



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Cusmano, 24 – 90141 PALERMO  
C.F. e P. I.V.A.: 05841760829

**DIPARTIMENTO GESTIONE APPALTI PATRIMONIO E SERVIZI ECONOMICI**

### **Servizio Appalti e Forniture**

90129 PALERMO – via Pindemonte, 88 – tel. 091.703 3041 – fax 091.703 3076  
e-mail: [appalti@ausl6palermo.org](mailto:appalti@ausl6palermo.org) - web: [www.asppalermo.org](http://www.asppalermo.org)

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA  
GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I  
DEGENTI OSPEDALIERI E GLI ASSISTITI DELL’AZIENDA  
SANITARIA PROVINCIALE DI PALERMO**

**CAPITOLATO D’ONERI**

## **CAPITOLATO D'ONERI**

### **PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I DEGENTI OSPEDALIERI E GLI ASSISTITI DELL' AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI PALERMO**

#### **TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO**

##### **Art.1 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione, da parte dell'azienda Sanitaria Provinciale di Palermo (nel seguito denominata "committente" o "Azienda"), del servizio di ristorazione con fornitura in somministrazione dei pasti presso i Presidi Ospedalieri comprendente le strutture elencate nell' allegato "A" ove sono riportate le dimensioni di utenza.

##### **Art. 2 - Sistema produttivo dei pasti**

Il servizio prevede:

- a) l'erogazione del servizio mediante pasti con sistema tradizionale-fresco caldo, **esclusivamente** per tutte le strutture di cui al precedente articolo, dotate di cucina (P.O. di Petralia, Corleone, Partinico) secondo le modalità offerte dall'Impresa
- b) l'erogazione del servizio mediante pasti in legume congelato o sistema *cook and freeze*, refrigerato o *cook and chill* ~~o legume fresco caldo~~ per tutte le strutture di cui al precedente articolo, prive di cucina secondo le modalità offerte dall'Impresa;
- c) acquisto e l'installazione delle nuove attrezzature necessarie all'erogazione del servizio oltre all'acquisto ed al reintegro delle attrezzature necessarie per l'erogazione del servizio nelle cucine esistenti;
- d) tutto dovrà essere realizzato, con oneri a totale carico dell'impresa nel pieno rispetto delle normative vigenti.

L'Impresa dovrà indicare per ogni fase di processo, tempi, temperature, caratteristiche delle preparazioni, caratteristiche dei contenitori, dei vassoi, dei carrelli e caratteristiche delle attrezzature con le relative specifiche tecniche, i controlli, ed eventuali piani di emergenza.

Per i vari servizi l'Impresa dovrà indicare le modalità di esecuzione del servizio con un piano dettagliato per ogni servizio e distinto per la fase transitoria e di emergenza e per quella definitiva.

Potranno altresì essere previsti sistemi differenti per la gestione dei pasti nelle varie unità ospedaliere.

**Secondo quanto stabilito dalla normativa vigente e dal manuale di autocontrollo Aziendale, l'eventuale centro cottura periferico deve essere ubicato ad una distanza, dalle strutture sanitarie destinatarie del servizio, percorribile in un tempo massimo di una ora e non distare oltre 50 Km reali, per tutte le tipologie di legume con l'esclusione del legume refrigerato e del legume congelato.**

**L'Impresa partecipante deve dichiarare di essere in possesso delle autorizzazioni necessarie per l'erogazione del servizio previste dalla normativa vigente ed in particolare dal Decreto Sanità Reg. Sicilia del 27/7/2008 (GURS n. 13 del 21/3 08).**

##### **Art.3 – Utilizzo delle aree, immobili ed attrezzature di proprietà dell'Azienda**

Ai fini della gestione del servizio, oggetto principale e perciò qualificante dell'appalto, l'Azienda mette a disposizione dell'impresa appaltatrice per il periodo di effettiva durata del contratto i locali cucina ubicati presso i presidi Ospedalieri di Partinico, Petralia e Corleone come pure tutte le attrezzature, gli impianti, le stoviglie, gli arredi esistenti in tali locali.

In tali presidi ospedalieri è obbligo dell'impresa utilizzare le suddette cucine ad uso esclusivo per la preparazione dei pasti per i degenti dell'Azienda.

Le suddette cucine aziendali possono essere utilizzate anche per la preparazione, esclusiva, dei pasti per altre strutture aziendali.

I centri di cottura periferici devono essere ubicati ad una distanza, dalle strutture aziendali destinatarie del servizio, percorribile in un tempo massimo di un'ora e non distare oltre 50 Km. La responsabilità derivante dalla gestione delle cucine, nonché dalla gestione in generale del servizio di che trattasi sono a carico della Ditta aggiudicataria, pertanto, l'Azienda con l'affidamento si sgrava di ogni responsabilità da ogni e qualsiasi responsabilità.

#### **Art.4 - Durata del contratto**

L'affidamento del servizio avrà durata di anni cinque, con decorrenza dalla data che sarà comunicata a seguito della delibera di aggiudicazione.

**La fase provvisoria ha la durata di mesi sei dalla data che sarà comunicata a seguito della delibera di aggiudicazione.**

Alla scadenza del contratto, nelle more dell'affidamento del nuovo appalto, l'Appaltatore si impegna ad assicurare lo svolgimento senza interruzione del servizio alle medesime condizioni stabilite nel contratto sino alla data di subentro del nuovo Gestore, per un tempo massimo di 180 giorni, e con modalità tali da garantire adeguato supporto alla Stazione Appaltante nel passaggio delle consegne.

**Si ribadisce che l'offerta va formulata tenuto conto delle giornate alimentari indicate, nella considerazione dei posti letto attivati e di quelli che si intende attivare e del numero garantito di 250 giornate alimentari al giorno.**

#### **Art.5 - Prezzi del servizio**

I prezzi offerti per il servizio di ristorazione verranno corrisposti dal giorno di inizio della gestione e varranno sia per la fase transitoria che per quella definitiva.

I prezzi di aggiudicazione si intendono fissi ed invariati per il primo anno di validità del contratto.

A partire dal secondo anno di gestione del servizio, su richiesta dell'Aggiudicataria, corredata da adeguata documentazione I.S.T.A.T. i corrispettivi unitari saranno incrementati in ragione della variazione intervenuta rispetto all'anno precedente sull'indice al consumo delle famiglie di impiegati ed operai, certificato dall' I.S.T.A.T.

