovranno essere eseguiti in ambienti igienicamente idonei, a temperature e con modalità di gestione corrette, in relazione al processo produttivo adottato, al tipo di derrata, ai tempi di lavorazione, ad eventuali tempi di attesa. Le procedure di cottura o di preparazione dei cibi non soggetti a cottura, dovranno essere tali da garantire la sicurezza degli alimenti per l'utenza.

L'appaltatore dovrà seguire una metodologia produttiva rispondente alle necessità dei soggetti affetti da intolleranza o patologia di origine alimentare (es. intolleranza al lattosio, celiachia...) o altre condizioni che richiedano un pasto decontaminato o ricettato.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Per quanto concerne la produzione in legume refrigerato, non dovrà essere frapposto alcun indugio tra la fine della cottura e l'inizio della fase di abbattimento della temperatura. Gli alimenti una volta ultimata la fase di cottura, raggiungendo la temperatura al cuore dell'alimento a 70°C per almeno 2 minuti, dovranno essere successivamente raffreddati tramite processo di abbattimento rapido portando la temperatura al cuore dell'alimento a 3°C in 90 minuti. Durante quest'ultima fase nessuna parte dell'alimento dovrà pervenire al congelamento e le attrezzature impiegate dovranno essere dimensionate in relazione al picco di massimo impiego ed al piano di lavoro più sfavorevole. Lo stoccaggio dei prodotti finiti dovrà essere effettuato in celle opportunamente dimensionate. La temperatura delle celle dovrà essere monitorata in continuo e protetta con sistemi alternativi all'alimentazione principale. Per agevolare il prelievo dei cibi dovrà essere previsto un sistema di individuazione rapida, facile ed evidente, comprensivo dell'identificazione del lotto. Durante le fasi di stoccaggio, prelievo, confezionamento e trasporto fino al raggiungimento della destinazione, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature di sicurezza.

Tutte le operazioni delle diverse fasi dovranno osservare le "buone norme di fabbricazione" (GMP). Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo da evitare contaminazioni crociate. Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e tutti gli impianti di aspirazione d'aria dovranno essere in funzione e funzionanti. Detti impianti dovranno essere regolarmente sottoposti ad operazioni di manutenzione e pulizia. Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è tassativamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

L'ULSS, mediante propri incaricati, si riserva di effettuare sopralluoghi, anche senza preavviso, presso lo stabilimento di produzione.

La preparazione dei pasti svolta in legume refrigerato (o cook & chill) dovrà essere dettagliata nel progetto-offerta tenendo conto di quanto segue:

- i cibi che prevede di preparare direttamente nel proprio centro di produzione e quelli che intende preparare (in legume fresco-caldo) presso le mense aziendali dei presidi ospedalieri destinati al personale ed agli altri aventi diritto.

- Le modalità e tempi di abbattimento della temperatura dopo la cottura delle pietanze e dello stoccaggio/monitoraggio dei prodotti finiti.
- le modalità di rigenerazione finale dei cibi refrigerati c/o i vari punti di distribuzione
- le modalità di confezionamento e di distribuzione dei pasti, chiarendo dettagliatamente la tempistica delle singole operazioni tra la preparazione e la distribuzione. Gli alimenti così trattati dovranno essere immessi al consumo nel più breve tempo possibile; la ditta dovrà indicare, per ciascuna tipologia di piatti preparati, i relativi tempi.
- i tempi massimi previsti tra la preparazione degli alimenti e il loro consumo.

Tutte le pietanze prodotte dovranno essere distinte in lotti che ne garantiscano la rintracciabilità in ogni fase, fino al momento del consumo.

Come indicato all'art. 2, la preparazione dei pasti potrà essere, in alternativa, proposta in legame fresco-caldo, con cottura e preparazione presso un centro di produzione esterno, oppure presso i locali di una o più cucine dei tre presidi ospedalieri adeguando, di conseguenza, gli spazi, gli impianti e le attrezzature (eventualmente prevedendo l'utilizzo di quelle presenti nei vari servizi e nei reparti di degenza o valorizzando il loro ritiro se ritenute non più necessarie). In ogni caso il costo per gli investimenti non potrà superare l'importo di € 1.033.594,00 (iva esclusa) così come previsto dall'art. 6 del disciplinare di gara

ART. 7 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI DEGENTI

I pasti dovranno essere consegnati ai reparti, su vassoi personalizzati (pranzi e cene), mentre le colazioni su vassoi multi porzione.

Il vassoio personalizzato dovrà essere fornito di :

- scheda contenente i dati identificativi del degente: cognome e nome; U.O. di degenza; numero di letto; giorno della settimana a cui si riferisce la prenotazione; distinzione tra pranzo e cena; dieta assegnata e codice identificativo della dieta;
- tovaglietta in carta;
- stoviglie di ceramica adatte a contenere il primo e/o il secondo;
- stoviglie di ceramica adatte a contenere la verdura e la frutta;
- posate in acciaio inox presentate al paziente in busta monouso complete di tovagliolo di carta;
- bicchiere in vetro infrangibile.

I vassoi saranno distribuiti ai degenti, dal lunedì' alla domenica, nei seguenti orari:

PASTO	distribuzione: alle ore	ritiro dal reparto: entro le ore
colazione	7,30	9,30
pranzo	12,00	14,00
cena	19,00	20,30

I suddetti orari verranno posti in sperimentazione e convalidati, prelieve osservazioni, a tre mesi dall'inizio del rapporto contrattuale.

Eventuali variazioni di orario (massimo mezz'ora in più o in meno) saranno comunicate dalla Direzione Medica dell'Ospedale all'appaltatore con preavviso di gg. 15.

I vassoi saranno contenuti in appositi carrelli a tenuta termica. Rimane a carico della ditta la loro consegna/ritiro presso i seguenti reparti dei presidi ospedalieri di San Donà di Piave, Portogruaro e Jesolo:

Unità Operative Presidio Ospedaliero di San Donà di Piave	posti letto degenza ordinaria e diurna
cardiologia (riab.)	15 + 1
cardiologia (int.)	3 + 1
u.t.i.c.	8

chirurgia	22 + 5
day week surgery	14 (in media)
medicina	59 + 1
oculistica	1 + 1
ortopedia	21 + 3
o.r.l.	6 + 2
ostetricia ginecologia	26 + 2
Patologia neonatale	4
pediatria (compreso neuropsichiatria infantile)	10 + 2 + 2
psichiatria	15
rianimazione	6
Unità Operative Presidio Ospedaliero di Portoguraro	
cardiologia	17 + 2
chirurgia	20 + 4
medicina	57 + 1
neurologia	10 + 1
neurologia stroke unit	8
medicina fisica e riabilitativa	16 + 1
urologia	12 + 5
ortopedia	29 + 3
ostetricia ginecologia	12 + 3
pediatria	6 + 1
psichiatria	15
terapia intensiva	4
Unità Operative Presidio Ospedaliero di Jesolo	
Medicina	39
lungodegenza	18
riabilitazione estensiva	8

Il recupero dal reparto, il lavaggio e la sanificazione dei carrelli (e del loro contenuto) resteranno a carico della ditta appaltatrice la quale dovrà trasmettere alla direzione medica dell'ospedale appositi report mensili delle verifiche/controlli eseguiti.

La consegna/ritiro del vassoio al/dal paziente verrà effettuato direttamente dal personale di reparto il quale avrà cura di riposizionare all'interno del carrello contenitore il vassoio sporco e tutte le stoviglie utilizzate dal paziente.

Nel caso di proposta in legame fresco-caldo dovranno essere chiarite analiticamente le differenti modalità di distribuzione e di mantenimento della temperatura per i tempi necessari alla consegna dei vassoi da parte del personale del reparto. Dovranno essere, altresì, precisate le temperature garantite al letto del paziente per i piatti caldi e per gli alimenti freddi.

ART. 8 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI ALLE STRUTTURE EXTRAOSPEDALIERE

I pasti per gli utenti delle strutture territoriali extraospedaliere elencate all'art. 1 (il personale delle strutture medesime provvederà alla distribuzione) dovranno essere consegnati c/o le varie sedi (in contenitori termici multi porzione e con idonei automezzi) a cura della ditta appaltatrice con il seguente orario:

- per le strutture extraospedaliere del territorio sandonatese:
pranzo: dalle 11.45 alle 12.15
cena: alle 19.00 solo Comunità Terapeutica
- per le strutture extraospedaliere del territorio portogruarese:
pranzo: dalle 11.30 alle 12.00
cena: alle 18.15 solo Centro Disturbi del Comportamento Alimentare

I suddetti orari verranno posti in sperimentazione e convalidati, previe osservazioni, a tre mesi dall'inizio del rapporto contrattuale. Eventuali variazioni di orario (massimo mezz'ora in più o in meno) saranno comunicate dalla Direzione Medica dell'Ospedale all'appaltatore con preavviso di gg. 15.

Per il consumo dei suddetti pasti la ditta dovrà dotare le strutture extraterritoriali di appositi vassoi corredati da:

- tovaglietta in carta;
- stoviglie di ceramica adatte a contenere il primo e/o il secondo;
- stoviglie di ceramica adatte a contenere la verdura e la frutta;
- posate in acciaio inox presentate al paziente in busta monouso complete di tovagliolo di carta;
- bicchiere in vetro infrangibile.

E' fatta salva la possibilità di variare la suddetta dotazione in base alla tipologia di utenti afferenti alle diverse strutture (es. piatti o bicchieri o posate in plastica, ecc.)

ART. 9 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI AL PERSONALE DIPENDENTE

I pasti al personale dipendente ed agli altri aventi diritto, dovranno essere distribuiti con il sistema self-service presso le mense aziendali dei 3 Presidi Ospedalieri, a cura della ditta appaltatrice con il seguente orario:

- dalle ore 12,00 alle ore 15,00 dal lunedì al venerdì (con la preparazione in casi eccezionali di cestini con pasti freddi per i dipendenti impossibilitati ad accedere alla mensa)

I vassoi utilizzati nelle mense dovranno essere forniti di :

- tovaglietta in carta;
- stoviglie di ceramica adatte a contenere il primo e/o il secondo;
- stoviglie di ceramica adatte a contenere la verdura e la frutta;
- posate in acciaio inox presentate in busta monouso complete di tovagliolo di carta;
- bicchiere in vetro infrangibile.

Al lavaggio delle stoviglie/posate e quant'altro utilizzato per la predisposizione, cottura, porzionamento, distribuzione e consumazione dei pasti presso le mense dei tre PP.OO., provvederà l'appaltatore, in loco, con i mezzi che il medesimo proporrà nell'apposito progetto.

ART. 10 - TRASPORTI ESTERNI

L'appaltatore dovrà, con proprio personale e con mezzi propri, provvedere al trasporto del vitto dal luogo di produzione/confezionamento ai luoghi di consumazione (tre Presidi Ospedalieri, e sedi territoriali extraospedaliere di cui all'art. 1), utilizzando automezzi idonei, nonché appositi contenitori in grado di mantenere la temperatura, conformi al tipo di servizio ed alla normativa vigente in materia di requisiti igienico-sanitari.

Nel progetto tecnico dovranno essere descritti dettagliatamente gli automezzi usati, i carrelli, le attrezzature e ogni altro materiale impiegato per i trasporti ed idonei allo stato dei luoghi.

L' appaltatore, inoltre, dovrà provvedere, con prodotti idonei, all'accurata pulizia quotidiana ed alla disinfezione, almeno settimanale (nonché ogni qualvolta si rendesse necessario), dei mezzi usati per i trasporti.

E' fatto assoluto divieto di trasportare pasti e stoviglie e pentolame sporco contemporaneamente nello stesso automezzo. Tale divieto vale anche per i carrelli utilizzati per il ritiro dello sporco e la consegna del vitto ai singoli reparti e servizi.

ART. 11 - PULIZIA, SANIFICAZIONE, MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

L'appaltatore dovrà provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, degli impianti e delle attrezzature utilizzate per le prestazioni contrattuali facendosi carico della relativa manutenzione ordinaria e straordinaria.

Dovrà provvedere, inoltre, alla pulizia e sanificazione quotidiana e periodica dei locali messi a disposizione e delle attrezzature, nonché al lavaggio e sanificazione di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie, il pentolame e gli arredi delle cucine delle dispense e delle mense.

Saranno comprese tutte le attrezzature utilizzate per lo stoccaggio, la conservazione, la preparazione, la cottura, la veicolazione e la distribuzione dei pasti (compresi gli armadi per la rigenerazione).

I prodotti occorrenti per la pulizia e manutenzione di cui sopra saranno a carico dell'appaltatore il quale avrà la responsabilità della scelta e dell'uso degli stessi (biodegradabili e assolutamente non tossici), previo assenso dei competenti servizi dell'U.L.S.S. 10 (servizio prevenzione protezione), cui devono essere consegnate le relative schede dei dati tecnici di sicurezza di ciascun prodotto utilizzato.

L'appaltatore, sulla base delle suddette indicazioni, dovrà presentare dettagliatamente in sede di progetto tecnico la pianificazione (piano programmato particolareggiato) e il protocollo degli interventi di pulizia, disinfezione e sanificazione.

L'appaltatore dovrà effettuare, con cadenza almeno semestrale, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale dei locali messi a disposizione. Tale operazione dovrà essere ripetuta anche a richiesta della stazione appaltante o degli uffici d'igiene. Le spese derivanti saranno a totale carico dell'impresa.

L'appaltatore, nei locali messi a sua disposizione, dovrà garantire la raccolta differenziata dei rifiuti mediante separazione tra frazione umida organica, vetro, carta, plastica, rifiuti secchi non riciclabili, ecc, il loro trasporto con idonei contenitori nei luoghi e secondo le modalità indicate dalla Direzione Medica Ospedaliera. I sacchi per i rifiuti ed i contenitori dei medesimi dovranno essere forniti dall'appaltatore.

L'appaltatore dovrà assicurare, oltre alla manutenzione ordinaria, anche la manutenzione straordinaria dei locali, impianti, automezzi, attrezzature, e quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio. Nel progetto tecnico dovrà fornire, per gli immobili, gli impianti e le attrezzature, il piano di manutenzione ordinaria, per tutta la durata del servizio.

Il Servizio Tecnico dell'ULSS 10 avrà la facoltà di richiedere interventi, a carico dell'appaltatore, ritenuti indispensabili per mantenere le strutture e gli impianti in perfetta efficienza.

Saranno a carico dell'appaltatore tutti gli eventuali danni agli immobili, attrezzature e impianti di proprietà dell'ULSS 10, che dovessero verificarsi per negligenza ovvero per uso improprio da parte del personale addetto al servizio durante la produzione e il trasporto dei pasti.

ART. 12 - GARANZIE DI QUALITÀ' DEL SERVIZIO (AUTOCONTROLLI)

In sede di proposta progettuale l'appaltatore dovrà indicare, le varie fasi di produzione, trasporto e somministrazione, nonché individuare ogni processo, fase o operazione che ritiene critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire la predisposizione, l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza igienica.

Dovrà essere dettagliato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici, per quanto riguarda l'autocontrollo igienico-sanitario, con particolare riferimento a:

- analisi dei potenziali rischi per la sicurezza e il mantenimento delle caratteristiche organolettiche degli alimenti e delle bevande;
- individuazione dei punti in cui possono verificarsi rischi per la sicurezza e la qualità degli alimenti e delle bevande (punti critici) compresi quelli derivanti dall'uso dei contenitori e degli utensili che vengono a contatto con gli alimenti;
- comportamenti che intende adottare riguardo i punti critici individuati, con determinazione e applicazione di procedure di controllo e sorveglianza di tali punti critici.

Dovrà essere quindi proposta l'applicazione personalizzata del sistema di autocontrollo HACCP previsto dalla normativa vigente attuativa del c.d. "Pacchetto Igiene".

ART. 13 - RISTRUTTURAZIONE DEGLI AMBIENTI E DEGLI IMPIANTI

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali l'ULSS metterà a disposizione della ditta appaltatrice, a titolo di comodato d'uso gratuito, presso i 3 Presidi Ospedalieri, appositi locali/spazi, attualmente adibiti a mensa e ad altre attività (es. lavaggio, dispensa, spogliatoi, servizi igienici, ecc.), come risultano indicati nelle relative planimetrie allegate al presente documento.

Nei locali che saranno adibiti a mensa dovrà essere prevista la produzione, distribuzione (con sistema self-service) e consumazione dei pasti per tutto il personale del presidio interessato, nonché di quello avente diritto, come risulta da apposito regolamento aziendale.

Nei locali messi a disposizione sarà prevista la "rigenerazione" dei pasti (in caso di preparazione mediante il sistema Cook & Chill), nonché la collocazione di tutte le attrezzature fisse e/o mobili necessarie per lo svolgimento del servizio.

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale tra le parti, nel quale saranno elencati i locali, gli impianti ed il loro stato, consegnati dall'ULSS 10 in comodato d'uso gratuito, in relazione alle effettive esigenze, sulla base del progetto approvato.

L'appaltatore dovrà provvedere alla ristrutturazione degli ambienti ed, eventualmente, alla revisione, modifica o sostituzione degli impianti, presentando i progetti definitivi in sede di offerta, seguendo i criteri della migliore e più razionale realizzazione e riorganizzazione strutturale del servizio, tenendo conto dello stato di fatto, delle indicazioni di leggi e regolamenti sia in materia sanitaria, di disciplina igienica della produzione e manipolazione delle sostanze alimentari e delle bevande, sia in materia antinfortunistica, antincendio e di sicurezza degli ambienti di lavoro, nonché in materia di Lavori Pubblici e di regolamenti edilizi locali.

Le spese di progettazione, direzione lavori, coordinamento sicurezza in progettazione e in esecuzione saranno a totale carico dell'appaltatore compresi i costi per l'assistenza al collaudatore nominato dall' ULSS 10.

Tali progetti, redatti in conformità alle normative vigenti e sottoscritti da tecnico abilitato ed in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 207/2010 titolo II sezione III , saranno costituiti, tra l'altro, da:

- relazione tecnico-illustrativa dettagliata sui materiali, lavorazioni ed opere;
- crono programma dei lavori;
- disegni definitivi edilizi e tecnologici;
- computo metrico (senza prezzi);
- piano di manutenzione ordinaria delle opere realizzate, come indicato al precedente art. 11;
- piano di sicurezza e coordinamento
- verifica statica delle strutture esistenti in relazione ai nuovi impianti e attrezzature proposti dalla ditta.

L'Appaltatore sarà tenuto a presentare entro 45 gg. dalla data di comunicazione di avvenuta aggiudicazione, i progetti esecutivi, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 207/2010. Entro i successivi 60 gg. dall'avvenuta approvazione del progetto, dovrà acquisire le prescritte autorizzazioni di legge e dare inizio ai lavori.

I progetti esecutivi relativi alle ristrutturazioni dovranno ottenere formale approvazione della Stazione Appaltante.

Il ritardo, oltre i termini stabiliti sopra indicati comporterà l'applicazione di una penale fissata in € 1.000,00 (euro mille), per ciascun giorno solare.

Prima dell'inizio dei lavori l'appaltatore dovrà comunicare all' ULSS 10 l'elenco delle imprese incaricate dell'esecuzione che dovranno essere abilitate in conformità alle norme dei LL.PP. e di sicurezza negli ambienti di lavoro.