Il riconoscimento di tale incremento sarà disciplinato dall'art. 115 del D.lgs, 163/2006,

Il prezzo a base d'asta della singola giornata alimentare (colazione+pranzo+cena), su cui la ditta dovrà praticare lo sconto, è di € 13,50 oltre I.V.A. al 10% per un totale annuo di € 3.390.120,00 oltre I.V.A. al 10% pari ad € 339.012,00 per un totale complessivo di € 3.729.132,00 e non saranno ammesse offerte uguali o superiori a tale importo.

#### **Art.6 – Modalità di fatturazione e pagamenti**

Il pagamento relativo al servizio avverrà, in conformità e nei limiti della normativa vigente in merito e salvi i casi di contestazione per inadempienze contrattuali del fornitore e comunque dopo i relativi riscontri, presa in carico e relative attestazioni di avvenuta fornitura e di espletamento del servizio.

Il pagamento dei corrispettivi, dedotte le eventuali penalità in cui è incorsa l'Impresa, viene effettuato entro 90 giorni dalla data di presentazione della fattura, intestata a Azienda Sanitaria Provinciale 6 Palermo - Via G. Cusmano, 24 - 90141 Palermo; la fattura verrà emessa dalla ditta per ogni singola struttura e dovrà riportare il numero dei pasti distinti per tipologia (colazioni, pranzi o cene) effettivamente erogati nel mese di competenza, con indicazione dei relativi prezzi.

La ditta appaltatrice indicherà, in ciascuna fattura, una per ciascuna macrostruttura, il riferimento della relativa bolla di accompagnamento, e dovrà essere trasmessa al Dipartimento Gestione Risorse Economiche dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Palermo - Via Pindemonte n. 88 - 90129 Palermo il quale curerà la relativa registrazione.

Il pagamento avverrà, in ogni caso, solo dopo che sia stata accertata l'inesistenza di morosità fiscale ex art. 48-bis D.P.R. 29 settembre 1973 n. 602, che verrà effettuata dal Dipartimento Gestione Risorse economiche, organo di questa Azienda per competenza preposto ai pagamenti, in conformità ai disposti del Decreto del Ministero dell'Economia e della Finanze 18/01/2008 n. 40, entrato in vigore il 28/03/2008.

La fattura dovrà riportare gli estremi dell'ordine e la precisazione che la spesa deriva da contratto la cui copertura finanziaria afferisce a somme del bilancio aziendale.

In caso di R.T.I. la fattura dovrà essere emessa dall'Impresa capogruppo.

Ai sensi dell'art. 2 L. R. 20/11/2008, n. 15, recante misure di contrasto alla criminalità organizzata, la Ditta aggiudicataria dovrà aprire un conto corrente unico sul quale questo Ente appaltante farà confluire tutte le somme relative all'appalto. Di tale conto l'aggiudicatario deve avvalersi, a pena di risoluzione del contratto per inadempimento, per tutte le operazioni relative all'appalto ivi compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale, da effettuarsi esclusivamente a mezzo bonifico bancario.

#### **Art.7 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza è composta da degenti ospiti dei PP.OO. RSA, CTA, Centri Diurni, dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Palermo e provincia ed eventuale familiare che assiste il parente ricoverato.

#### **Art.8 - Modalità di esecuzione del servizio**

Nei casi di emergenza, fermo restando il rispetto della vigente normativa, l'impresa dovrà sempre garantire l'erogazione del servizio attesa l'impossibilità della sua sospensione, pena la risoluzione ipso facto in danno del contratto. Quanto sopra fermo restando le disposizioni di cui al successivo art. 13.

Devono ritenersi ricompresi nel servizio:

- la distribuzione in vassoi personalizzati dei pasti, o altra modalità compatibile con le strutture dei degenti e proposta dall'Impresa in sede di offerta, per tutti i degenti dei PP.OO, RSA, CTA, Centri diurni, nonché il ritiro al reparto dei carrelli, lo sbarazzo ed il lavaggio dei medesimi.
- La fornitura di adeguati sistemi informatizzati a tutti i reparti ospedalieri, che consentano le prenotazioni personalizzate con elaborazione automatizzata, con stampa per visualizzazione immediata delle scelte digitate da parte del personale della Committente (Capo sala, personale infermieristico o altro personale preposto) a tale compito dedicato, di menù ordinari su scelta plurima nonché di menù su diete speciali a scelta plurima.

L'Impresa si farà carico di osservare le disposizioni previste **dall' ex D. Lgs. 155/97, nonché da tutti i Regolamenti Europei di cui al "pacchetto igiene"** e precisamente dovranno essere applicate, mantenute e verificate le metodiche di autocontrollo (HACCP) e dovrà essere garantita la specifica formazione del personale. Ricadranno pertanto sull'Impresa tutte le responsabilità amministrative e penali previste dalle norme citate, nonché dalle altre normative specifiche del settore alimentare (Legge 283/62, DPR 327/80 e successive, D. Lgs. 81/08).

**In ogni caso, la distribuzione dei pasti ai degenti dei PP.OO. RSA, CTA, Centri diurni ed altre strutture sanitarie Aziendali, viene effettuata dal personale della ASP Palermo che preleva i vassoi dai carrelli che l'Impresa consegna al reparto; eventuali ammanchi di vassoi e/o contenitori rientra nei rischi dell'Impresa.**

#### **Art.9 - Dimensione presumibile dell'utenza**

La dimensione presumibile dell'utenza è indicata nell'allegato "A"

Poiché il presente appalto ha ad oggetto un servizio da effettuarsi presso strutture sanitarie è possibile che durante il periodo di esecuzione si verifichino variazioni in aumento o diminuzione dei dati statistici forniti nell'allegato contrassegnato con la lettera "A" al presente capitolato e quindi della quantità di pasti, tipologia di utenti, dimensionamento delle strutture sanitarie, elenco delle strutture, che potranno determinare una variazione del valore del servizio reso anche oltre il limite del quinto contrattuale, ciò a causa di fattori assolutamente imprevedibili e non valutabili nell'impostazione del presente appalto, legati al tasso di incidenza delle patologie, al numero di pazienti ricoverati, alla durata del loro ricovero, ecc.

Pertanto, qualora nel corso dell'esecuzione del servizio, si verificasse un incremento o una diminuzione delle strutture dell'Azienda (rispetto a quanto indicato nell'allegato "A" al presente capitolato), nonché del numero dei posti letto, delle giornate di degenza, la ditta fin d'ora si impegna a svolgere il servizio di ristorazione alle stesse condizioni economiche di

aggiudicazione e con le stesse modalità tecnico/organizzative descritta nel progetto offerta, senza causare disservizio alcuno all'Ente, o pretendere per questo altre indennità o compensi di sorta.