Alla fine dei lavori l'appaltatore dovrà presentare in formato cartaceo ed informatico gli as build di tutte le opere ed impianti realizzati, tutte le certificazioni di verifica e di installazione degli impianti e strutture previste dalle specifiche normative in materia (certificazioni corretta posa, conformità REI, certificazioni L. 37/2006 ecc.)

ART. 14 - GESTIONE DELLA FASE TRANSITORIA

I suddetti lavori edili ed impiantistici, nonché l'installazione delle attrezzature e la fornitura degli arredi per le mense, devono essere realizzati senza recare disagio all'utenza ed ai vari servizi dell'U.L.S.S. In particolare la ditta dovrà proporre un progetto per garantire l'erogazione del servizio, senza alcun disagio, nel periodo transitorio,

decorrente dalla interruzione del funzionamento delle cucine ospedaliere e delle mense e fino all'avvio e completo funzionamento del nuovo servizio, sulla base dei tempi definiti dal cronoprogramma generale.

ART. 15 - GESTIONE DELLE EMERGENZE

Il servizio oggetto del presente appalto viene qualificato di "pubblica utilità" e, pertanto, per nessuna ragione potrà essere sospeso o eseguito solo in parte. Nel caso si verificano situazioni di emergenza, non dipendenti dal gestore e che non consentano la regolare produzione, il confezionamento, e/o il trasporto dei pasti (es. interruzione temporanea della viabilità, delle fonti di energia, scioperi, ecc.), la ditta dovrà, in ogni caso, assicurare un servizio di emergenza. Allo scopo dovrà essere proposto un piano di gestione delle emergenze nel quale siano evidenziati gli interventi da mettere in atto all'eventuale verificarsi delle suddette circostanze. Il suddetto piano, al fine di garantire il servizio, dovrà prevedere anche un menù d'emergenza per i degenti ed i dipendenti, coerente con quanto previsto dal prontuario dietetico.

ART. 16 - ATTREZZATURE ED ARREDI

La ditta aggiudicataria, a proprie spese, dovrà provvedere, secondo apposito progetto, allo smontaggio ed all'asporto (nonché, se lo riterrà opportuno, all'eventuale smaltimento) delle attrezzature presenti presso le tre cucine ospedaliere.

La ditta affidataria dovrà fornire tutte le attrezzature (fisse e/o mobili), necessarie al corretto svolgimento del servizio.

Dovrà, fornire, inoltre, tutti gli arredi necessari ai locali mensa dei tre PP.OO., nonché agli altri locali messi a disposizione.

Nel progetto tecnico dovranno essere indicate, distinte per ciascun presidio ospedaliero, in maniera analitica, tutte le attrezzature e gli arredi che si intendono fornire specificando, per ciascuno di essi, il produttore ed il modello e, per le attrezzature, anche i consumi energetici. Per tutti dovranno essere fornite schede tecniche e deplianti illustrativi.

Inoltre, dovranno pure essere precisate le caratteristiche delle stoviglie, posaterie e bicchieri, vassoi, tovagliette, materiali di consumo e quant'altro necessario per la gestione e distribuzione dei pasti, che dovranno essere fornite, integrate e/o ripristinate periodicamente in seguito a consumo e/o usura.

Nel corso della gestione la ditta dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese, previa autorizzazione dell'ULSS, le attrezzature e gli strumenti/utensili non più funzionali (comprese stoviglie, pentolame e posaterie) con altre idonee.

Art. 17 – MENU', COMPOSIZIONE DEI PASTI E CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

A) MENU' E COMPOSIZIONE DEI PASTI

I menù dovranno essere elaborati in modo da consentire una larga scelta di pietanze sia ai degenti sottoposti a regime alimentare normale che a quelli in regime dietetico speciale e personalizzato.

La ditta concorrente dovrà proporre ed indicare nel progetto tecnico dei menù stagionali (almeno 1 estivo e 1 invernale) a rotazione almeno quindicinale, che saranno sottoposti ad approvazione del servizio dietetico e dovranno:

- essere corredati dalla descrizione analitica delle ricette e della lista di tutti gli ingredienti evidenziando in particolare la presenza di formaggio grana, uovo, vino, carne di maiale;
- garantire, all'occorrenza, pasti alternativi per richieste etniche, etico-religiose e/o culturali;
- attenersi al modello alimentare mediterraneo con apporto consistente di cereali e loro derivati (es. pasta, riso, polenta...), con apporto sostanziale di legumi, verdure, frutta e di olio extravergine di oliva;
- garantire che l'impiego di carni rosse o bianche sia bilanciato con altre fonti proteiche quali pesce, uova e formaggi ;
- specificare sempre le tipologie degli alimenti proposti, evitando nomi di fantasia o diciture generiche (es. "affettati misti");
- prevedere la presenza di uno o più piatti tipici della tradizione locale.

Gli stessi menù dovranno essere così distinti:

- per i degenti sottoposti a regime alimentare normale;
- per la mensa;
- per le diete speciali standard o ricettate;

I menù dovranno essere conformi alle linee guida nutrizionali dell'Istituto Nazionale della Nutrizione. Dovranno essere dettagliatamente indicate le caratteristiche nutrizionali dei pasti (riportando analiticamente le grammature e le calorie) ed i loro componenti. Le grammature delle derrate dovranno essere riferite a crudo e al netto degli scarti. Dovranno essere evidenziate le operazioni effettuate prima, durante e dopo la cottura (in funzione delle preparazioni e delle attrezzature di cui la cucina dispone) al fine di ottenere/mantenere un'adeguata qualità nutrizionale e sensoriale del prodotto finito.

Le preparazioni dovranno essere semplici e di facile digeribilità, in particolare si chiede di:

- limitare l'utilizzo del burro evitandone la cottura e l'aggiunta ai sughi o alle preparazioni contenenti panna o besciamella, ai secondi piatti di carne o pesce e alle verdure al tegame;
- evitare l'uso di margarine;
- limitare l'aggiunta di sale alle preparazioni culinarie favorendo l'impiego di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, prezzemolo...);
- limitare cibi conservati sotto sale (insaccati, inscatolati ecc...);
- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude devono essere perfettamente lavate e pronte all'uso;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- evitare l'uso di carni al sangue, cibi fritti, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti, residui dei pasti dei giorni precedenti, soffritti, usare, se necessario, dado da brodo senza glutammato.

Per il Centro Disturbi del Comportamento Alimentare è necessario che le grammature delle porzioni siano diversificate rispetto al menù ordinario, indicativamente nel modo seguente:

alimento	grammi
pasta e riso	100
patate e purè*	400
pane	100
polenta*	300
carni *	120-130
prosciutto cotto, crudo, bresaola	100
pesce *	170-180
legumi freschi (contorno)*	200
mozzarella	125
formaggio latteria	70
formaggio grana	50
frittata *	150-160
frutta fresca	200

* peso dell'alimento cotto

E' fatta salva, in ogni caso, la possibilità per il Centro DCA di variare sia la tipologia degli alimenti sia la loro grammatura.

Nelle festività di Natale, Capodanno, Pasqua, Ferragosto, Santo Patrono, nonché in altre proprie specifiche festività dei tre Presidi Ospedalieri, sino ad un massimo di 6 annue, ai degenti dovrà essere garantito un pasto speciale, senza alcun onere aggiuntivo.

Di seguito viene specificata la composizione della dieta ordinaria, l'appaltatore dovrà garantire la possibilità di scelta dell'utente fra tutti gli alimenti sottoindicati:

Colazione:

- latte vaccino fresco intero o parzialmente scremato o yogurt intero o magro, naturale o alla frutta
- caffè o tè
- zucchero o dolcificante in bustine
- pane comune o pane integrale o fette biscottate o biscotti secchi
- marmellata o miele in confezioni da 25g circa
- acqua 500ml

Ogni colazione sarà corredata da tovaglietta e tovagliolo

Pranzo e cena:

- 1° piatto del giorno o alternative fisse (pasta in bianco o pasta al pomodoro o riso in bianco o semolino o pastina in brodo (pastina glutinata per pediatria) o passato di verdura, o solo brodo; per Chirurgia e Day Surgery brodo solo vegetale
- parmigiano grattugiato in bustina monodose
- 2° piatto del giorno o alternative fisse (prosciutto cotto, hamburger, carne macinata, petto di pollo ai ferri, o bollito, o ricotta e stracchino monoporzione)
- Verdura di stagione in due scelte (cotta e cruda) o patate o purè di patate
- Olio extra vergine di oliva in bustina monodose
- Aceto di vino in bustina monodose
- Sale fino in bustina monodose
- Pane comune o pane integrale o grissini o fette biscottate
- Un frutto a scelta fra due frutti di stagione o frutta cotta o purea di frutta o yogurt o dessert
- Acqua 500ml

Ogni pasto sarà corredata da stuzzicadenti, tovaglietta e tovagliolo

Per gli utenti del Centro per i Disturbi del Comportamento alimentare le alternative fisse dovranno essere concordate con il Centro stesso e potranno prevedere maggiori opzioni (come ad es. formaggio latteria, grana, mozzarella, bresaola, prosciutto crudo, tonno in scatola, uova sode, riso al pomodoro).

Per gli utenti della Dialisi dovranno essere forniti panini imbottiti con prosciutto cotto o bresaola o petto di pollo o tacchino o vitello arrosto o hamburger.

Per tutte le strutture in cui il pasto viene fornito in modalità multiporzione i condimenti previsti verranno forniti in confezioni da litro o da kg.

Le strutture extraospedaliere con particolari finalità riabilitative (**Alloggio Protetto** di San Donà di Piave e **Gruppo Appartamento** di Portogruaro), riceveranno i pasti sotto forma di materia prima, intesa come fornitura di prodotti alimentari crudi e non lavorati. Tali alimenti, comunque aderenti a quanto previsto dal menù settimanale, verranno consegnati alle strutture 2 volte alla settimana previo accordo con i Centri stessi. A titolo esemplificativo i generi alimentari potranno essere i seguenti: carne cruda, affettati, uova, formaggi, frutta, verdura, pelati, latte, yogurt, pasta, riso, fette biscottate, olio, burro, aceto, sale, aglio, caffè ecc.

Per le mense dovrà essere prevista la possibilità di sostituire il primo e/o il secondo piatto con contorni e/o porzioni di frutta aggiuntiva o di sostituire tutto il pasto con un pasto da asporto costituito da 2 panini imbottiti più acqua e frutta/yogurt/dessert, oppure da un piatto unico freddo (es. insalatona: verdure miste più alimenti proteici quali uova, tonno, formaggio ecc.), più pane e frutta/yogurt/dessert e acqua.
A fine servizio, i locali, le attrezzature, il mobili e le stoviglie, differenziate e gestite separatamente rispetto a quelle impiegate nel servizio ai degenti, dovranno essere rigovernati e igienizzati.

Il pasto servito in mensa dovrà essere preparato con i criteri del pasto sano ed equilibrato (scarsità di grassi, leggero e digeribile, cotture brevi ecc.). Il menù della mensa, vario e non ripetitivo, dovrà essere pubblicizzato così come la precisa composizione dei singoli piatti.

L'appaltatore dovrà garantire la fornitura di pasti personalizzati agli utenti affetti da patologie, allergie o intolleranze alimentari certificate (ad es. celiachia, ecc.).

Le diete speciali personalizzate saranno preparate dall'appaltatore sulla base delle indicazioni del Servizio Dietetico o dei Dietisti dei diversi servizi dell'ULSS 10. Vanno soddisfatte tutte le richieste di "terapia nutrizionale" (anche omogeneizzati, yogurt magri e alla frutta, merendine, budino alla vaniglia e cacao, integrazioni con scaglie di formaggio grana padano o parmigiano reggiano, prosciutto crudo nazionale...).

Le diete "speciali standard", già inserite nei menù proposti dalla ditta, saranno fornite dalla stessa secondo le richieste (segnalate dal reparto) del paziente sottoposto a quel regime alimentare.

Tali diete "speciali standard" dovranno comprendere quelle presenti nel prontuario dietetico ospedaliero e quelle indicate nelle Linee di indirizzo per la ristorazione ospedaliera della Regione Veneto pubblicate nell'aprile 2012.

A ciascuna tipologia di dieta la ditta abbinerà un menù specifico per permettere la prenotazione giornaliera.

L'appaltatore potrà fornire un proprio Servizio Dietetico che collaborerà, in caso di necessità e su richiesta della ULSS 10 con il Servizio Dietetico Aziendale, per la predisposizione o l'aggiornamento dei protocolli dietetici personalizzati, per patologia, o per differenti apporti di macro e micronutrienti.

L'appaltatore dovrà sempre avere a disposizione una scorta di prodotti dietetici speciali, quali: alimenti senza glutine e alimenti aproteici, pane e fette biscottate iposodiche, olio MCT monodose e garantire la preparazione di pasti per dipendenti ed utenti con intolleranze alimentari (es. celiachia – previa prenotazione anticipata).

Secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003 (c.d. del Buon Samaritano) il cibo non somministrato presso le mense sarà destinato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari ad indigenti, mentre gli avanzi di pasto, ai sensi della legge 179/2002, saranno destinati alle strutture di ricovero degli animali da affezione. L'Esecutore, con oneri e cura a proprio carico dovrà provvedere ad implementare un sistema organizzativo che permetta di prelevare il cibo non somministrato e gli avanzi, direttamente presso le strutture dell'Azienda ULLSS 10.

B) DERRATE ALIMENTARI

L'appaltatore dovrà provvedere all'acquisto di tutte le derrate alimentari (adeguate al metodo di produzione del pasto prescelto: legume refrigerato o fresco-caldo) necessarie per l'effettuazione del servizio escludendo i prodotti per l'alimentazione enterale e gli integratori liquidi ed in polvere per le diete speciali, il cui utilizzo è ordinato dal personale medico e/o dal servizio dietetico e sono quindi forniti direttamente da questa Azienda U.L.S.S. 10 alle unità operative di degenza.

Gli standard qualitativi degli ingredienti e delle materie prime da utilizzarsi nella confezione dei vari piatti previsti nei menù devono essere di 1^a qualità e le tabelle merceologiche devono fare riferimento alle schede prodotti riportate nelle Linee di indirizzo per la ristorazione ospedaliera della Regione Veneto (aprile 2012).

L'appaltatore dovrà adottare criteri e modalità di approvvigionamento delle materie prime secondo la logica del "Green Public Procurement", favorendo l'utilizzo di prodotti che esprimano la tipicità delle produzioni agroalimentari del territorio e rispettino i criteri di stagionalità.

Nella produzione del pasto, l'appaltatore utilizzerà, in misura non inferiore al 30%, le seguenti categorie di prodotti:

- Prodotti agricoli e agroalimentari di prossimità o filiera corta
- e/o certificati da DOP, IGP e STG (specialità tradizionali garantite), compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali
- e/o provenienti da agricoltura biologica, a lotta integrata, a filiera controllata di qualità riconosciuta e certificata
- e/o provenienti da acquacoltura
- e/o da pesca sostenibile
- e/o provenienti dal mercato equo e solidale, con la specifica che i prodotti esotici (ananas, banane, cacao e zucchero) devono provenire da produzioni estere che garantiscano il rispetto dei diritti lavorativi e ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale.

All'interno della categoria "prodotti lattiero-caseari", la percentuale di utilizzo di prodotti aventi le caratteristiche sopra indicate, non potrà comunque essere inferiore al 40%.

L'appaltatore dovrà porre grande attenzione ai sistemi di garanzia che vengono adottati dalle aziende fornitrici, in modo che alle caratteristiche e alle denominazioni dichiarate corrispondano effettivi e documentati requisiti dei prodotti e dei processi produttivi, nel rispetto della normativa vigente.

Le derrate alimentari dovranno essere di ottima qualità e con caratteristiche idonee anche a diete speciali e/o ricettate (es. il prosciutto cotto dovrà essere senza aggiunta di polifosfati, amidi, gelificanti, caseinati, lattosio, ed essendo destinato anche all'alimentazione di pazienti celiaci dovrà essere annoverato tra le marche indicate nell'ultima edizione disponibile del "Prontuario degli Alimenti" dell'Associazione Italiana Celiachia).

Nella gestione delle derrate alimentari dovranno inoltre essere rispettate le seguenti norme generali:

- l'etichettatura dei prodotti confezionati e l'etichettatura nutrizionale dovranno essere conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente; le etichette dei medesimi dovranno essere chiaramente leggibili ed in lingua italiana. Per gli alimenti per i quali non è prevista un'etichettatura nutrizionale, la scheda dovrà riportare la composizione percentuale in nutrienti;
- Le confezioni di alimenti dovranno presentarsi perfettamente integre, sigillate, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture delle confezioni, presenza di umidità ecc. riscontrabili attraverso l'ispezione visiva.

La buona conservazione delle derrate acquistate, stoccate e preparate è onere dell'appaltatore, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie che disciplinano la materia. Ad esso sarà imputata ogni eventuale avaria, oltre agli effetti conseguenti.

Il servizio igiene alimenti e nutrizione e veterinario dell'azienda ULSS 10 potrà effettuare ispezioni e controlli dal punto di vista igienico/sanitario e qualitativo.

Il trasporto delle derrate dovrà essere effettuato con automezzi che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche e delle temperature fino a destinazione. La buona conservazione delle derrate e del vitto preparato ricade sotto la responsabilità della ditta appaltatrice che avrà cura di escludere dalla lista delle materie prime e dei piatti quei generi alimentari che presentano particolari rischi per la salute del consumatore o per la sicurezza igienica delle lavorazioni.

L'appaltatore dovrà fornire i seguenti generi alimentari extra (che verranno richiesti su apposito modulo cartaceo/informatico che verrà concordato con la Direzione Medica di Ospedale, a firma del coordinatore infermieristico) da fatturare, a parte, mensilmente sulla base dei prezzi indicati in offerta:

descrizione generi alimentari extra	unità di misura/ confezione	quantitativo presunto annuo
latte UHT parzialmente scremato da lt.	litri	6.665
the in filtri o thè deatinato in filtri	bustine	105.300
the solubile da kg.	kg.	625
camomilla in filtri	bustine	19.000
orzo solubile da g. 500	buste	610
zucchero (conf. da kg)	kg	5.420
limoni	kg	7.000
yogurt da 125 gr (magro, interno, bianco, alla frutta)	conf.	28.100
confettura vari gusti conf. da 25 gr + miele conf. 20 gr	n. confezioni	53.200
grissini conf. da 15 gr	bustine	129.600

fette biscottate conf. da due fette (15 gr.).	n. confezioni	186.000
biscotti frollini conf. da gr. 25	n. confezioni	41.600
biscotti solubili per biberon conf. 450 gr.	n. confezioni	25
acqua naturale e gassata da lt 0,5	bottiglie	21.610
acqua naturale e gassata da lt 1,5	bottiglie	7.020
omogeneizzati carne, frutta, verdura	vasetti	2.000
panini imbottiti da gr.50	n.	24.000
succhi di frutta da 125 ml – gusti vari	conf.	10.000
brioche	n.	11.400
caffè macinato per moka da kg	kg.	154
descrizione prodotti per DCAP	unità di misura/ confezione	quantitativo presunto annuo
frutta fresca o cotta	kg	1000
tonno in scatola da 80g	n scatole	110
mozzarella da 125g	n. conf.	110
stracchino da 100g	n. conf	52
brioche	n. conf.	250
olio di oliva extra vergine	lt	52
olio di mais	lt	52

Su richiesta dell'ULSS 10, da presentarsi con anticipo di almeno 5 gg., l'appaltatore dovrà predisporre servizi buffet per occasioni particolari (convegni, riunioni, inaugurazioni, ecc.). Tali servizi saranno prestati nei termini ed alle condizioni da concordare di volta in volta con la u.o.c. Risorse Materiali e Patrimoniali.

C) CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEI PASTI

I pasti, sia per i degenti sia per i dipendenti, dovranno fornire dalle 1.400 alle 2.500 calorie giornaliere in base al tipo di dieta stabilita dal sanitario (con un range di variazione in dipendenza della stagionalità e delle patologie: paziente allettato, rieducazione funzionale, post-operato ecc.).

Per soddisfare le esigenze nutritive giornaliere è necessario che l'appaltatore rispetti, nei menù proposti, la presenza di alimenti afferenti a tutti i gruppi fondamentali, come descritti nelle Linee di indirizzo per la ristorazione ospedaliera della Regione Veneto (aprile 2012) e precisamente:

- I°: carne, pesce, uova e legumi secchi;
- II°: latte e derivati;
- III°: cereali e tuberi;
- IV°: grassi da condimento;
- V°: ortaggi e frutta.

Le calorie totali giornaliere devono essere così ripartite fra le proteine, i lipidi e i glucidi:

- proteine 12-15%
- lipidi 25-30%

- glucidi 63-55%.

Oltre al rispetto del fabbisogno calorico, dell'equilibrio dei nutrienti e della varietà degli alimenti, le calorie totali dovranno essere distribuite nei tre pasti principali tenendo conto che:

- il 20% sono necessarie per la prima colazione;
- il 40% per il pranzo;
- il 40% per la cena più l'eventuale merenda pomeridiana.

I pasti devono essere confezionati e distribuiti con modalità ed in tempi tali da assicurare che all'atto della consegna ai degenti i cibi cotti non abbiano una temperatura inferiore a gradi centigradi 65.

ART. 18 - PERSONALE: REQUISITI, GARANZIE E RESPONSABILITÀ

L'organico da impiegare nel servizio di ristorazione sarà composto dal personale dipendente dell'appaltatore e dal personale comandato dall'ULSS 10.

Quindi nella formulazione della proposta progettuale e della conseguente offerta economica, il concorrente dovrà tener conto che all'ULSS 10 già operano, perché titolari di precedente rapporto di dipendenza, n. 14 unità, di seguito indicate, il cui costo annuo 2013 complessivo è di € 447.150,00, oneri compresi.

ELENCO PERSONALE DIPENDENTE DELLE TRE CUCINE ALLA DATA DEL 31.12.2013 (TEMPO INDETERMINATO)			
servizio cucina/mensa del presidio ospedaliero di San Donà di Piave			
NUMERO OPERATORI	ORE SETTIMANALI	PROFILO	QUALIFICA
1	36	CATEGORIA C - (PERSONALE TECNICO)	OPERATORE TECN.SPEC.(Esp-ex coordin)
2	36	CATEGORIA C - (PERSONALE TECNICO)	OPERATORE TECN.SPECIALIZZATO (Esp)
3	30	CATEGORIA C - (PERSONALE TECNICO)	OPERATORE TECN.SPECIALIZZATO (Esp)
servizio cucina/mensa del presidio ospedaliero di Jesolo			
NUMERO OPERATORI	ORE SETTIMANALI	PROFILO	QUALIFICA
1	36	CATEGORIA C - (PERSONALE TECNICO)	OPERATORE TECN.SPEC.(Esp-ex coordin)
2	36	CATEGORIA C - (PERSONALE TECNICO)	OPERATORE TECN.SPECIALIZZATO (Esp)
1	part time verticale/anno 6 mesi lavorativi	CATEGORIA C - (PERSONALE TECNICO)	OPERATORE TECN.SPECIALIZZATO (Esp)
servizio cucina/mensa del presidio ospedaliero di Portogruaro			
NUMERO OPERATORI	ORE SETTIMANALI	PROFILO	QUALIFICA
4	36	CATEGORIA C - (PERSONALE TECNICO)	OPERATORE TECN.SPECIALIZZATO (Esp)

Il relativo onere dovrà essere rimborsato dall'appaltatore all'ULSS. 10. Tuttavia, in sede di stipula del contratto d'appalto, le parti concorderanno la regolazione dei reciproci rapporti economici, in modo tale per cui nessun aggravio si verificherà per l'appaltatore rispetto all'onere che comunque sarebbe sostenuto per il proprio personale adibito alle stesse mansioni.

Sarà a carico dell'appaltatore la sostituzione del personale dell'ULSS 10 per momentanea assenza (malattia, ferie ecc.). Di tale onere si terrà conto nei conteggi relativi al rimborso dell'appaltatore all'ULSS 10.

Si precisa che in caso di cessazione del rapporto di lavoro di detto personale, l'appaltatore dovrà ritenersi obbligato a sostituire le singole professionalità cessate. La sostituzione sarà valorizzata ai costi dichiarati, da parte della ditta, per il proprio personale, in sede di offerta.

Il personale dell'ULSS 10, impiegato nel servizio di ristorazione, manterrà lo stato giuridico di dipendente dell'ULSS 10, con l'applicazione degli istituti giuridici ed economici previsti dai CC.CC.NN.LL. e dagli accordi integrativi aziendali in vigore per il personale delle aziende sanitarie pubbliche: L'ULSS 10 provvederà direttamente alla loro retribuzione, sia tabellare che accessoria. All'appaltatore competerà l'organizzazione e direzione di tale personale; resta in capo all'ULSS 10 il potere disciplinare e l'irrogazione delle sanzioni, nonché la concessione delle ferie, aspettative e permessi, previo accordo con l'appaltatore.

L'appaltatore, nell'espletare il servizio dovrà impiegare proprio personale qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e disciplinari in vigore e che si astenga da iniziative e comportamenti non concordati con gli appositi servizi dell' ULSS 10 preposti al controllo.

L'appaltatore dovrà impegnarsi nello stesso tempo a sostituire, a richiesta o di propria iniziativa, quegli elementi che diano motivo di lamentele.

A tal fine l'appaltatore si obbligherà a fornire all'inizio dell'appalto l'elenco del personale addetto al servizio, con indicazione delle esatte generalità, qualifica e domicilio, nonché a segnalare tempestivamente le successive variazioni. L'accesso ai locali sarà consentito al solo personale segnalato per iscritto dall'appaltatore.

Gli addetti al servizio dovranno essere sempre presenti nelle zone di lavoro loro assegnate, negli orari decisi in comune accordo tra l'ULSS 10 e l'appaltatore (che dovrà essere sempre in grado di precisare chi ha effettuato quel lavoro e in quale orario). Non saranno ammesse variazioni degli orari delle varie attività se non preventivamente autorizzate dalle direzioni Mediche ospedaliere. La presenza sul posto di lavoro dei dipendenti, e il relativo orario di svolgimento del servizio, dovrà essere documentata dall'appaltatore mediante opportuno sistema di rilevazione (l'ULSS 10 metterà eventualmente e gratuitamente a disposizione i propri orologi marcatempo e le relative schede magnetiche).

Il personale dell'appaltatore dovrà aver frequentato corsi di aggiornamento e qualificazione in materia di igiene degli alimenti. Tutto il personale dovrà essere costantemente aggiornato in materia di igiene e tecniche di manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento ai rischi per la sicurezza alimentare. Dovrà indossare, in conformità alla normativa vigente, idonea divisa pulita, di colore e foggia diversa da quella in uso presso i reparti e servizi dell'ULSS 10 ed essere dotato dei DPI e di idoneo mezzo di riconoscimento immediato. Il tutto a carico della ditta aggiudicataria.

L'appaltatore dovrà effettuare, con oneri e mezzi a proprio carico, corsi di formazione iniziale e, successivamente, di aggiornamento periodico, riguardanti le materie relative al servizio in oggetto, obbligatori per tutto il personale impiegato nell'erogazione del servizio.

Oltre ad un corso base generale per addetti alla ristorazione in ambito sanitario, dovranno essere previsti corsi mirati sulla commessa da eseguire, in particolare su argomenti quali: modalità di esecuzione del servizio, nozioni di igiene in cucina/mensa, protezione ambientale e standards di salute, standards di sicurezza e corretto utilizzo dei DPI.

Il personale dell'appaltatore dovrà sottoporsi a sorveglianza sanitaria da parte del proprio medico competente, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m. e i. L'ULSS 10 si riserva la facoltà di verificare in ogni momento l'idoneità sanitaria di tutti gli addetti.

L'appaltatore sarà tenuto all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazioni degli operatori contro gli infortuni, delle assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, ecc.) nonché degli accordi sindacali nazionali e locali per il personale dipendente.

L'appaltatore si obbligherà ad applicare nei confronti dei propri lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali se e in quanto sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori di settore maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione o rinnovo.

L'appaltatore dovrà certificare mensilmente l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali, nonché l'applicazione del trattamento retributivo previsto dai sindacati accordi di lavoro.

L'appaltatore dovrà aprire un'apposita posizione assicurativa INPS ed INAIL presso le sedi provinciali di Venezia.

L'appaltatore riconoscerà che l'ULSS 10 sarà ritenuta estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la ditta stessa ed il proprio personale dipendente con esclusione del diritto di rivalsa.