Si precisa, inoltre, che l'oggetto dell'appalto, in termini di valore, quantità o prestazione, potrà subire variazioni in diminuzione e/o cessazione totale in funzione della eventuale modifica del numero di funzioni e/o siti aziendali, derivanti da modifiche disposte dall'Assessorato Regionale per la Sanità per effetto di rimodulazioni della rete dei servizi ospedalieri e/o territoriali, senza che la Ditta vincitrice dell'Appalto abbia nulla a pretendere.

Si precisa, altresì, che è prevista la possibilità di ordinare pasti anche per il familiare accompagnatore, autorizzato dal caposala che assiste il parente ricoverato, per un massimo del 10% dei posti letto.

Per detto familiare, qualora non sia previsto il pasto gratuito, gli oneri saranno, totalmente, a suo carico.

Nella considerazione degli ammortamenti degli investimenti effettuati viene in ogni caso garantito all'Impresa un minimo di 250 giornate alimentari.

#### **Art.10 - Orari di erogazione del servizio**

L'Impresa si impegna a fornire il servizio nelle seguenti fasce orarie:

- Colazione                    ore 7.30 / 8.00    (Ritiro vassoi dopo 45 minuti)
- Pranzo                        ore 12.30 / 13.00 (Ritiro vassoi dopo 60 minuti)
- Cena                          ore 18.00 / 18.30 (Ritiro vassoi dopo 60 minuti)

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di un eventuale ritardo della fornitura oltre i 30 minuti dell'orario definito.

L'Azienda si riserva di apportare modificazioni agli orari di svolgimento del servizio in considerazione di proprie esigenze senza che l'Impresa possa sollevare eccezione alcuna o pretendere compenso alcuno.

#### **Art.11 - Giornate di erogazione del servizio**

L'Impresa si impegna ad erogare il servizio di ristorazione dal lunedì alla domenica e per tutti i giorni dell'anno. In occasione di particolari ricorrenze quali il S.S. Natale, Capodanno, S. Pasqua, S. Stefano, Festa del S. Patrono e Festa del Malato, l'Impresa deve garantire, senza oneri aggiuntivi per la Committente, la preparazione di un pranzo speciale la cui composizione e grammatura sarà concordata con i servizi dietetici e/o i responsabili di ogni struttura.

#### **Art.12 - Inizio della fornitura del servizio**

L'Impresa si impegna ad iniziare il servizio entro 10 giorni dalla stipula del contratto.

L'eventuale mancata attivazione parziale o totale del servizio di ristorazione per motivi derivanti dall'Azienda, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

#### **Art.13 - Interruzione del servizio**

Il servizio di ristorazione agli utenti tutti deve essere garantito anche in caso di sciopero.

Al verificarsi di questa evenienza però, potranno essere concordate con la Direzione Sanitaria o con i Responsabili F.I.O. dei Presidi in tal senso delegati, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

### **TITOLO II: ONERI A CARICO DELL' IMPRESA**

#### **Art.14 - Spese inerenti il servizio**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, compresi i reintegri della stoviglie, la pulizia, la sanificazione e disinfestazione dei locali, lo smaltimento dei rifiuti diversi dagli urbani, la fornitura e il lavaggio delle divise al personale ecc. sono interamente a carico dell'Impresa; l'Azienda resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

#### **Art.15 - Spese accessorie**

Le eventuali spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il

contratto, sono a completo carico dell'Impresa.

#### **Art.16 - Assicurazioni**

L'Impresa si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti, intossicazioni e tossinfezioni conseguenti all'ingestione, da parte dei fruitori, di cibi contaminati, avariati, adulterati e comunque in condizioni di insalubrità tali da determinare conseguenze sulla salute del consumatore, forniti dalla stessa.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o causa ad esso connesse, derivassero all'AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE Palermo o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'Impresa dovrà stipulare una polizza di assicurazione presso una primaria Compagnia di Assicurazione, di gradimento della Committente, che copra:

- tutti i rischi di danno per incendio, scoppio o altri eventi calamitosi con un massimale pari a € 3.000.000,00;
- i rischi R.C.T. compresi eventuali rischi di avvelenamento e tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio nell'ambito della gestione del servizio di ristorazione, con un massimale non inferiore a € 3.000.000,00, per singolo evento;

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE Palermo entro la data di inizio del servizio.

L'Azienda è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale diretto dall'Impresa (compreso dipendente ASP.), durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

#### **Art.17 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie**

Sono a carico dell'Impresa gli oneri delle manutenzioni ordinarie e straordinarie relative alle attrezzature e agli arredi dati in consegna dall' Azienda.

Le manutenzioni devono essere eseguite con le scadenze previste nel calendario delle manutenzioni, annotando su apposito registro gli interventi eseguiti.

L'Azienda si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi eseguiti sono riportati sul registro di manutenzione.

**Resta esclusa la manutenzione ordinaria e straordinaria della struttura portante dell'edificio e delle adduzioni degli impianti a monte della cucina.**

**Sono a carico dell'Ente Appaltante gli oneri relativi al pagamento delle utenze (energia elettrica, acqua, gas).**

**Nel caso di legume refrigerato ed a seguito di specifico sopralluogo, potranno essere identificati dei locali da adibire al "rinvenimento" dei pasti; tale "rinvenimento" può avvenire anche all'interno dei mezzi di trasporto utilizzati per il legume refrigerato.**

#### **Art.18 – Cauzione definitiva**

L'Impresa resterà vincolata all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto.

Essa, alla data che sarà fissata dall'Azienda, deve presentarsi per la stipulazione del contratto, dopo aver versato la cauzione.

A tal proposito si fa presente che la cauzione a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto quella prevista dall'art.113 del D.lgs 163/06. Si precisa che saranno prese in considerazione solamente le polizze di fideiussione emesse dalle società di assicurazione in possesso dei requisiti previsti dalla Legge 10/06/1982 n. 348 ed elencate nel decreto del Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato del 12/10/1990 pubblicato sulla G.U. in data 16/10/1990.

La polizza fideiussoria prestata dovrà riportare la formale rinuncia del beneficiario della preventiva escussione, art. 1944 del C.C. nei riguardi della ditta obbligata, dovrà altresì essere indicato il formale impegno del fideiussore a pagare la somma garantita entro 60 giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda. Fideiussione e polizza devono avere validità di almeno sei mesi oltre la data di scadenza del contratto. La restituzione della cauzione definitiva avverrà allo scadere del contratto di fornitura, dopo la verifica del rispetto da parte

dell'Impresa delle norme contrattuali.

**Art.19 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa**

Qualora l'Impresa interrompesse illegittimamente il rapporto prima della scadenza convenuta, l'Azienda acquisirà immediatamente la piena disponibilità degli immobili e delle attrezzature fisse e mobili.