L'appaltatore dovrà nominare, entro la data d'inizio del servizio, un proprio rappresentante (con il sostituto in caso di sua assenza), rapidamente rintracciabile e disponibile in loco, munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto d'appalto. Tutte le contestazioni di inadempienza fatte a detto incaricato, si intenderanno fatte direttamente all'appaltatore.

L'appaltatore, inoltre, dovrà indicare:

- un responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP) per l'intero appalto, avente i requisiti di cui all'art. 32 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.e i ;
- un medico competente per l'intero appalto avente i requisiti di cui all'art. 38 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.e i ed avente gli obblighi definiti dall'art. 25;

- un responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. n. 196/2003.
- Un responsabile per l'assicurazione della qualità per l'intero appalto.

L'U.L.S.S. 10 sarà sollevata da ogni responsabilità per qualsiasi incidente, tossinfezione o danno che dovesse avvenire in conseguenza delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

ART. 19 - ALTRI ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Durante il periodo contrattuale saranno a carico della ditta appaltatrice i seguenti costi relativi a:

- consumi telefonici per chiamate esterne;
- I consumi energetici e di fluido vettore quali:
 - energia elettrica;
 - acqua fredda;
 - acqua calda;
 - vapore;
 - gas metano;
 essi saranno rimborsati all'ULSS 10 ai prezzi di costo determinati dal Servizio Tecnico.

L'appaltatore risponderà completamente di tutti i danni causati al personale dell'ULSS ed ai beni di proprietà della stessa Azienda, nonché dei danni causati ai terzi, derivanti dall'espletamento del servizio ed imputabili all'appaltatore medesimo.

A tal riguardo l'appaltatore dovrà stipulare una polizza di assicurazione per responsabilità civile contro terzi per danni a cose o persone arrecati nell'espletamento del servizio e dei lavori, con un massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro e quindi, prima di iniziare il servizio, produrre copia della stessa di durata corrispondente al vincolo contrattuale, unitamente alla quietanza di pagamento del premio.

La quietanza di pagamento del premio dovrà essere presentata all' ULSS 10 con la periodicità prevista dalla polizza stessa onde verificare il permanere della validità del contratto di assicurazione per tutta la durata del servizio.

L'ULSS 10 potrà risolvere il contratto in caso di mancata stipulazione della polizza, di non conformità della stessa rispetto a quanto stabilito nel presente articolo o di mancato pagamento del premio, tale da pregiudicare l'efficacia della copertura assicurativa (clausola risolutiva espressa, art. 1456 del codice civile).

Qualora la ditta non dovesse provvedere al risarcimento nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, L'ULSS 10 resterà autorizzata a provvedere direttamente, in danno dell'impresa, trattenendo l'importo sulle fatture in scadenza.

Trattandosi di servizio indispensabile, l'appaltatore assumerà inoltre a proprio carico la responsabilità del funzionamento del servizio anche in caso di scioperi o vertenze sindacali del suo personale, assicurando in ogni caso la continuità del servizio stesso.

ART. 20 - VIGILANZA E CONTROLLO SULLA GESTIONE

Fatto salvo il controllo ufficiale delle competenti autorità, l'ULSS 10 si riserverà il diritto di controllare ed analizzare (con controlli di temperatura, campionamenti di prodotti, esami microbiologici, sopralluoghi, ecc..) in ogni momento la qualità: dei pasti distribuiti, degli approvvigionamenti delle derrate, della preparazione, del confezionamento dei cibi e della effettiva e corretta applicazione delle procedure di autocontrollo; di verificare: la qualità e lo stato di conservazione delle merci immagazzinate (compresi i semilavorati), la corrispondenza dei pasti in distribuzione al menù e alle grammature previste, l'igiene generale dei locali, delle attrezzature in uso e del personale addetto presente.

In particolare:

a) Organismi preposti al controllo qualità

Gli organismi preposti al controllo sono, oltre all'Autorità Competente, anche gli organi interni ed esterni incaricati dall'ULSS 10.

L'ULSS 10, direttamente o tramite propri consulenti incaricati, si riserverà la facoltà di effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso controlli igienico-sanitari e di tipo organizzativo-gestionale sui processi di produzione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti.

La ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione degli organismi di controllo il set monouso (copicapo, camice, soprascarpe) per l'accesso ai locali di servizio.

b) Audit sugli stabilimenti e le piattaforme dei fornitori

L'ULSS 10 si riserva il diritto di effettuare audit presso i fornitori della ditta appaltatrice, privilegiando i prodotti alimentari a rischio igienico, con tempi e modalità da concordare, al fine di verificare la rispondenza dei prodotti alle leggi vigenti e ai requisiti del presente Capitolato.

Le suddette attività di controllo sui fornitori sono effettuate dall'ULSS 10 con l'eventuale supporto di professionisti di comprovata esperienza del settore.

c) Audit sulla formazione e addestramento degli addetti

L'ULSS 10 si riserverà il diritto di verificare l'efficacia degli interventi formativi e l'addestramento degli addetti al servizio mediante interviste mirate al controllo dell'applicazione del piano di autocontrollo e del livello di formazione degli addetti in materia igienico-sanitaria, così come presentato in offerta.

Le suddette attività di controllo sul personale sono effettuate dall'ULSS 10 con l'eventuale supporto di professionisti di comprovata esperienza del settore.

d) Audit presso la struttura di produzione

I tecnici qualificati, individuati dall'ULSS 10, effettueranno i controlli secondo la metodologia delle verifiche ispettive ovvero degli audit del Sistema Qualità e Sicurezza del servizio secondo le norme ISO, e comunque nel rispetto delle norme vigenti.

Le suddette attività di controllo sono effettuate dall'ULSS 10 e/o da professionisti iscritti agli albi professionali (tecnologi alimentari, agronomi, medici veterinari, biologi, tecnici della prevenzione, ispettori d'igiene alimentari) con comprovata esperienza e/o da aziende di consulenza certificate ISO 9001:2000 e accreditate ULSS. 10 e consisteranno:

- verifica delle condizioni operative al momento dell'ispezione, in base ai principi igienici enunciati nel presente capitolato e a quanto presentato dalla ditta appaltatrice in offerta, oltre che al rispetto della normativa vigente in materia igienico-sanitaria;
- verifica degli standard qualitativi del servizio;
- verifica dell'applicazione del piano di autocontrollo e del livello di formazione degli addetti in materia igienico-sanitaria, così come presentato in offerta;
- verifica dello stato igienico di derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, ambienti e personale, mediante analisi microbiologiche, merceologiche, tamponi ambientali, tamponi sul personale;
- verifica delle modalità di sanificazione presso i locali di produzione, nonché di quelli messi a disposizione dall'ULSS 10;
- verifica di quanto espresso in offerta per quanto riguarda le presenze del personale e di quant'altro proposto dalla Ditta appaltatrice.

Le verifiche potranno essere effettuate anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni, da sottoporsi successivamente ad analisi di laboratorio.

Nel caso che tali controlli evidenziassero per più di una volta la scadente qualità di un singolo prodotto della medesima marca, tale prodotto dovrà essere tassativamente ed immediatamente sostituito da altro analogo prodotto di marca e provenienza diversa, fatte salve l'applicazione di penali ed il risarcimento di eventuali danni.

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'ULSS 10 effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi c/o laboratorio pubblico o privato accreditato a livello regionale e certificato. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime di legge e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile della ditta appaltatrice.

e) Valori microbiologici dei prodotti alimentari e delle superfici di contatto diretto con gli alimenti

I prodotti alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti), oltre a rispettare le caratteristiche merceologiche richieste nel presente Capitolato e nell'offerta della ditta appaltatrice, dovranno rispettare gli standard igienici previsti. Anche le superfici a contatto diretto con gli alimenti, durante le lavorazioni o dopo la sanificazione, dovranno rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi in materia.

f) Blocco delle derrate

I controlli possono dar luogo al "blocco di derrate", in caso di dubbio sulla salubrità dell'alimento.

L'ULSS 10 :

provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento ed a darne tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice, qualora i referti diano esito positivo. Nel caso si riscontrino alimenti crudi, semilavorati, cotti che a loro giudizio non presentino all'esame a vista le condizioni contrattuali previste, i tecnici informano immediatamente per iscritto l'ULSS 10 e l'alimento in questione verrà messo in cella, se deperibile, o in un magazzino e gli verrà applicato un cartellino con la scritta "In attesa di accertamento - non destinato alla somministrazione".

provvederà immediatamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento presso un laboratorio certificato e a darne tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice. L'intervento di controllo potrà avvenire in qualsiasi momento senza preavviso. I controllori effettuano i prelievi secondo le modalità previste dalla legge e l'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

farà pervenire per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La ditta appaltatrice deve rimuovere le cause delle contestazioni e osservazioni o, se le ritiene ingiustificate, rispondere in merito per iscritto.

g) Rilievi dei soggetti incaricati ai controlli

I soggetti incaricati all'esecuzione del controllo qualità, saranno tenuti a riferire al referente della ditta appaltatrice in merito ai rilievi effettuati e alle non conformità riscontrate.

La ditta appaltatrice sarà obbligata a dare evidenza delle azioni correttive intraprese per ripristinare le non conformità evidenziate.

La ditta appaltatrice non dovrà interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'ULSS 10.