**Art.20 - Divieto di cessione o sub appalto**

Salvo quanto previsto dal successivo capoverso del presente articolo, e fatte salve le disposizioni di cui all'art. 118 del D.lgs. 163/06, non è consentito all'Impresa la cessione, nemmeno parziale, del servizio assunto così come non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello al quale sono espressamente adibiti, previsto nel presente capitolato. Pertanto è fatto obbligo all'Impresa di dichiarare, pena esclusione dalla procedura d'appalto, sin dalla fase di partecipazione il possesso dei titoli necessari per erogare il servizio da parte del concorrente prescelto per il subappalto.

Fermo restando le disposizioni di cui all'art. 118 del D.lgs. 163/06, è consentito il subappalto di alcuni servizi accessori, quali le manutenzioni e le pulizie straordinarie previo assenso dell'Azienda.

In caso di inadempienza si procederà alla immediata risoluzione del contratto. L'Azienda in questo caso adopererà la cauzione a titolo di risarcimento danni per le spese ad essa causate, salvo maggiori danni accertati.

**TITOLO III: RESPONSABILITA' A CARICO DELL' AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE PALERMO.**

**Art.21 - Cause di forza maggiore**

Restano a carico dell'Azienda tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore.

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

**TITOLO IV: NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

**Art.22 - Personale**

Tutto il personale addetto al servizio di ristorazione deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione infortuni sul lavoro.

Il piano di formazione sarà parte integrante dell'offerta, e dovrà esserne documentata regolarmente l'effettiva attuazione.

**Art.23 - Organico**

L'organico deve essere quello previsto in fase d'offerta dall'Impresa sia come numero, sia come mansioni e livello, sia come monte-ore. Deve essere assicurata comunque la presenza costante dell'organico minimo giornaliero di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. A tale proposito nell'offerta deve essere indicato il numero di personale minimo sempre presente. L'Azienda si riserva, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

**- Personale della ditta**

Per lo svolgimento del servizio, la ditta si avvarrà di proprio personale (che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità), adeguato per numero e qualifica professionale.

Dei dipendenti della ditta operanti all'interno dei PP.OO. o altra struttura aziendale dovrà essere fornito, prima dell'inizio del servizio, un elenco nominativo da tenere costantemente aggiornato, corredato delle fotografie dei dipendenti stessi. Detto personale dovrà indossare, durante l'orario di servizio, appositi abiti da lavoro e dovrà recare un cartellino ben visibile riportante l'indicazione della ditta di appartenenza, il nome, il cognome e la fotografia.

L'Impresa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti ed eventualmente soci, se cooperativa, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni degli imprenditori e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, al momento della stipula e per tutta la vigenza del contratto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei citati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario, ancorché non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla sua natura artigiana o industriale, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni sua qualificazione giuridica, ivi compresa la forma cooperativa.

L'aggiudicatario è inoltre tenuto al rispetto ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti di dipendenti e soci.

L'impresa dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi.

La ditta e il suo personale dovranno inoltre uniformarsi a tutte le norme e disposizioni di servizio emanate dalla Azienda e dovranno osservare le norme regolamentari in vigore presso l'Azienda.

L'Azienda si riserva il diritto di chiedere alla ditta l'immediato allontanamento del personale che a suo insindacabile giudizio, ritenga non possedere i requisiti tecnici e morali necessari per l'espletamento del servizio.

#### **Art.24 - Reintegro personale mancante**

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'Impresa deve entro un giorno provvedere alla sostituzione del personale mancante.

#### **Art.25 - Variazioni del personale**

Devono essere preventivamente comunicate per l'approvazione formale da parte della Committente, la variazione della consistenza numerica del personale e la sua qualifica. In mancanza di tale approvazione non si potrà procedere ad alcuna variazione.

#### **Art.26 - Direzione del servizio**

L'Impresa dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto dall'Azienda.

Il direttore del servizio deve mantenere **un contatto continuo la U.O.C. HACCP-RSO della ASP Palermo per il controllo** dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Azienda mittente al rappresentante designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie-malattia-etc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altri di gradimento dell'Azienda, **dandone, contestualmente, notizia alla U.O.C. HACCP-RSO.**

#### **Art.27 - Formazione**

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento di durata sufficiente ad un comprovato apprendimento, a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del

servizio richiesto dal presente capitolato. L'Impresa dovrà farsi carico di formare il personale dell'Azienda preposto al servizio di prenotazione pasti, di distribuzione, oltre che sul servizio in generale anche sull'utilizzo appropriato delle tecnologie informatiche in dotazione.

**La formazione, in ogni caso , deve essere in linea con quanto previsto dai Decreti Regionali per la formazione degli alimentaristi.**

**Art.28 - Informazione al personale addetto circa le norme contrattuali.**

L'Impresa deve informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto d'appalto in oggetto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

Al seminario illustrativo parteciperà anche **l'Azienda attraverso il personale della U.O.C. HACCP-RSO**. A tale scopo l'Impresa informerà l'Azienda circa il giorno e il luogo dove si terrà il seminario.

**Art.29 - Vestiario**

L'Impresa fornirà a tutto il personale addetto al servizio di ristorazione, gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti (camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura), nonché mascherine e guanti monouso e calzature a norma.

La disponibilità di tale materiale dovrà garantirne il ricambio, se necessario, anche nel corso di un turno lavorativo.

Per i Dispositivi di Protezione individuale, ove prescritti si rimanda alle indicazioni successive.

**Art.3 - Igiene personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani ed in particolare durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti ed orologi e non deve avere smalto sulle unghie, che devono essere sempre corte al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

A tale scopo, i lavelli del personale dovranno essere dotati di idonei detergenti e spazzolini per le unghie.

**Art.31 - Idoneità sanitaria**

Tutto il personale addetto al servizio, compreso quello messo a disposizione dall'Azienda, deve essere munito di attestato di formazione specifica in sostituzione del Libretto di Idoneità secondo legge regionale vigente.

**TITOLO V : CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

**Art.32 - Tabelle Merceologiche**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate alimentari conservate nei frigoriferi, nelle celle frigorifere e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche redatte dall'Azienda e allegate al presente capitolato a formarne parte integrante sostanziale (Allegato "D").

**Art.33 - Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti: Decreto Legislativo del 27/01/1992, n. 109 e D. Lgs. 110/92 e successive modificazioni ed integrazioni e D. Lgs. 111/92

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

**Art.34 - Garanzie di qualità**

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori, e rendere disponibili alla Committente, idonee certificazioni di qualità o dichiarazione di conformità delle derrate alimentari di cui alle Tabelle Merceologiche.

Ai fini della freschezza dei prodotti alimentari forniti è privilegiata l'offerta di prodotti provenienti dalla filiera corta della Regione Sicilia.

**TITOLO VI : MENU'**

### **Art.35 - Menù**

L'Impresa dovrà presentare in offerta i menù che intende erogare alle utenze oggetto dell'appalto.

Dovranno essere previsti i seguenti menù di tipo standard, allestiti, quando possibile con i piatti dell'alimentazione comune opportunamente adattati e combinati:

*ordinario*: per degenti, composto da colazione, pranzo, cena, almeno settimanale secondo le diete redatte dall'Azienda e allegate ("C") al presente capitolato a formarne parte integrante sostanziale.

*ipocalorico*: per obesità, sovrappeso, diabete, dislipemie;

*iper calorico*: per pazienti con fabbisogno energetico aumentato (es: puerpere che allattano, giovani con frattura ossa lunghe, politraumatizzati);

*privo di glutine*: per i pazienti affetti ad morbo celiaco (tale dieta prevede l'uso di alimenti senza glutine);

*ipoproteico*: per i pazienti affetti da insufficienza renale cronica e nelle fasi di scompenso acuto delle epatologie con encefalopatia porto-sistemica;

*a ridotto apporto di fibre e di lattosio*: indicato per casi di diarrea acuta, di riacutizzazione di diverticolite intestinale, nelle preparazione di alcune indagini diagnostiche sull'apparato digerente, nella fase di preparazione alla chirurgia colica;

*per disfagia*: per pazienti con deficit nella masticazione (es. anziani, anoressici) e pazienti che presentano problemi meccanici o funzionali di deglutizione);

*di rialimentazione*: dopo digiuno prolungato (es. interventi chirurgici, sospensione dell'alimentazione per patologie gastro-enteriche, ecc.);

ed inoltre *menù ad personam*: per soggetti con problematiche nutrizionali complesse. Le diete ad personam vengono prescritte dallo specialista aziendale in nutrizione clinica, calcolate dal dietista ed allestite utilizzando grammature, alimenti e modalità di preparazione specifiche.

Le pietanze devono essere fornite nelle quantità e negli ingredienti, secondo le caratteristiche merceologiche e modalità di preparazione indicate nelle tabelle citate.

Dietetico speciale per degenti dei PP.OO o di altra struttura aziendale.

Tutti i menù dovranno essere articolati in menù estivo e menù invernale.

Per la realizzazione dei menù dovranno essere utilizzate le derrate contemplate nelle Tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.

Deve essere privilegiati l'uso di prodotti del territorio, le tradizioni locali, relative ai giorni festivi o a ricorrenze nei quali sia previsto il consumo di cibi particolari.

L'Impresa inoltre dovrà indicare in offerta la soluzione dietetica gestionale per garantire il pasto ai ricoverati d'urgenza in Pronto Soccorso nei diversi PP.OO.

### **Art.36 - Struttura di tutti i menù**

#### **Colazione**

Caffè, tè, latte, caffè d'orzo,

marmellata in monoconfezione, pane o fette biscottate o yogurt

Per emodializzati: alimenti solidi (panino con prosciutto crudo e/o cotto e/o con formaggio)

#### **Pranzo**

Un primo a scelta fra tre (di cui uno liquido o semiliquido)

Un secondo a scelta fra tre (di cui almeno 2 caldi e uno a base di macinato)

Un contorno a scelta fra tre (di cui almeno uno crudo)

Frutta fresca o cotta o budino o altro dolce al cucchiaino

Pane

1 litro di acqua oligominerale naturale (anche con aggiunta di anidride carbonica).

#### **Cena**

Un primo a scelta fra tre (di cui almeno uno liquido semiliquido)

Un secondo a scelta fra tre (di cui almeno uno caldo e uno sempre caldo ad impasto morbido)

Un contorno a scelta fra tre (di cui uno almeno crudo)

frutta fresca o cotta

pane

1 litro di acqua oligominerale naturale (o con aggiunta di anidride carbonica)

#### **Art.37 - Variazione del menù**

Le variazioni del menù dovranno essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'Azienda.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Azienda.

#### **Art.38 - Diete Speciali**

Le diete speciali devono essere approntate a cura dell'Impresa fermo restando che dovranno rispettare le indicazioni riportate nel dietetico redatto dall'Azienda.

### **TITOLO VII : TABELLE DIETETICHE**

#### **Art.39 - Quantità delle vivande**

Le quantità da somministrare, relative a tutti i menù giornalieri, saranno quelle previste dalle Tabelle Dietetiche redatte dall'Azienda e presentate in offerta per ogni pietanza dei menù proposti: tali grammature dovranno essere indicate al crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

#### **Art.40 - Introduzione di nuovi piatti**

Qualora l'Impresa, nel corso dell'esecuzione del contratto, intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate in offerta, dovrà far richiesta scritta alla Committente e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, nel caso esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche.

I nuovi piatti proposti devono avere equivalente valore economico del piatto sostituito.

### **TITOLO VIII: IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **Ar.41 - Norme igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30 Aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e al D. L.gs. 155/97, più le integrazioni di seguito riportate, **le norme di cui ai Regolamenti Europei di cui al "pacchetto igiene"** ed eventuale Regolamento Regionale e/o Comunale.

#### **Art.42 - Limiti di Contaminazione Microbica**

La produzione dei pasti, oltre a rispettare le norme di cui al precedente articolo, deve rispettare gli standard igienici riportati nel progetto offerta come Limiti di Contaminazione Microbica.

#### **Art.43 – Standard qualitativi igienici della produzione.**

Gli standard qualitativi igienici della produzione saranno quelli indicati in offerta dall'Impresa, come Standard qualitativi del servizio.

### **TITOLO IX: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

#### **Art.44 – Criteri di sicurezza nella manipolazione degli alimenti**

L'impresa dovrà indicare dettagliatamente in sede di offerta i criteri di sicurezza relativi alla manipolazione degli alimenti nell'ambito del progetto presentato, come Standard qualitativi del servizio, e formulati separatamente per la fase transitoria e di emergenza, che per la fase definitiva.

I criteri così esposti saranno valutati singolarmente sia in sede di gara che nella valutazione della gestione del servizio.

### **TITOLO X: SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE**

#### **Art.45 - Prenotazione pasti**

Per tutti i pasti destinati ai degenti dei PP.OO o altre strutture aziendali, la prenotazione dei pasti viene rispettivamente effettuata dalle Capo Sala e dai Responsabili delle strutture o loro delegati e comunicata al direttore del servizio incaricato dall'Impresa. La prenotazione dei pasti viene gestita nella fase definitiva mediante il sistema informatizzato messo a disposizione dall'Impresa e dettagliatamente descritto in offerta.