Nel caso di rifiuto da parte dell'ULSS 10 di pasti o derrate giudicate non conformi, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese al ritiro e sostituzione immediata di quanto contestato. In ogni caso, quando i pasti somministrati, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, l'ULSS 10 ne farà contestazione scritta all'appaltatore ed effettuerà sugli importi dovuti una detrazione pari al minor valore da attribuirsi ai pasti stessi, salva l'applicazione di adeguata penale e il risarcimento del danno, come previsto al successivo art. 21

I controlli potranno essere effettuati anche mediante accesso presso i reparti e le mense, da parte degli incaricati del committente, tutte le volte che l'ULSS 10 lo riterrà opportuno per verificare:

- a) la qualità del prodotto consegnato anche con controlli microbiologici e chimico-fisici;
- b) la temperatura, la quantità e la rispondenza ai menù dei cibi consegnati ai degenti/utenti.
- c) lo stato ed il decoro dei vassoi, dei carrelli, delle stoviglie e di quant'altro possa influire sulla percezione di qualità del cibo somministrato.

Le spese sostenute per gli accertamenti (ivi comprese quelle relative alle analisi) risultati sfavorevoli all'appaltatore, saranno poste a carico dello stesso e trattenute sui corrispettivi dovuti, senza altro obbligo per l'ULSS 10 che quello di darne motivata comunicazione.

L'ULSS 10 procederà inoltre, con proprio personale, al controllo sul corretto uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione.

ART. 21 - CONTESTAZIONI, CONTROVERSIE, INADEMPIENZE E PENALITÀ

a) DEFICIENZE DELL'APPALTATORE

Poiché le forniture contemplate sono da ritenersi di pubblica utilità, l'Impresa appaltatrice per nessuna ragione può: sospenderle, effettuarle in maniera difforme da quanto stabilito, eseguirle in ritardo.

I Dietisti e Direzioni Mediche Ospedaliere e i Coordinatori dei reparti e servizi saranno arbitri sull'accettabilità o meno dei pasti consegnati. Tale controllo potrà avvenire, anche successivamente alla consegna, al momento della somministrazione.

Qualora si verificano inadempienze da parte della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, verificate nei controlli effettuati con le modalità indicate al precedente art. 20, sono applicate dall'ULSS 10 penalità in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato e del rispetto di quanto indicato nell'offerta della ditta appaltatrice.

Per i casi non specificamente previsti, l'importo della penale viene determinato desumendolo e raggugiandolo alla violazione più assimilabile; nel caso di recidiva nell'arco dello stesso mese, le penalità vengono raddoppiate.

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza segnalata. Per tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanabili, la ditta appaltatrice dovrà produrre le proprie controdeduzioni entro 48 ore dalla notifica, a mezzo fax o e-mail.

Trascorso tale termine, si intende riconosciuta la mancanza e vengono applicate le penalità conseguenti descritte nella tabella sotto riportata.

Le inadempienze sopra descritte non precludono il diritto dell'ULSS 10 di sanzionare eventuali casi non espressamente previsti, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, finalizzati alla tutela della salute e della sicurezza degli utenti, al decoro e all'immagine della stessa.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero recidive, l'ULSS 10 ha la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione alla ditta appaltatrice, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta ivi incluso il maggior danno.

Si riportano nella seguente tabella la tipologia e la quantificazione delle penali:

Tipologia e quantificazione delle penali

Penale €	Tipologia
1.000,00	Per ogni giorno solare di ritardo nell'esecuzione dei lavori di ristrutturazione e delle installazioni delle attrezzature rispetto ai termini definiti nel cronoprogramma
500,00	Per ogni mancata osservanza delle prescrizioni dietetiche
500,00	Per ogni pietanza o alimento non conforme a quelli previsti nel menu
500,00	Per ogni mancato rispetto delle grammature al crudo e al netto degli scarti
500,00	Per ogni materia prima alimentare non conforme alle Tabelle Merceologiche indicate in offerta e ai requisiti di legge
1.000,00	Per ogni materia prima alimentare non conforme ai Limiti microbiologici
1.000,00	Per ogni ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle materie prime alimentari, semilavorati e prodotti finiti pronti al consumo
500,00	Per ogni mancata conservazione e/o identificazione degli alimenti campioni ad uso interno
1.000,00	Per ogni non conformità igienico-sanitaria inerente il processo di produzione, la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti, il trasporto dei prodotti, la distribuzione dei pasti, prevista dalle normative in materia.
500,00	Per ogni prodotto privo di etichettatura o avente etichettatura e informazioni non conformi alle leggi vigenti
1.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto o in cattivo stato di conservazione detenuto in magazzino o nei frigoriferi/celle privo di cartello "Prodotto non destinato alla somministrazione agli utenti"
500,00	Per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi della normativa vigente e/o a quanto indicato in offerta dalla ditta appaltatrice per ciascuna pietanza nel menu giornaliero
500,00	Per ogni carenza igienica degli ambienti in relazione al piano di sanificazione
1.000,00	Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente capitolato e negli allegati tecnici
1.000,00	Per mancata applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico e/o del sistema di rintracciabilità degli alimenti
500,00	Per mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione
500,00	Per mancato rispetto delle disposizioni in ordine alle prescrizioni di abbigliamento igienico e di sicurezza DPI da fornire al personale
1.000,00	Per ogni 30 minuti di ritardo nella consegna dei pasti rispetto agli orari pattuiti: nel caso di necessità l'ULSS si riserva di acquistare sul mercato i prodotti non consegnati nei termini, ponendo a carico del fornitore inadempiente le maggiori spese sostenute nonché gli eventuali danni; qualora il ritardo si ripeta oltre le 10 volte l'Amministrazione avrà il diritto di risolvere il contratto

500,00	Per ogni giorno lavorativo di ritardo nell'assistenza e ripristino del perfetto funzionamento di attrezzature, locali e impianti oltre i termini pattuiti
500,00	Per ogni mancato aggiornamento dell'elenco del personale, mancata reperibilità del supervisore o comportamento non corretto da parte dei dipendenti della Ditta appaltatrice

Tali penali potranno essere trattenute sulla liquidazione delle fatture e/o sul deposito cauzionale definitivo.

Qualora la fornitura risulti complessivamente non conforme, per qualità e caratteristiche rispetto a quanto indicato in offerta, l'ULSS 10 si riserva, a suo insindacabile giudizio, di addebitare alla ditta aggiudicataria una penale determinata in base alla quantificazione della minor prestazione eseguita e comunque sino al massimo del 10% del valore complessivo del contratto. L'ULSS 10 contesterà ufficialmente le inadempienze riscontrate e assegnerà un termine di 48 ore per la presentazione di controdeduzioni scritte. Rimane in ogni caso riservato all'ULSS 10 il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno subito. La penale applicata sarà trattenuta sulla liquidazione delle fatture e/o sul deposito cauzionale.

Dopo 5 contestazioni scritte, con applicazione di penali, il contratto potrà essere risolto unilateralmente dall'ULSS con addebito dei danni conseguenti alla ditta appaltatrice, fatta salva la possibilità di escutere la cauzione definitiva.

b) DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA O ABBANDONO DI UNO O PIU' FORNITURE

Qualora la ditta appaltatrice dovesse sospendere la fornitura o disdettare il contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, l'ULSS 10 tratterà il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale. Inoltre, addebiterà alla ditta inadempiente, l'eventuale maggior spesa derivante dalla assegnazione della fornitura ad altre ditte e ciò fino alla scadenza naturale del contratto. La somma di cui sopra sarà trattenuta in sede di liquidazione delle fatture in scadenza, fatti salvi maggiori danni.

ART. 22 – MODALITÀ DI FATTURAZIONE PAGAMENTO

Dovranno essere emesse n. 3 fatture mensili per ciascun singolo presidio ospedaliero ed una 4° fattura per i pasti erogati alle strutture extraospedaliere (con chiara indicazione dell'U.O. a cui è stato erogato il servizio). Ciascuna fattura dovrà indicare, in maniera analitica, il numero dei pasti, colazioni, ecc. erogati nel periodo di riferimento.

Dovranno essere tenute distinte le voci corrispondenti alla somministrazione dei pasti da quelle relative alle quote di investimento.

Dovranno essere nettamente separate le forniture assoggettate ad aliquote IVA diverse.

I pagamenti saranno effettuati secondo le modalità previste dall'art. 4 del D. Lgs. n. 231/2002, così come modificato dal D.Lgs. 192/2012, nel termine di 60 giorni decorrenti dalla data di accertamento della regolare esecuzione del servizio svolto.

I termini dell'accertamento si intendono decorrenti dalla prestazione del servizio e non potranno essere superiori a 30 giorni.

Al fine di effettuare controlli sui consumi la ditta affidataria del servizio, con cadenza trimestrale, ed ogniqualvolta venga richiesto, dovrà produrre appositi reports dai quali risultino i consumi complessivi (ed eventualmente per singolo centro di utilizzo) di ciascun tipo di pasto somministrato (si considerano le colazioni, i pranzi, le cene, i cestini, ecc.).

Ai sensi della L. 136/2010 tutti i pagamenti inerenti le prestazioni oggetto di appalto dovranno essere effettuati tramite bonifico bancario o postale. A tale scopo l'appaltatore dovrà comunicare entro sette giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. A pena di nullità del contratto la ditta appaltatrice dovrà garantire la tracciabilità dei flussi finanziari propri e dei subappaltatori e dei sub contraenti.

ART. 23 – REVISIONE PREZZI

I corrispettivi del contratto resteranno fissi ed invariabili per il primo anno e, a partire dal secondo anno, potranno essere sottoposti alla revisione dei prezzi, come disposto dalla normativa vigente.

La revisione verrà effettuata sulla base dell'istruttoria, riferendosi ai costi standardizzati rilevati dagli osservatori preposti (nazionale e regionale) se esistenti. In mancanza di costi standardizzati si farà riferimento all'indice Istat FOI medio su base annua riferito all'anno antecedente alla richiesta di revisione.

Resterà esclusa dalla revisione dei prezzi la quota d'investimento per pasto che rimarrà fissa per tutta la durata contrattuale.

ART. 24 - RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

L'ULSS 10 ha facoltà di chiedere la risoluzione anticipata del contratto nei seguenti casi:

- a) in caso di frode, di grave negligenza, di gravi carenze in materia di sicurezza alimentare e di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- b) in caso di fornitura eseguita in maniera non soddisfacente nel primo semestre di prova (come previsto all'art. 2 del presente capitolato);
- c) in caso di cessione dell'azienda, di cessazione di attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento e di atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- d) qualora non siano rispettati i patti sindacali in vigore ed in genere le norme relative al lavoro, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alle assicurazioni sociali e prevenzione infortuni e nel caso di mancata corresponsione delle paghe ai propri dipendenti;
- e) nel caso di esecuzione di lavori difformi da quanto previsto nel progetto approvato

In tali casi l'ULSS 10 incamererà la cauzione definitiva, fatta salva la richiesta di maggiori danni.

ART. 25 - OSSERVANZA DELLA LEGISLAZIONE SULLA SICUREZZA E SUL LAVORO

Il presente articolo è redatto ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m. i. al fine di:

- informare le aziende partecipanti alla gara dei rischi specifici presenti nell'ambiente in cui saranno chiamate ad operare;
- informare le succitate aziende sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate dall'Amministrazione nell'ambito della gestione delle proprie attività, ovvero adottate per proprio personale;
- coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori e gli utenti;
- eliminare le interferenze tra i differenti soggetti operanti nel corso dello svolgimento delle lavorazioni previste nella gara.

Si precisa che nel presente caso, valutata la presenza di rischi di interferenza legati allo specifico appalto, si ritiene necessaria l'osservanza delle misure generali e specifiche di tutela indicate nel DUVRI dell'Azienda ULSS n. 10 "Veneto Orientale". Per il servizio di cui all'oggetto, si stima un costo per i rischi interferenziali pari a € **4.100,00**

La valutazione dei rischi propri dell'appaltatore nello svolgimento della sua attività professionale resta a carico del medesimo, come la redazione dei relativi documenti e la informazione/formazione dei propri dipendenti.

Per opportuna conoscenza è rinvenibile sul sito internet aziendale percorso "Gare" il documento "descrizione dei luoghi di lavoro, stima dei rischi e misure preventive da adottare nell'Azienda U.L.S.S. 10 "Veneto Orientale".

Ai sensi dell'art. 26, comma 8 del d. lgs 81/2008, il personale che svolgerà il servizio dovrà essere munito ed esporre una tessera di riconoscimento, corredata di fotografia e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Per la parte di esecuzione contrattuale da svolgersi presso la stazione appaltante, il personale (compreso quello comandato dall'ULSS 10) opererà sotto l'esclusiva responsabilità delle ditte, anche nei confronti dei terzi. La sorveglianza da parte della stazione appaltante non esonera la ditta dalle sue responsabilità per quanto riguarda l'esatto adempimento dell'appalto, né la responsabilità per danni a cose o persone.

La ditta appaltatrice sarà sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

La ditta appaltatrice sarà obbligata altresì ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria ed applicabile nella località.

Per quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare, si rinvia alla normativa vigente in materia di sicurezza.

Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di sicurezza sul lavoro del precitato D.Lgs. 81/2008, l'aggiudicatario dovrà produrre una dichiarazione (ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, successivamente verificabile) attestante quanto segue:

- di aver individuato il nominativo del responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione;

- di aver individuato il nominativo del medico competente per l'effettuazione della sorveglianza sanitaria;
- di aver valutato tutti i rischi con la conseguente elaborazione del documento previsto all'art. 17;
- idoneità alle mansioni specifiche dei propri dipendenti in base a programmi sanitari definiti dal medico competente (art. 41)
- di aver provveduto ad informare/formare il proprio personale sui rischi specifici (art. 36).

ART. 26 – RISERVATEZZA

L'appaltatore è tenuto a rispettare la riservatezza delle informazioni e delle attività svolte e al segreto professionale. In particolare si impegna ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti, incaricati e collaboratori, il segreto rispetto a tutti i dati personali, anche sensibili, di cui avrà conoscenza nello svolgimento del servizio. Conseguentemente, la ditta aggiudicataria è nominata Responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs n. 196/2003. In nessun caso sarà comunque consentito il prelievo o la divulgazione non autorizzata dei suddetti dati, pena la risoluzione del contratto e relativo addebito dei danni causati dall'uso improprio. Il soggetto aggiudicatario, oltre all'osservanza degli obblighi inerenti alla nomina di Responsabile dei trattamenti ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs n. 196/2003, dovrà attenersi alle disposizioni contenute nel medesimo D.Lgs n. 196/2003.

ART. 27 -TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: INFORMATIVA

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), si provvede all'informativa di cui al comma 1 dello stesso articolo facendo presente che i dati personali forniti dalle ditte saranno raccolti presso il Servizio Risorse Materiali e Patrimoniali dell' ULSS 10 "Veneto Orientale", per le finalità correlate alla scelta del contraente, all'instaurazione del rapporto contrattuale e per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il trattamento dei dati personali è svolto con strumenti informatici e/o cartacei.

Il conferimento dei dati è indispensabile per lo svolgimento delle procedure di gara.

I dati personali relativi al trattamento in questione possono essere comunicati:

- alle ditte partecipanti ai procedimenti di gara;
- all'Ufficio delle Pubblicazioni Ufficiali delle Comunità Europee per la pubblicazione dell'avviso di appalto aggiudicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee;
- alla Prefettura competente per gli accertamenti "antimafia";
- all' Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici (AVCP);
- a soggetti, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte delle Commissioni tecniche di aggiudicazione e di collaudo che verranno di volta in volta costituite;

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, completare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

ART. 28 - CONTRATTO E RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Successivamente all'aggiudicazione sarà stipulato un contratto nel quale l'Amministrazione si riserva la facoltà di inserire ogni variante, integrazione e modifica che ritenga necessaria e per la quale sarà raggiunta apposita pattuizione.

Saranno a carico dell'appaltatore le spese di bollo e di registrazione del contratto (da effettuarsi solo in caso d'uso).

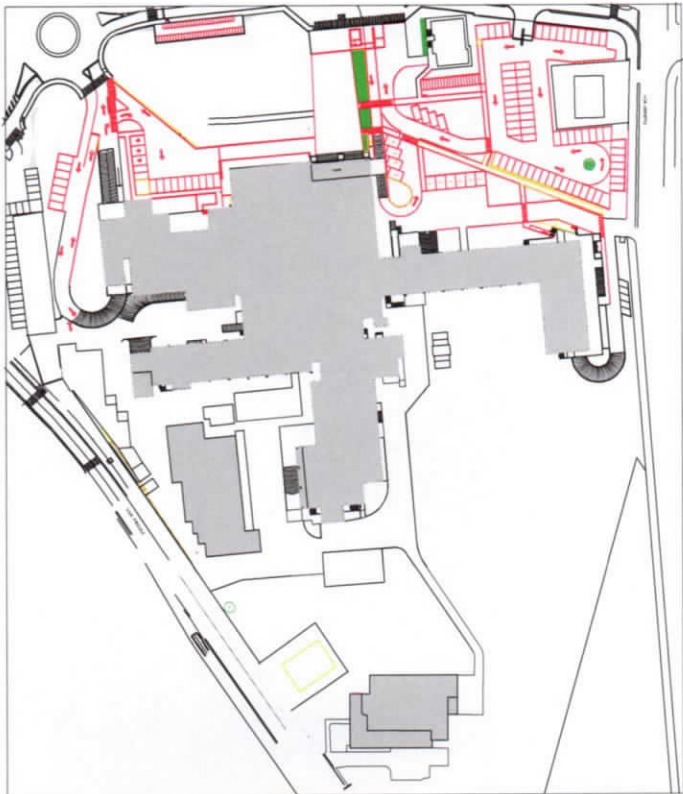
In caso d'urgenza si potrà procedere all' anticipata esecuzione del contratto, ai sensi dell' art.11, comma 12, del D.Lgs. 163/2006 e s.m. e i.

Alla scadenza del contratto i locali e gli impianti dovranno essere riconsegnati all'ULSS 10 in buono stato, salva la normale usura.

Della riconsegna sarà redatto verbale in contraddittorio. Le eventuali difformità riscontrate rispetto alla consegna, formeranno oggetto di valutazione economica, ed i relativi importi saranno addebitati alla ditta appaltatrice.

ART. 29 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale si richiamano le Leggi e Regolamenti Regionali e Statali che disciplinano i contratti di fornitura, la prevenzione e infortunistica, i contratti di lavoro e le Leggi anti inquinamento, l'esercizio delle attività di ristorazione, siano o non siano espressamente richiamate nel presente capitolato speciale.




REGIONE DEL VENETO
AZIENDA UNITA LOCALE SOCIO SANITARIA N. 10
"VENETO ORIENTALE"
 Via San Simeone, 1 - 31047 San Donà di Piave (TV) - Capitaneria e Ospedale S.p.A. - 0429888627

Servizio Mensa
Ospedale di Portogruaro

Planimetria locali cucina/mensa

Oggetto
pianta piano terra

1. Identificazione dell'opera (nome, indirizzo, numero civico)		Data di completamento	
2. Descrizione dell'opera (caratteristiche tecniche)		Data di inizio lavori	
3. Descrizione dell'opera (caratteristiche tecniche)		Data di fine lavori	
4. Descrizione dell'opera (caratteristiche tecniche)		Data di consegna	
5. Descrizione dell'opera (caratteristiche tecniche)		Data di collaudi	
6. Descrizione dell'opera (caratteristiche tecniche)		Data di ultimazione	
7. Descrizione dell'opera (caratteristiche tecniche)		Data di messa in servizio	
8. Descrizione dell'opera (caratteristiche tecniche)		Data di chiusura	