#### **Art.46 - Modalità di confezionamento vassoi personalizzati**

I pasti per i degenti di tutti i PP.OO. o altre strutture aziendali, verranno confezionati in vassoi personalizzati in conformità con quanto prenotato o quanto prescritto dalle indicazioni dietetiche. Ogni vassoio dovrà contenere un cartoncino stampato con la chiara indicazione del luogo di destinazione (esempio reparto, sezioni uomini/donne, n° camera degenza nominativo persona cui è destinato, regime dietetico in relazione alle scelte effettuate).

Il vassoio personalizzato per i degenti sarà corredato con vasellame in porcellana o altro materiale di analoghe caratteristiche ed idoneo a venire a contatto con le sostanze alimentari; Le colazioni verranno servite in tazze di porcellana o altro materiale di analoghe caratteristiche ed idoneo a venire a contatto con le sostanze alimentari;

Le pietanze dovranno essere idoneamente protette durante il trasporto al reparto o in altro PP.OO o struttura aziendale.

I vassoi saranno particolarmente curati nella loro dimensione estetica ed ergonomica rendendo la preparazione complessiva del vassoio particolarmente gradevole e pratica, evitando sovrapposizione di oggetti sul vassoio, e conseguenti cadute a terra dei medesimi.

Per i reparti infettivi o i malati infetti i pasti dovranno essere serviti utilizzando vassoi e stoviglie monouso.

#### **Art.47 - Modalità di consegna e distribuzione dei pasti veicolati**

La veicolazione ai reparti dei pasti confezionati in vassoi personalizzati deve avvenire per mezzo di un sistema che ne garantisca la temperatura così come prevista dalle leggi sanitarie e meglio descritte nel progetto offerta, sia per la fase transitoria odi emergenza, che per la fase definitiva.

I pasti confezionati saranno consegnati e ritirati dal personale della ditta al reparto di degenza, dove il personale dell'Azienda provvederà ad effettuare la distribuzione ed il ritiro dei vassoi al letto dei degenti.

I pasti devono essere confezionati e consegnati nel rispetto della vigente normativa. In tal senso si specifica che nel caso di adozione del sistema fresco caldo, valgono le disposizioni di cui al D.A. 20/05/96, nel caso di adozione del sistema **a legame refrigerato o legame congelato** è fatto obbligo all'appaltatore il rispetto del mantenimento della catena del freddo, come disciplinato della vigente normativa. Il sistema di trasporto dei pasti deve garantire il mantenimento delle pietanze calde, di una temperatura non inferiore a + 60° C al cuore del prodotto, fino alla consegna. Il sistema deve inoltre garantire il mantenimento della temperatura prevista dalla legge per le pietanze da servire fredde.

I veicoli su cui vengono trasportati i pasti devono possedere i requisiti di idoneità igienico-sanitarie di cui alla vigente normativa in funzione delle modalità di servizio proposte dal concorrente ed utilizzati esclusivamente per il trasporto

### **TITOLO XI: PULIZIA E IGIENE**

#### **Art.48 – Piano degli interventi**

L'Impresa predisporrà un piano particolareggiato per tutti gli interventi di pulizia e sanificazione, e per tutte le operazioni ordinarie e straordinarie che intende effettuare durante il periodo di gestione. Il piano dovrà essere dettagliato sui seguenti punti:

- 1) Elenco degli interventi ordinari e straordinari di pulizia e sanificazione dei locali ed attrezzature con specifica delle frequenze degli interventi, dei prodotti utilizzati e delle modalità operative, distinti per ogni unità operativa.
- 2) Modalità di stoccaggio e di allontanamento dei rifiuti, con eventuali riferimenti alla raccolta differenziata.
- 3) Piano di derattizzazione e deblattizzazione con particolare riferimento agli interventi,

descritti per ogni unità, e con distinzione tra:

- interventi di bonifica dei locali prima dell'inizio della gestione;
- interventi ordinari e straordinari.

La verifica dei piani verrà effettuata sia in conformità col piano di autocontrollo, che tramite ispezioni da parte di personale addetto dell'Azienda.

I piani saranno ispirati a principi di alta qualità igienica con indicazione delle frequenze e di scelta di materiali e prodotti tali da garantire ogni igienicità delle lavorazioni, nonché presentare nel progetto offerta le Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti.

L'Impresa si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori e dei carrelli la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

#### **Art.49 - Interventi ordinari e straordinari**

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, l'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale dei locali adibiti alla conservazione e alla lavorazione degli alimenti, all'inizio del servizio. Tale operazione dovrà essere ripetuta al bisogno ed almeno ad ogni semestre o a richiesta dell'Azienda o dagli Uffici d'Igiene.

#### **Art.50 - Operazioni di lavaggio e pulizia**

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

#### **Art.51 - Custodia dei detersivi**

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

#### **Art.52 - Modalità di utilizzo dei detersivi**

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione e cottura, durante lo svolgimento di tali operazioni. Detti prodotti dovranno essere riposti su un carrello apposito.

#### **Art.53 - Detergenti - Sanificanti**

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti. I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Di tutti i prodotti, in fase di offerta, l'Impresa deve trasmettere all' Azienda le schede tecniche di sicurezza.

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

#### **Art.54 - Pulizie esterne e vetrate**

Le pulizie delle aree e delle vetrate di pertinenza dei locali di produzione, sono a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

#### **Art.55 - Divieto di scarico**

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

#### **Art.56 - Limiti di igiene ambientale.**

I limiti di Igiene Ambientale, riferiti ai locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie che devono essere conformi alle tabelle dei limiti di igiene ambientale indicati nel progetto offerta.

#### **Art.57 - Rifiuti**

Circa la produzione dei rifiuti assimilabili agli urbani, la ditta assume a suo carico tutte le

responsabilità previste a carico del produttore, in merito alla corretta gestione interna ed identificazione del luogo di provenienza dei contenitori utilizzati per lo smaltimento.

I rifiuti solidi urbani prodotti durante le fasi di allestimento delle vivande dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta.

Gli oli usati di cucina e le altre sostanze grasse dovranno essere gestiti a carico della ditta, ai sensi del D.Lgs. 22/97 e successive modificazioni ed integrazioni. Tale ditta, in quanto gestrice dell'impianto, assume tutti gli oneri derivanti dal D.Lgs. citato, previsti in carico al produttore, esonerando l'Azienda da tali responsabilità.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti diversi dagli urbani, sono a carico dell'Impresa.

L'Impresa dovrà rispettare ed adeguarsi ai Regolamenti comunali in materia di rifiuti solidi urbani o assimilati

### **Art.58 - Servizi igienici**

I servizi igienici annessi alle cucine, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere e /o asciugamani elettrici.

## **TITOLO XII : NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA**

### **Art.59 - Norme in materia di sicurezza e prevenzione**

E' fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi esattamente a quanto previsto dalla normativa in materia di: "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008" e successive modifiche e integrazioni, nonché alle "Schede di sicurezza dei prodotti detergenti e sanificanti"

### **Art.60 - Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

### **Art.61 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'Impresa, conformemente alle normative vigenti (D.P.R. del 8/06/1982, n. 524), deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

### **Art.62 - Norme generali per l'igiene del lavoro**

L'Impresa ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dalla normativa vigente.

### **Art.63 - Piano di evacuazione**

L'Impresa deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali.. A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente. Copia di detto piano dovrà essere trasmesso al Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda.

### **Art.64 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando il loro uso è consigliato nelle schede tecniche di sicurezza.

L'impiego dei detergenti dovrà avvenire con aggiunta di acqua alla temperatura indicata sulle confezioni.

#### **Art.65 - Pulizia attrezzature e impianti**

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

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

La pulizia dovrà avvenire solo con apposito materiale.

### **TITOLO XIII: CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

#### **Art.66 - Diritto di controllo della Committente**

E' facoltà dell'AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE Palermo di effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia e la rispondenza tra il sistema operativo di autocontrollo e la procedura documentale di autocontrollo realizzata dalla Impresa e presentata al Committente.

#### **Art.67 - Organismi preposti al controllo di qualità**

Gli organismi preposti al controllo sono oltre le Autorità Istituzionali previste dalle normative vigenti i seguenti organi interni: **la U.O.C. HACCP-RSO**, la Direzione Sanitaria dell'Azienda i Responsabili F.I.O. dei presidi ospedalieri, i Responsabili delle C.T.A. nonché eventuali altri organi interni ed esterni incaricati dall'Azienda.

**La U.O.C. HACCP-RSO vigilerà sulla corretta applicazione del servizio di ristorazione.**

#### **Art.68 - Abbigliamento dei tecnici membri degli organismi di controllo**

I membri dell'organismo di controllo devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo, messo a disposizione della ditta.

#### **Art.69 - Metodologia del controllo qualità**

I tecnici degli organismi della committente effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea nel rispetto delle norme vigenti.

Le modalità di controllo potranno prevedere :

- 1) Verifica delle condizioni operative al momento dell'ispezione in base ai principi igienici enunciati nel presente capitolato, a quanto presentato dall'Impresa in offerta, oltre che al rispetto della normativa vigente;
- 2) Verifica degli standard qualitativi del servizio in base alle check list appositamente predisposte;
- 3) Verifica dell'applicazione del piano di autocontrollo così come presentato in offerta;
- 4) Verifica dello stato igienico delle derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, ambienti e personale, mediante analisi microbiologiche, chimiche, merceologiche, tamponi ambientali, tamponi sul personale.
- 5) Verifica di quanto espresso in offerta per quanto riguarda le presenze del personale, e di quanto altro offerto.

#### **6) verifica degli aspetti microbiologici e chimico fisici degli alimenti.**

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.

**Deve essere sempre disponibile un pasto campione per la indagini organolettiche e/o di laboratorio e/o merceologiche.**

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime di Legge e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, all'Azienda, per le quantità di campioni prelevati.

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'Azienda effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile dell'Impresa.

#### **Art.70 - Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate", in caso di dubbio sulla salubrità

dell'alimento.

L'Azienda provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo.

All'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

In caso di esito positivo l'Impresa risponderà altresì per quanto riguarda gli obblighi e le sanzioni previste dalle norme del settore .

#### **Art.71 - Rilievi dei tecnici**

I tecnici incaricati dell'esecuzione del servizio di controllo qualità, sono tenuti a riferire al referente dell'Impresa in merito ai rilievi effettuati.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Azienda.

#### **Art.72 - Contestazioni**

L'Azienda farà pervenire per iscritto all'Impresa, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Impresa sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel presente capitolato.

L'Impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul servizio purché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

#### **Art.73 - Autocontrollo di qualità da parte dell'Impresa**

L'Impresa dovrà presentare in offerta il piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP che metterà in atto durante la gestione del servizio sia nella fase transitoria o di emergenza che nella fase a regime

Il piano di autocontrollo da presentare allegato all'offerta dovrà essere opportunamente circostanziato e dovrà riportare:

- la descrizione delle procedure adottate;
- i metodi di verifica sull'esatta applicazione delle procedure proposte;
- i metodi di rilevazione scritta delle difformità, riscontrate in corso d'opera;
- le azioni correttive adottate.

Le risultanze del sistema di autocontrollo devono essere scritte, trasparenti e visionabili in ogni momento dal personale dell'Istituto incaricato del controllo.

### **TITOLO XIV : SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI - PENALI**

#### **Art.74 - Penali**

Salvo più gravi e diverse sanzioni previste dalle norme di legge, l'Azienda si riserva all'esito dei controlli interni, di applicare una penale sui corrispettivi dovuti, fino ad un massimo di Euro 5.000,00 (cinquemila), per ogni caso di violazione ed inadempimento degli obblighi contrattuali previsti nel presente capitolato, non eliminati in seguito a diffida formale dell'Azienda e più in particolare per:

- a) violazione di quanto previsto dai menù;
- b) violazione di quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche;
- c) in caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione a crudo;
- d) mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la produzione di pasti o la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla Legge in materia;
- e) mancato rispetto delle norme igienico sanitarie nei centri di produzione pasti;
- f) mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, e piano di autocontrollo;
- g) alterazione dei programmi giornalieri di lavoro, rispetto al progetto presentato in offerta;
- h) mancato rispetto delle configurazioni organizzative e gestionali previste nel prospetto tecnico presentato dall'impresa;
- i) analisi microbiologica giudicata negativa rispetto a quanto previsto nei Limiti di contaminazione microbica;

j) ritardo nella consegna oltre 10 minuti dall'orario previsto.

## **TITOLO XV: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

### **Art.75 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono clausole risolutive del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) fallimento o apertura di una procedura prevista dalla Legge fallimentare a carico dell'Impresa;
- b) cessione dell'attività ad altri con conseguente mutamento del rapporto;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto non autorizzato ed impiego di personale non dipendente dell'Impresa (salvo deroghe previste);
- d) inosservanza grave o reiterata delle norme igienico-sanitarie comportanti l'applicazione di sanzioni amministrative e /o penali;
- e) casi di intossicazione alimentare imputabili a dolo o colpa del Gestore ;
- f) utilizzo per più di tre volte di derrate non previste dal contratto e non autorizzate;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi, dopo la terza contestazione;
- h) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà della Committente;
- i) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- j) non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni della Committente in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- k) interruzione non motivata del servizio;

L'Azienda potrà rescindere in qualsiasi momento il contratto d'appalto, dando un preavviso di almeno 30 gg. con lettera raccomandata A.R., restando a carico dell'Impresa il risarcimento di eventuali danni ed il rimborso di eventuali spese derivanti al Committente a questo riguardo.

## **TITOLO XVII: IMMOBILI**

### **Art.76 - Struttura**

L'Azienda mette a disposizione, ad uso gratuito, dell'Impresa la struttura e gli impianti esistenti presso i PP.OO. per la gestione del servizio.

I locali e gli impianti presenti presso i PPOO saranno ceduti in uso gratuito all'Impresa per il periodo del contratto.

L'Impresa accetta struttura ed impianti nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti tutti.

### **Art.77 - Consegna all'Impresa degli immobili, degli impianti e delle attrezzature.**

L'azienda provvederà a consegnare all'Impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, gli immobili, gli impianti, le attrezzature e gli arredi esistenti presso le cucine.

L'Impresa, in sede di offerta, deve indicare gli impianti, le attrezzature e gli utensili di proprietà della Committente che intende riutilizzare e quelli che intende installare ex novo, Degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e degli utensili di proprietà dell'Azienda che l'Impresa intende riutilizzare dovrà essere predisposto dettagliato elenco che dovrà essere allegato al progetto.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'Azienda resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie, ed eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

**Art.78 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti della Cucina centralizzata**

In qualunque momento, su richiesta dell'Azienda ed in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto installato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

**Art.79 - Riconsegna all'Azienda Sanitaria Provinciale 6 Palermo degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili**

Nel corso dell'ultimo anno di durata del contratto, l'Impresa provvederà in contraddittorio con l'Azienda, ad accertare i lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria che si rendessero necessari per portare gli impianti allo stato di manutenzione ed efficienza tale da essere considerato idoneo per il normale funzionamento dei medesimi; le relative spese saranno ad esclusivo carico dell'Impresa.

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'Azienda i locali con impianti e attrezzature annessi nel numero pari a quello che è stato presentato in fase di offerta ed installato, impianti ed attrezzature che dovranno essere consegnati in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi saranno stimati ed addebitati all'Impresa.

**TITOLO XVIII: NORMATIVA DI RIFERIMENTO****Art.80 - Normativa di riferimento**

tutti gli impianti, tutte le apparecchiature che presentino pericoli di qualsiasi natura nel loro normale uso dovranno rispettare tutte le norme e le disposizioni di legge vigenti e in particolare quelle di seguito richiamate comprese loro eventuali integrazioni, aggiornamenti e modifiche:

- Capitolato generale d'appalto per le opere di competenza del Ministero dei LL.PP. di cui al D.P.R. n. 1063 del 16/07/1962;
- Regolamento per la direzione contabilità e collaudazione dei lavori dello Stato che sono nelle attribuzioni del Ministero dei LL.PP, R.D. n. 350 del 25/5/1885, ove applicabile.;
- Legge n. 615/66 (ANTISMOG) e relativo regolamento di esecuzione.
- Normative del Ministero dell'Interno sulla sicurezza delle apparecchiature funzionanti a combustibili liquidi e/o gassosi.
- Norme UNI-GIG n.39; 5421; 7722; 7723; 8420; 8447.
- Disposizioni dei Vigili del Fuoco.
- Norme CEI per tutta la parte elettrica delle apparecchiature e legge n.791 del 18/10/1977;
- Norme previste dalla Direttiva macchine e marchio CE.
- Norme previste dal D.L. 626/94 in attuazione delle direttive 89/391/CEE, 89/654/CEE, 89/655/CEE, 89/656/CEE, 90/269/CEE, 90.270.CEE, 90/394/CEE, 90/679/CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro;
- Norme previste dal DPR 524/82 in attuazione della direttiva CEE n. 77/576 relative alle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli stati membri in materia di segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro e della direttiva CEE n. 79/640 che modifica gli allegati della direttiva citata;
- Norme e prescrizioni I.S.P.E.L.S.
- Norme di cui al D.P.R. 303 del 19/3/1956 relativo alle norme generali per l'igiene del lavoro;
- Norme di cui al D.P.R. 547 del 27/4/1955 relativo alla prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- Norme di cui alla Legge n. 46 del 5/03/1990 relativa alla sicurezza degli impianti;
- Norme di cui al D.P.R. n. 577 del 29/luglio 1982 concernente l'espletamento dei servizi di prevenzione e di vigilanza antincendio;
- Norme di cui al D.L. 475 del 4/12/1992 in attuazione della direttiva 89/686/CEE del Consiglio del 21.12/1989, in materia di ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative ai dispositivi di protezione individuale;
- Legge n. 283 del 30/4/1962 e regolamento di attuazione D.P.R. n.327 del 26/3/1980 in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e

delle bevande.

- Decreto Legislativo 163/06.
- Tutta la normativa vigente sui contratti di lavoro e sulle previdenze contributive.
- Norme di cui alla L.494/96.
- **Regolamenti Europei di cui al "pacchetto igiene".**

Ogni altra norma vigente riguardante la preparazione, conservazione e trasporto degli alimenti e bevande.

#### **Art.81 - Domicilio legale**

Per tutti gli effetti del contratto l'Impresa eleggerà domicilio legale a Palermo.

#### **Art.82 - Richiamo alla Legge e altre norme**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

#### **Art.83 - Controversie contrattuali e foro competente**

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti in ordine alla interpretazione ed esecuzione del contratto, non risolvibile in via amichevole, sarà competente il foro di Palermo.

#### **Allegati:**

"A" - Dimensioni utenza e numero giornate alimentari. **(variare allegato "A" sulla base della nuova organizzazione Aziendale: taluni PP.OO. sono stati trasformati in PTA, PTE, altro. Pertanto il PP.OO. dotati di cucina sono esclusivamente Petralia Sottana, partinico e Corleone. Tali Variazioni sono state già comunicate al rag. Sebastiano Catalano)**

"B" - Menù.

"C" - Diete settimanali con quantità e diversificazione giornaliera.

"D" - Caratteristiche Merceologiche.

"E" - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI).