

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER L’OSPEDALE EVANGELICO INTERNAZIONALE DI GENOVA.

INDICE DELLE PARTI

PARTE I	Aspetti tecnico economici	pag. 2 -22
PARTE II	Aspetti ristorativi - nutrizionali	pag. 23-30
PARTE III	Aspetti igienico – sanitari	pag. 31-42
PARTE IV	Aspetti legati alla prevenzione – sicurezza – antinfortunistica sul luogo di lavoro	pag. 43 -45
PARTE V	Aspetti amministrativo – legali	pag. 46 -60

INDICE DEL CAPITOLATO SPECIALE

INDICE DEGLI ALLEGATI

ALLEGATO 1	modello di dichiarazione e domanda di partecipazione
ALLEGATO 2	scheda predisposizione offerta economica
ALLEGATO 3	scheda tempo medio di percorrenza per consegna pranzi-cene
ALLEGATO 4	elenco generi extra
ALLEGATO 5	servizi extra fissi mensili
ALLEGATO 6	planimetria locali interessati dal servizio
ALLEGATO 7	diete speciali
ALLEGATO 8	tabella grammature standard
ALLEGATO 9	schede merceologiche
ALLEGATO 10	limiti contaminazione microbica
ALLEGATO 11	DUVRI

Parte I

ASPETTI TECNICO-ECONOMALI

ART. 1 - DEFINIZIONI

- a) Stazione Appaltante: l'Amministrazione dell'Ospedale Evangelico Internazionale di seguito chiamato O.E.I.;
- b) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'Impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
- c) Locali di servizio: locali a disposizione del personale dell'Impresa presso l'O.E.I. per il ricevimento dei pasti, l'allestimento dei vassoi, il confezionamento dei pasti, lo scodellamento, il lavaggio e il deposito di stoviglie e utensili;
- d) Trasporto: il trasporto dei pasti dal centro di cottura esterno al locale di servizio presso l'O.E.I.;
- e) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal personale della Stazione Appaltante per la somministrazione dei pasti agli utenti all'interno dei singoli reparti di degenza;
- f) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri (monouso e non), contenitori termici e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- g) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- h) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere;
- i) Tovagliolo: tovaglette e tovaglioli monouso e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti;
- l) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione e trasporto dei pasti;
- m) Macchine: strumenti a supporto del servizio, utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- n) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/condizionamento, impianto idrico sanitario, impianto addolcitore acqua, ecc.);
- o) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie, ecc.) che servono a corredare gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- p) Giro di consegna: percorso effettuato da ogni automezzo per la consegna dei pasti dalla sede produttiva alla sede di ristorazione (locale di servizio c/o O.E.I.);
- q) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa Aggiudicataria deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dall'Amministrazione O.E.I.;
- r) Pasto scorta: singoli alimenti da utilizzare in situazioni di emergenza conservati nel locale di servizio della Stazione Appaltante;
- s) Pasto sostitutivo: tutti gli alimenti costituenti il pasto e utilizzati nella totalità per affrontare situazioni di emergenza;
- t) Alimento: ogni sostanza utile per la nutrizione;

- u) Servizio E.P.T.L.: Servizio Economato, Provveditorato, Tecnico e Logistica.
- v) Capitolato Tecnico: il presente documento compresi tutti i suoi allegati (specifiche tecniche);

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è la prestazione del Servizio Ristorazione con pasti veicolati con produzione di pasti in legume fresco-caldo, cucinato presso un centro di cottura esterno. Detti pasti riguardano la ristorazione ospedaliera ed aziendale, dovranno essere consegnati presso apposito locale dell'Ente denominato Locale di Servizio o "Cucina" per l'allestimento dei vassoi, il confezionamento dei pasti e lo smistamento degli stessi utilizzando appositi carrelli termo-refrigerati messi a disposizione dalla ditta appaltatrice.

I pasti dovranno essere distribuiti:

- _ presso i reparti di degenza previa prenotazione
- _ presso il locale ristoro del servizio mensa, a mezzo self-service ed eventuale prenotazione prevista con sistemi che l'Ente potrà decidere di attivare.

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 a favore dell'impresa che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

ART. 3 - FRUITORI DEL SERVIZIO

Fruitori del servizio di ristorazione, saranno:

- in ristorazione ospedaliera:

1. degenti ricoverati in ospedale presso tutti i reparti di degenza ordinaria, e degenza temporanea
2. day –hospital - day surgery;
3. tutti quei pazienti con diversa tipologia di ricovero, ivi non menzionata, o che l'Ente potrà in futuro attivare
4. personale dipendente sanitario dell'ospedale che per motivi di servizio non possa recarsi presso il locale mensa;

- in ristorazione aziendale:

1. dipendenti dell'ospedale e dell'Amministrazione
2. personale diverso autorizzato a recarsi in mensa dall'Ente (congressisti, stagisti, dipendenti di aziende esterne , ecc.....)
3. soggetti terzi in visita ai ricoverati, a condizione che siano in possesso di apposito ticket che attesti l'avvenuto pagamento del pasto, rilasciato dall'O.E.I.;

ART. 4 - ESSENZIALITA' DEL SERVIZIO

Le caratteristiche e le modalità di svolgimento del servizio, che di seguito si tratteranno, si intendono tassative ed inderogabili e devono poter essere operative sin dal primo giorno di avvio dell'appalto.

Il servizio di ristorazione dovrà essere assicurato ogni giorno dell'anno, anche nei casi di calamità naturali, malfunzionamenti impiantistici sciopero od ogni altro caso imprevedibile (trattasi di servizio pubblico essenziale, ai sensi degli artt. 1 e 2 della Legge 12/06/1990 n. 146).

Analogamente, la continuità e regolarità del servizio dovrà essere garantita secondo le modalità di cui agli artt. 2 e 3 del contratto del Comparto Sanità.

Solo in occasione del verificarsi di casi eccezionali pertanto, e previa tempestiva comunicazione diretta all'ottenimento del benessere della Direzione Sanitaria e del Servizio EPTL, potranno eventualmente essere messe in atto "condizioni minime di emergenza" concordate tra le parti dirette a garantire almeno un menù per degenti e dipendenti, e/o differenti situazioni gestionali ed organizzative.

Al verificarsi di tali eventi l'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere all'integrazione della dotazione, se necessaria, di: "elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi, forniture di materiale igienico-sanitario, materiale di pulizie, e del materiale monouso per emergenze".

ART. 5 – DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE O DI RITARDO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'I.A. non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con l'Ospedale Evangelico Internazionale.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa Aggiudicataria costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dall'Ospedale Evangelico Internazionale mediante diffida inoltrata a mezzo telefax seguito da raccomandata A.R.. In tale ipotesi restano a carico dell'Impresa Aggiudicataria tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

ART. 6 - STOVIGLIE DI EMERGENZA

L'Azienda aggiudicataria è tenuta ad approvvigionarsi, per tutta la durata del contratto, di stoviglie monouso (piatti, contenitori, posate) ed a distribuirle qualora si verificassero situazioni di emergenza che pregiudicassero l'utilizzo di stoviglie e posate abituali (a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo: sciopero del personale, calamità, malfunzionamento delle attrezzature, black out idrici, elettrici ecc...).

Il ricorso alle stoviglie monouso, aventi le caratteristiche di seguito elencate, dovrà essere segnalato tempestivamente alla Direzione Sanitaria, al Servizio EPTL ed al personale responsabile di reparto.

Per tale mancata segnalazione, dopo il secondo richiamo, sarà comminata una penale di €. 250,00.

AL PASTO DEGENTE, IN CASO DI EMERGENZE TECNICHE

Qualora, per condizioni eccezionali, la stoviglieria in ceramica non possa essere utilizzata, essa sarà sostituita da:

- Vaschetta bianca monouso in polipropilene omopolimero alimentare o suo analogo avente le seguenti caratteristiche tecniche:
 - aspetto gradevole come sostitutivo del piatto e del bolo in ceramica per il trasporto ed il mantenimento del pasto caldo alla degenza in carrello termico;
 - conformità fisico-chimica alla normativa dichiarata, rispetto alla sua composizione, in funzione della opportuna sicurezza alimentare riguardo:
 - idoneità al contenimento di alimenti di diversa natura (grassa, acida, acquosa...)
 - resistenza alla temperatura dei carrelli termici, al forno a micro-onde ed ai liquidi per più di un'ora
 - dimensioni adeguate al contenuto ed al vassoio, angoli arrotondati;
 - coperchio a pressione trasparente, a tenuta.

AL PASTO MENSA, IN CASO DI EMERGENZA

Qualora, per condizioni eccezionali, la stoviglieria in ceramica non possa essere utilizzata essa sarà sostituita da:

- Piatti monouso piani e fondi
- Posate monouso con tovagliolo in confezione tris aventi le caratteristiche sopra riportate.

ART. 7 - CENTRO DI COTTURA ESTERNO

Il ricorso alla preparazione, trasporto, consegna, ricondizionamento e confezionamento pasti veicolati in legame fresco-caldo da Centro di Cottura esterno a Reparti di degenza, si intenderà posto sotto la diretta responsabilità dell'Impresa aggiudicataria.

ART. 8 - OBBLIGO DELLE PRESCRIZIONI

La mancata osservanza, durante l'espletamento del servizio, delle disposizioni indicate nel presente capitolato speciale, determinerà l'applicazione, da parte dell'Amministrazione dell'Ente, delle penali specifiche e/o generiche descritte nel presente capitolato in relazione a ipotesi di inadempimenti, ritardi, inosservanza di prescrizioni legali o regolamentari. Si rinvia quindi a tutti gli articoli del presente capitolato che trattano specificamente l'applicazione di penali e alle modalità descritte nella Parte IV "ASPETTI AMMINISTRATIVO-LEGALI".

ART. 9 - MODALITA' DELLA PRESTAZIONE

L'Impresa Aggiudicataria, nella preparazione dei pasti, provvederà affinché tutte le preparazioni e manipolazioni dei cibi nonché la loro cottura avvengano nella giornata medesima del consumo escludendosi la possibilità di conservare i cibi per l'utilizzazione in giornata successiva.

E' esclusa inoltre la possibilità di utilizzare cibi precotti.

Il servizio verrà gestito veicolando i pasti in legame caldo/freddo multirazione utilizzando contenitori ed automezzi idonei.

Il ricorso alla distribuzione di pasti veicolati in legame fresco-caldo da Centro di Cottura esterno si intenderà posto sotto la diretta responsabilità dell'Impresa aggiudicataria.

La consegna avverrà presso l'Ospedale Evangelico Internazionale in un 'area di smistamento riservata denominata Locale di Servizio e negli orari prestabiliti, orientativamente alle ore 11,00 per il pranzo e alle ore 17,00 per la cena.

ART. 10 - ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

La giornata alimentare è organizzata come segue:

a) Colazione degenti la preparazione della prima colazione verrà effettuata il mattino c/o l'apposito Locale di Servizio da personale dell'Impresa Aggiudicataria predisponendo sui carelli i liquidi in thermos, consegnando la colazione al personale dei reparti.

Terminato il servizio il personale dell'Impresa Aggiudicataria recupererà i carrelli con lo sporco.

Le derrate, saranno consegnate dall'Impresa Aggiudicataria al personale dei reparti insieme alla cena a seconda del fabbisogno e delle richieste pervenute.

La colazione dovrà tenere conto di consumi aggiuntivi oltre a quelli di degenza, perché a volte viene offerta anche ai pazienti presenti per prelievi/interventi in Day Surgery.

Il lavaggio delle stoviglie, dei contenitori e dei carrelli sarà effettuato dal personale dell' Impresa Aggiudicataria presso l'apposito locale lavastoviglie esistente.

Resta a carico del personale dell'Ospedale Evangelico Internazionale la distribuzione delle colazioni, pranzi e cene ai degenti ricoverati presso i reparti.

Le prenotazioni saranno rilevate quotidianamente dalla dietista dell'Impresa Aggiudicataria con compilazione su supporto cartaceo in triplice copia non oltre le ore 8,30 del giorno precedente quello dell'erogazione, rilasciando ricevuta al degente, onde garantirgli la verifica di quanto ordinato e alle caposala dei reparti.

b) Pranzi degenti e dipendenti: a pranzo, il cibo destinato ai degenti, verrà trasferito dai contenitori termici utilizzati per il trasporto dall'esterno ai carrelli bagnomaria in prossimità del nastro di confezionamento vassoi.

Sarà il personale dell'Impresa Aggiudicataria a confezionare i singoli vassoi ed effettuare la consegna degli stessi al personale dei reparti dell'Ospedale Evangelico Internazionale; terminato il servizio sarà sempre cura dell'Impresa Aggiudicataria ad effettuare il recupero degli stessi dai reparti dell'Ospedale Evangelico Internazionale e le operazioni di lavaggio stoviglie presso apposito locale di servizio centralizzato. Per i pasti dipendenti verranno invece utilizzati i contenitori bagnomaria del banco self-service, trasferendone il contenuto dai box termici, in attesa della distribuzione effettuata dal personale dell'Impresa Aggiudicataria.

L'orario di apertura della mensa aziendale sarà dalle ore 12,30 alle ore 14,00. Il servizio distribuzione avverrà con le modalità e con l'utilizzo delle strutture oggi esistenti.

A carico dell'I.A. sono anche le operazioni di rassetto, pulizie e rigoverno di attrezzature e locali cucina, corridoio adiacente, servizi igienici, spogliatoi di pertinenza, mensa e montacarichi.

Saranno addebitati e quindi fatturati a O.E.I. i pasti dipendenti effettivamente erogati riscontrabili sia dalla registrazione del cartellino identificativo del dipendente al momento del ritiro del vassoio con il pasto da consumare sia da rilevazione manuale effettuata da personale dell'Impresa Aggiudicataria.

c) Cene degenti: alla sera verranno consegnati ai reparti entro le ore 18,30 i soli pasti per degenti con le medesime modalità descritte in precedenza per il pranzo.

d) i pranzi e le cene saranno consegnate dal personale della ditta Appaltatrice ai reparti e il personale OEI provvederà alla distribuzione ai degenti e al ritiro dei vassoi, terminato il servizio il personale dell'I.A. recupererà i carrelli con lo sporco dai reparti.

e) le prenotazioni in variazione, al numero rilevato entro le 8,30 dalla dietista, dovranno essere comunicate entro le ore 10,00 di ciascun giorno per dar modo all'I.A. di trasmettere in tempo eventuali variazioni al centro cottura .

f) ai reparti di Medicina e Ostetricia /Ginecologia dovranno essere consegnati n. 2 pasti in più a pranzo e n. 2 pasti in più a cena per eventuali ingressi nelle ore intermedie della giornata per le quali non è possibile prevedere il ricovero, lasciando la possibilità di richiedere in più 2 o 3 pasti sia a pranzo sia a cena dal Lunedì alla Domenica compresa richiedendo al personale dell'I.A. reperibile al numero telefonico interno 237 (telefono del locale cucina) il numero di pasti che si desiderano in più con le seguenti avvertenze:

- dalle ore 10,00 alle ore 11,00 per quanto riguarda il pranzo;
- dalle ore 15,00 alle ore 17,00 per quanto riguarda la cena,
- i nuovi ingressi comunicati a pranzo entro le 11,00 dovranno comunque essere riconfermati alla sera entro le 17,00.

g) Direzione Servizi: la supervisione del servizio sarà garantita dal Responsabile di unità della ditta Appaltatrice.

Composizione giornata alimentare degenti:

colazioni degenti:

una scelta tra:

caffè d'orzo o latte o tè + pane o fette biscottate porzionato - marmellata monodose miele in confezione monodose da 25/28 gr. o burrino monodose- zucchero o dolcificante al fruttosio in bustine.

Pranzo degenti e dipendenti – cena degenti e dipendenti:

i menù adottati, che saranno impostati a rotazione bisettimanale e 2 stagioni (estate – inverno), saranno composti come di seguito descritto:

- Composizione pasto menù degenti e dipendenti:
- una scelta tra: n. 1 primo piatto del giorno o le seguenti alternative fisse sempre disponibili:
- pasta in bianco
- riso all'inglese
- minestrina/semolino
- condimento in confezione monodose di olio, sale, limone.

n. 1 secondo del giorno o le seguenti alternative fisse sempre disponibili :

- pollo lesso
- prosciutto cotto
- formaggio

n. 1 contorno del giorno o le seguenti alternative fisse sempre disponibili:

- verdure bollite
- purea di patate
- insalata
- condimento in confezione monodose di olio, sale, limone

frutta o dessert a scelta tra:

- frutta fresca
- frutta cotta
- yogurt
- budino

pane o grissini

1 bottiglietta da ½ litro di acqua naturale o frizzante

Menù dipendenti

Il menù dipendenti potrà essere arricchito da ulteriori alternative del giorno, concordate quotidianamente tra le parti compatibilmente con le esigenze organizzative del sistema di servizio adottato.

LOCALI

Fa riferimento il lay out allegato n.6 al Capitolato.

h) NUMERO DEI PASTI:

il numero medio dei pasti giornalieri da confezionare corrisponde a: 40,5 pasti per i pazienti e 39 pasti per i dipendenti (questi ultimi concentrati prevalentemente nei giorni dal lunedì al venerdì) eventuali variazioni saranno comunicate giornalmente.

L'O.E.I. non assume alcun onere o responsabilità qualora il numero minimo di presenze fosse inferiore anche per periodi non brevi, così come la ditta dovrà garantire i pasti anche nel caso di incremento stabile delle presenze.

L'I.A. si impegna ad erogare il servizio di ristorazione per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi.

In occasione di particolari ricorrenze quali il Natale, Capodanno, Epifania e Pasqua, la Ditta Appaltatrice deve garantire la preparazione di un pranzo speciale da concordare con l'Ufficio preposto dell'Ente.

i) **PERSONALE DI SERVIZIO:**

Per assicurare le prestazioni contrattuali l'I.A. si dovrà avvalere di proprio personale qualificato, inquadrato e retribuito sulla base delle leggi e dei contratti collettivi e degli Integrativi Provinciali del relativo competente settore.

Il personale attualmente in carico al gestore del servizio ed operante all'interno dei locali di servizio dell'O.E.I. dovrà essere riassunto dalla Ditta subentrante secondo le normative di Legge.

L'I.A., mensilmente, dovrà fornire all'O.E.I. la documentazione atta a dimostrare il rispetto dell'organigramma con l'indicazione del monte ore giornaliero per singola qualifica impiegata per l'espletamento del servizio appaltato.

Il coordinamento per la preparazione e trasporto dei pasti deve essere affidato ad un responsabile, idoneo a svolgere tale funzione, da comunicarsi al Servizio E.P.T.L. dell'O.E.I..

La ditta si impegna alla realizzazione e trasporto dei pasti con personale numericamente e qualitativamente idoneo.

ART. 11 - PERSONALE DA IMPIEGARE ALLE DIPENDENZE DELLA IMPRESA AGGIUDICATARIA

Nell'esecuzione del servizio, l'I.A. dovrà avvalersi, sotto la sua esclusiva responsabilità, del personale qualificato in numero sufficiente a garantire la regolarità del servizio, provvedendo al reintegro del personale assente per malattia, ferie o altro in modo da assicurare, per tutta la durata del contratto ed in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio in questione e di cui darà comunicazione alla stazione appaltante.

Inoltre l'I.A. deve garantire la presenza di almeno un/una dietologo o dietista dedicata alla preparazione di regimi dietetici particolari per la supervisione degli aspetti dietetici connessi.

L'I.A. sarà tenuta, altresì a fornire a richiesta dell'O.E.I. – e mantenere aggiornato – un elenco nominativo del personale addetto al servizio, con i dati anagrafici, la qualifica, le modalità di impiego, gli orari di lavoro e gli estremi dei documenti di lavoro, assicurativi e del libretto sanitario, impegnandosi a comunicare preventivamente ogni variazione.

L'I.A. dovrà inoltre esibire, ad ogni richiesta dell'Amministrazione appaltante il libro matricola in regola con le vigenti disposizioni in materia di rapporto di lavoro del settore.

L'O.E.I. rimane estraneo ad ogni rapporto tra l'appaltatore e il personale da lui dipendente.

Nei riguardi dei propri dipendenti saranno a carico dell'I.A. tutti gli oneri salariali, previdenziali ed assicurativi, derivanti dal rapporto di lavoro.

In caso di mancato adempimento dei suddetti obblighi, accertato dall'O.E.I. o ad esso segnalato dall'Ispettorato del Lavoro, si procederà ad una detrazione del 30% sui pagamenti da effettuarsi all'I.A. accantonando detta somma a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra, senza che il gestore possa opporre eccezioni né abbia titolo a pretendere risarcimento dei danni.

L'I.A. dovrà rispettare tutte le norme inerenti la sicurezza del personale, assumendosi la responsabilità esclusiva dell'adempimento delle vigenti norme igieniche ed infortunistiche ed esonerando l'O.E.I. da ogni e qualsiasi responsabilità in merito.

ART. 12 - ONERI RELATIVI ALLA GESTIONE SUBENTRANTE

A norma dell'art. 304 del contratto collettivo di lavoro della categoria, attualmente vigente, la gestione subentrante assorbirà tutto il personale addetto in quanto regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga matricola della Gestione uscente, riferiti all'unità produttiva interessata, con facoltà di esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto, nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

I lavoratori in contratto di formazione e lavoro, fatte salve le disposizioni di legge verranno parimenti assunti in contratto di formazione e lavoro restando a carico della gestione subentrante l'effettuazione del periodo di formazione e lavoro mancante rispetto al termine fissato dall'azienda cedente.

ART. 13 - REQUISITI E COMPORTAMENTI DEL PERSONALE DEL GESTORE

Tutto il personale impiegato dall'I.A. nell'esecuzione dell'appalto dovrà essere tecnicamente preparato e fisicamente idoneo e dovrà tenere un comportamento corretto e conforme alle prescrizioni fissate dal committente con la Impresa appaltatrice, in considerazione dell'attività pubblica sanitaria svolta dal committente.

L'I.A. dovrà impegnarsi a sostituire, a semplice richiesta dell'Ente, i propri lavoratori che diano motivo di lagnanza sul piano professionale, comportamentale, del rendimento e della mancata ottemperanza alle norme del presente Capitolato Speciale.

ART. 14 - DISPOSIZIONI SANITARIE

Il personale dipendente dell'I.A. dovrà essere in possesso del requisito della sana e robusta costituzione.

Il personale, munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici (ricerca di portatori di enterobatteri patogeni o stafilococchi enterotossici, etc.) alle prescritte vaccinazioni previste dalle norme per l'esercizio dell'attività in cucina, fornendo idonea certificazione per la riammissione al lavoro ed ogni altro adempimento.

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; in particolare, in materia antinfortunistica, l'I.A. dovrà affiggere nei locali adibiti al servizio di cui trattasi adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'I.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Ente, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

L'I.A. dovrà inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

L'I.A. è tenuta, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso la stessa non abbia aderito alle associazioni sindacali o abbia receduto da esse.

All'Ente competerà il diritto di effettuare ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni e di richiedere alla I.A. di trasferire altrove il personale ritenuto non idoneo al servizio.

In tal caso, l'I.A. provvederà alla relativa sostituzione con altro personale, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

ART. 15 - ADEGUAMENTO ALLA NORMATIVA E APPLICAZIONI CONTRATTUALI

Nello svolgimento del servizio l'I.A. dovrà evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dei servizi ospedalieri. L'Impresa appaltatrice ed i suoi dipendenti dovranno mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'Ente o altro, durante l'espletamento del servizio.

L'Ente potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti della Impresa appaltatrice che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ART. 16 - CLAUSOLA DI BUONA FEDE

L'I.A. si impegna a tenere un comportamento di estrema correttezza e di rigorosa buona fede in ogni fase di esecuzione del contratto.

A tale scopo l'I.A. si fa garante dell'operato dei propri amministratori, funzionari e dipendenti tutti, a prescindere dai limiti del rapporto organico od istitutorio.

L'I.A. si obbliga, pertanto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1382, 1° e 2° comma del C.C., al pagamento di una penale a favore dell'Ente appaltante, proporzionata alla gravità dell'eventuale inadempimento accertato e formalmente contestato dal Responsabile del Procedimento e tale da poter raggiungere l'importo pari al 10% del valore annuo del contratto; in caso di risoluzione del contratto per grave inadempimento è fatto salvo, ai sensi dell'art. 1382 C.C., il risarcimento degli ulteriori danni dovuti per la risoluzione del contratto e per l'affidamento della fornitura a terzi, qualora, in violazione dell'impegno assunto, i soggetti sopraindicati, direttamente o tramite interposta persona, abbiano commesso o commettano gravi fatti, connessi ovvero finalizzati a turbare la corretta ed utile esecuzione del contratto.

ART. 17 - ORGANICO

L'organico impiegato per l'espletamento delle attività di cui trattasi, deve essere composto da personale legato da regolare contratto all'I.A..

Il personale deve essere impiegato per un tempo medio di tre ore per giornata lavorativa nel rispetto del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

Il personale aziendale è tenuto alla compilazione di un foglio firma mensile, che riporti il nominativo, l'orario di lavoro e il totale delle ore giornalmente lavorate. Tale documento deve essere giornalmente presente presso la sede di ristorazione e nel locale di servizio c/o O.E.I. e mantenuto fino al quindicesimo giorno del mese successivo a quello di riferimento.

L'O.E.I. si riserva il diritto di chiedere all'I.A. per iscritto la sostituzione del personale, entro 24 ore dalla richiesta, ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi.

In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

ART. 18 – RAPPORTO DI LAVORO

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'I.A. e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'I.A. deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore e in regola con la normativa di riferimento.

L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato

per la categoria dalle OO.SS., comparativamente più rappresentative, applicabile nella Provincia di Genova.

Su richiesta dell'O.E.I. l'I.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

L'O.E.I. in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà quanto sopra al competente Ispettorato del Lavoro, riservandosi il diritto di valersi della cauzione definitiva.

ART. 19 – VARIAZIONE E REINTEGRO PERSONALE DELL'IMPRESA

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'I.A. nell'offerta tecnica, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate dall'Impresa ed approvate dall'O.E.I.. In mancanza di tale approvazione formale l'I.A. non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l'I.A. è tenuta a sostituirlo immediatamente e comunque entro le 12 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo giornaliero indicato in offerta.

Nel caso in cui l'I.A. non ottemperi a tale disposizione l'O.E.I. provvederà ad applicare le penalità previste.

ART. 20 – DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO, DIETISTE ED ISPETTORI

L'Impresa deve nominare un Direttore Tecnico, responsabile del servizio, cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso. Il Direttore Tecnico deve essere lo stesso che l'I.A. ha indicato in sede di offerta.

Il Direttore Tecnico del servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'O.E.I. e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa pertanto dovrà garantire costante reperibilità.

Il Direttore Tecnico del servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato (laurea in Tecnologia Alimentare o laurea in ambito biologico) o avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi. Il Direttore Tecnico del servizio avrà la responsabilità di garantire il buon andamento di tutto il servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dall'O.E.I..

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del servizio l'I.A. provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone immediata comunicazione scritta all'O.E.I..

Per l'elaborazione delle diete personalizzate, l'I.A. dovrà avvalersi di una dietista con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti.

L' I.A. dovrà inoltre garantire l'impiego di un numero adeguato di "ispettori" incaricati del monitoraggio e della verifica dell'andamento del servizio.

ART. 21 – NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dall'O.E.I.;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'O.E.I.;
- evitare di trattenersi con i dipendenti dell'O.E.I. durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'O.E.I. o altro, durante l'espletamento del servizio.

L'O.E.I. potrà richiedere all'I.A. l'allontanamento di quei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ART. 22 - INVESTIMENTI

Nella formulazione dell'offerta economica, l'I.A. dovrà tener conto della fornitura del fabbisogno di carrelli termo-refrigerati con vano caldo e freddo attivi completi di accessori quali vassoi e stoviglie, necessari per il buon svolgimento del servizio.

Alla scadenza del contratto, l'I.A. si impegna a riconsegnare all'O.E.I. i locali con impianti ed attrezzare/arredi, anche di nuova acquisizione, nel normale stato d'uso e funzionanti.

ART. 23 - MANSIONI PRINCIPALI DELL'APPALTATORE

All'Appaltatore competeranno, a propria cura e spese, tutte le mansioni e i compiti necessari a garantire una perfetta esecuzione di entrambe le forme di ristorazione: ospedaliera ed aziendale, anche se non espressamente indicate e che risultassero necessarie per la realizzazione del servizio.

A titolo meramente esemplificativo si richiamano quindi tutte le operazioni di acquisto delle derrate, confezionamento pasti, trasporto e loro distribuzione, fino al recupero dei vassoi e al rigoverno delle stoviglie, delle attrezzature, montacarichi, dei locali di servizio mensa confezionamento pasti, corridoi perimetrali e locale lavastoviglie. Pertanto ogni azione, operazione o acquisto di materiale necessario alla buona conduzione e realizzazione del servizio, nel rispetto di una ottimale

conduzione della ristorazione (con particolare riguardo al mantenimento ed al controllo della qualità del prodotto ai sensi della vigente normativa igienica) dovrà essere comunque a carico dell'Azienda Appaltatrice.

Sempre a titolo esemplificativo, da intendersi non esaustivo, si citano le seguenti operazioni a carico dell'appaltatore-gestore:

Gestione forniture

L'Appaltatore provvederà all'acquisto delle forniture e all'effettuazione delle operazioni che a Lui competono (derrate, materiali di pulizia, di consumo, di manutenzione, materiale monouso (tovaglioli, tovaglette, bicchieri, posate, ecc.) indumenti, imballaggi, teleria, stoviglieria e pentolame, materiali vari, smaltimento degli olii esausti, smaltimento rifiuti, analisi di laboratorio, attrezzature) scegliendo a propria discrezione i fornitori. L'elenco aggiornato dei fornitori dovrà essere trasmesso e messo a disposizione della stazione appaltante (Economato Provveditorato Tecnico e Logistica e Direzione Sanitaria).

Per la mancata comunicazione sarà applicata una penale di € 250,00.

Allestimento del vitto

Alla degenza:

1. prima colazione
2. pranzo (pasti comuni, diete speciali, vedi allegato n.7, e diete personalizzate)
3. cena (pasti comuni, diete speciali, vedi allegato n.7, e diete personalizzate)
4. generi extra (vedi allegato n.4)
5. servizi extra fissi mensili (vedi allegato n.5)

Al self-service:

1. pranzo
2. cena.

Su richiesta, e a condizioni da convenirsi di volta in volta con l'emissione di regolare buono d'ordine da parte dell'Amministrazione, l'Appaltatore dovrà essere disponibile ad allestire e servire buffet, coffee break, colazioni di lavoro, rinfreschi.

Gestione della prenotazione pasti alla degenza

La gestione della prenotazione pasti degenti dovrà prevedere un'ideale organizzazione da parte dell'Appaltatore ed eventualmente un proprio sistema informatizzato che consenta:

- programma di prenotazione individuale del pasto (**a cura del personale dell'Appaltatore**): il giorno immediatamente precedente il consumo e a scelta del paziente di ogni reparto o su indicazione del personale ospedaliero preposto (reparto), qualora ricorra la necessità di diete standardizzate o personalizzate.

Raccolta e successiva elaborazione informatica che consenta:

- la gestione dei dati e dei consumi
- l'organizzazione della distribuzione dei pasti al nastro di confezionamento
- l'emissione di idonea documentazione di riscontro e firma alla consegna quotidiana dei pasti (oltre ad un modulo di riepilogo mensile per centro di costo) ad uso del Servizio E/P/T/L dell'Ente per il controllo della successiva fatturazione.

La relativa fatturazione infatti, prevede l'indicazione della spesa sostenuta da ogni singolo centro di costo, individuato dalla S.C. Sistemi Informativi – CED dell'Ente.

Gestione delle contingenze che modificano la prenotazione dei pasti alla degenza

Per motivi contingenti e situazioni non preventivabili correlate alla tipologia dell'attività sanitaria ospedaliera, la gestione dei pasti prenotati potrà subire variazioni qualitative o quantitative (dimissioni, ricoveri non previsti, day hospital....) rispetto alla prenotazione ordinaria.

A tale scopo il Personale di Reparto potrà segnalare giornalmente, e a mezzo di apposito modulo cartaceo firmato, tali modifiche (anche per quanto riguarda la composizione del pasto) secondo una procedura che verrà disciplinata e concordata con i Responsabili del Servizio EPTL e della Direzioni Sanitaria, secondo i seguenti criteri :

- sino alle ore 10 potranno essere richiesti i pasti per i ricoverati della giornata;
- sino alle ore 15.00 sarà possibile comunicare eventuali variazioni serali per le cene di degenti ricoverati in urgenza;
- dovrà essere comunque garantito il confezionamento e la consegna di pasti in aggiunta, all'ultimo momento, eventualmente con consegna diretta al personale di reparto previo riscontro documentale che comprovi la richiesta.

Modifica della tipologia di pasto richiesto e/o delle prestazioni componenti il servizio

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, l'O.E.I. di Genova si riserva la facoltà di:

- modificare, in via temporanea o definitiva, la tipologia di pasto inizialmente richiesto, richiedendo all'I.A., che è tenuta a garantirla, l'esecuzione del servizio secondo le nuove modalità indicate e comunque ricomprese nella disciplina del presente capitolato.

Nel caso in cui l'O.E.I. richieda tutte le prestazioni componenti il tipo di pasto richiesto, lo stesso corrisponderà all'I.A. il relativo prezzo di aggiudicazione.

Nel caso in cui l'O.E.I. richieda prestazioni parziali del servizio lo stesso corrisponderà all'I.A. il prezzo derivante dai servizi effettivamente forniti desumibile dalla segmentazione dei prezzi presentata dall'I.A. nell'offerta economica.

- modificare, in via temporanea o definitiva, l'articolazione del menù.

In tal caso l'O.E.I. corrisponderà all'Impresa Appaltatrice il prezzo derivante dai servizi effettivamente forniti desumibile dalla segmentazione dei prezzi presentata dall'I.A. nel modulo di "Offerta economica".

Porzionamento del vitto alla degenza

Avverrà sul nastro di distribuzione, confezionato in vassoi personalizzati con stoviglie in ceramica da forno.

Il tempo occorrente al porzionamento dovrà essere il più possibile limitato, per evitare dispersioni di temperatura e garantire il mantenimento in tutte le operazioni, delle temperature previste dalla legge (4°/10°/65°).

Allestimento dei carrelli alla degenza

Il Personale dell'I.A. curerà la ricomposizione del vassoio neutro con quello termico al nastro di trascinamento e relativo inserimento nel carrello attivo destinato ai reparti, oltre alla predisposizione dei documenti di consegna dei pasti al reparto.

Consegna e ritiro dei carrelli dai reparti di degenza

La consegna ed il ritiro dei carrelli del vitto, nonché quello delle colazioni, dovrà avvenire:

- tutti i giorni (festivi compresi).

La consegna ai reparti dovrà avvenire

- secondo l'ordine e l'orario che l'I.A. dovrà concordare con la Direzione Sanitaria dell'Ente o con il Servizio EPTL, e comunque nelle seguenti fasce orarie:

colazione ore 7/8 - pranzo: ore 11,30/13 - cena ore 18,00/19,30;

tuttavia gli orari e le modalità di espletamento del servizio potranno subire variazioni nel corso dell'esecuzione del contratto, anche in relazione a proposte da parte dell'appaltatore-gestore, volte all'ottimizzazione dell'esecuzione del servizio, fatta salva l'approvazione delle eventuali modifiche da parte della Direzione Sanitaria/Amministrazione dell'O.E.I..

- il giro di consegna per la consegna del cibo destinato ai pazienti e alla mensa aziendale dal centro di cottura esterno al locale di servizio presso l'O.E.I. non dovrà superare i 30 minuti.

- le consegne dei pasti dal locale di servizio c/o O.E.I. dovranno essere effettuate entro 20 minuti dal loro confezionamento,

- direttamente al personale del reparto ospedaliero, che provvederà in quell'occasione a firmare per ricevuta il documento "accompagnatorio" riepilogativo dei pasti, attestante l'avvenuta consegna ed a controllare, in presenza del personale dell'Azienda aggiudicataria, la corrispondenza dei pasti prenotati/consegnati.

Il numero dei pasti riconosciuto all'atto del controllo della fatturazione da parte dell'Ente, sarà quello indicato dai citati documenti riepilogativi.

Qualora nascesse una contestazione relativa al numero di pasti consegnati rispetto al prenotato, l'I.A. si farà carico di completare con urgenza la fornitura richiesta e/o annotare la differenza di pasti sul documento comprovante l'invio.

il ritiro

- dovrà avvenire ai piani dei reparti entro 2 ore dal ricevimento, con i vassoi e la stoviglieria per le successive fasi di lavaggio e sanificazione.

Eventuali ammanchi e/o rottura di stoviglieria che dovessero verificarsi saranno a carico dell'I.A., che dovrà provvedere all'acquisto necessario ad integrazione della stessa.

Inoltre, in considerazione dell'ingombro dei carrelli, durante le fasi di trasporto e transito intraospedaliero dovranno essere adottate tutte le misure di prevenzione occorrenti a garantire il rispetto delle strutture dell'Ente, e l'incolumità delle persone e degli addetti preposti alle operazioni di trasporto.

Orario del servizio mensa

Il servizio di mensa dipendenti, che verrà anch'esso erogato tutti i giorni dell'anno a pranzo e cena, dovrà rispettare il seguente orario di erogazione:

pranzo: 12.30 / 14.00

cena: 18.30 / 20.00 (solo su prenotazione e in assenza di personale dell'I.A.)

L'amministrazione dell'Ospedale Evangelico Internazionale si riserva tuttavia di posticipare l'inizio o anticipare il termine del servizio a fronte di specifiche esigenze nel frattempo intervenute.

Il calendario di erogazione del servizio (menù estivo/invernale) per gli anni successivi sarà annualmente definito e comunicato all'Ospedale Evangelico Internazionale per l'approvazione.

Operazioni di lavaggio e sanificazione delle stoviglie

Dovrà essere previsto un prelavaggio delle stoviglie prima del passaggio in macchina lavastoviglie.

Le procedure dovranno essere supervisionate dalla Direzione Sanitaria e dal Servizio E/P/T/L dell'Ente.

Lavaggio e sanificazione dei locali

Le procedure dovranno svolgersi nel rispetto della normativa in tema di sanificazione.

pasti pronti veicolati: pasti pronti per il consumo, preparati in centri di cottura esterni all'O.E.I. e consegnati c/o i locali di servizio dell'O.E.I..

L'I.A. deve provvedere a:

preparazione, confezionamento, trasporto di pasti pronti (comprensivi dei regimi dietetici) costituenti il menù giornaliero, in multirazione e se richiesto in monoporzione dal centro di cottura al locale apposito di confezionamento e di distribuzione.

Distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici forniti dall'I.A. con vasca riscaldante (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C.) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro Norm.. Il numero di carrelli termici deve essere adeguato al numero degli utenti e ai locali di distribuzione e consumo.

Distribuzione self-service mediante utilizzo di vassoi, distributori di bicchieri, materiale monouso e quanto necessario ad una corretta esecuzione del servizio.

Preparazione, allestimento dei locali di distribuzione e consumo mensa.

Rigoverno dei locali di confezionamento, distribuzione e consumo (mensa) e nello specifico:

mensa: riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi scopatura e lavaggio pavimenti.

Pulizia e sanificazione dei locali accessori (spogliatoi, servizi igienici locale lavastoviglie)

Fornitura dell'utensileria, delle attrezzature (esempio: carrelli attivi termici/refrigerati), delle bacheche, delle stoviglie monouso e degli altri materiali necessari alla erogazione del servizio.

Ritiro giornaliero dei contenitori sporchi e di tutto il materiale utilizzato per il servizio che necessita di pulizia e sanificazione.

Gestione dei rifiuti assimilabili agli urbani

L'I.A. dovrà provvedere con proprio personale alla raccolta e all'allontanamento degli stessi portandoli negli appositi cassonetti posti all'interno dell'area ospedaliera.

Manutenzione ordinaria dei locali di servizio (confezionamento vassoi) e consumo (mensa), comprensivi dei locali di servizio annessi, (spogliatoio – locale lavastoviglie corridoio), montacarichi, atta a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti.

Manutenzione e sanificazione dei frigoriferi, dei carrelli attivi (freddo/caldo), dei carrelli neutri, apparecchiature per preparazione delle colazioni.

Integrazione e sostituzione di attrezzature e arredi che si dovessero rendere necessari per il mantenimento degli standard di qualità

L'I.A., nella preparazione dei pasti, provvederà affinché tutte le preparazioni e manipolazioni dei cibi nonché la loro cottura avvengano nella giornata medesima del consumo escludendosi la possibilità di conservare i cibi per l'utilizzazione in giornata successiva.

E' esclusa inoltre la possibilità di utilizzare cibi precotti.

Il servizio verrà gestito veicolando i pasti in legume caldo/freddo multirazione utilizzando contenitori ed automezzi idonei.

Il ricorso alla distribuzione di pasti veicolati in legume fresco–caldo da Centro di Cottura esterno si intenderà posto sotto la diretta responsabilità dell'Impresa aggiudicataria.

La consegna avverrà presso l'Ospedale Evangelico Internazionale in un'area di smistamento riservata denominata Locale di Servizio, in orari prestabiliti, orientativamente alle ore 11,00 per il pranzo e alle ore 17,00 per la cena.

Per la giornata alimentare vale quanto riportato all'Art. 10.

ART. 24 - COMPOSIZIONE VASSOIO DEGENTI

La stoviglieria da distribuirsi alla degenza, a carico dell'I.A., dovrà comprendere:

AD OGNI COLAZIONE

- scodella in ceramica
- cucchiaio in acciaio inox con tovagliolo
- bicchiere monouso sigillato

Il servizio colazione verrà svolto come indicato all'art.10 del presente C.S.A. e utilizzando le materie prime consegnate dall'I.A..

Il servizio di lavaggio stoviglie verrà eseguito da parte del personale dell'I.A. c/o il locale lavastoviglie Piano 1 S. (locale di Servizio)

AD OGNI PASTO

- vassoio neutro per il contenimento del vassoio nel vano neutro del carrello
- carrello termoresistente per contenimento delle stoviglie nel vano caldo del carrello,
- bolo (per i primi) e piatto piano (secondi e contorni) in ceramica bianca da forno resistente alle alte temperature e/o microonde, con coperchio, le cui misure dovranno adattarsi al vano del carrello prescelto, fermo restando l'obbligo di contenere agevolmente la grammatura della razione richiesta
- bicchiere monouso sigillato
- confezione posate multiuso in acciaio inox con tovagliolo,
- condimenti in confezioni monouso (olio, aceto, sale, limone, formaggio grana)
- acqua minerale naturale in confezione da lt 0,5 .

AD OGNI PASTO, PER LE PREPARAZIONI ALIMENTARI FREDDI

- bolo/piatto in ceramica
 - _ aspetto gradevole del bolo e/o del piatto in ceramica per il trasporto ed il mantenimento di tutte le preparazioni alimentari fredde
 - _ conformità fisico-chimica alla normativa dichiarata, rispetto alla sua composizione, in funzione della opportuna sicurezza alimentare riguardo:
 - _ idoneità al contenimento di alimenti di diversa natura (grassa, acida, acquosa...)
 - _ resistenza alle varie temperature di refrigerazione ed ai liquidi per più di un'ora
 - _ dimensioni adeguate al contenuto ed al vassoio, angoli arrotondati;
 - _ coperchio trasparente, a tenuta.
- Ogni altro materiale risulta necessario per una corretta e funzionale fruizione ed effettuazione del servizio.

ART. 25 - COMPOSIZIONE VASSOIO MENSA

Alla mensa la stoviglieria occorrente a carico dell'Azienda aggiudicataria sarà la seguente:

- piatto piano ceramica bianca
- piatto fondo ceramica bianca
- piattino frutta ceramica bianca
- posate acciaio inox (solo self-service)
- tovaglioli e tovaglietta coprivassoio in carta

Ogni altro materiale risulti necessario per una corretta e funzionale fruizione ed effettuazione del servizio.

AD OGNI PASTO, PER LE PREPARAZIONI ALIMENTARI FREDDE

- bolo/piatto in ceramica
- aspetto gradevole del piatto e/o del bolo in ceramica per il trasporto ed il mantenimento di tutte le preparazioni alimentari fredde
- conformità fisico-chimica alla normativa dichiarata, rispetto alla sua composizione, in funzione della opportuna sicurezza alimentare riguardo:
 - idoneità al contenimento di alimenti di diversa natura (grassa, acida, acquosa...)
 - resistenza alle varie temperature di refrigerazione ed ai liquidi per più di un'ora
 - dimensioni adeguate al contenuto ed al vassoio, angoli arrotondati;
 - coperchio trasparente, a tenuta.

ART. 26 - GESTIONE DEL PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'organizzazione e la gestione del personale diretta a garantire la realizzazione di un servizio pienamente rispondente alle esigenze dell'Ente, sarà dettagliatamente descritto nell'offerta predisposta da parte di ciascuna impresa concorrente.

A tal proposito nell'offerta dovranno essere indicati in modo dettagliato:

- il numero degli addetti occupati nelle varie fasi operative
- la qualifica
- il monte ore mensile

L'Impresa dovrà assicurare pertanto quotidianamente la presenza costante dell'organico, nelle diverse fasi del servizio, a suo tempo previsto in offerta.

Qualora, a seguito di sopravvenute variazioni del servizio e per motivi che non pregiudichino l'esito qualitativo del servizio, l'Azienda aggiudicataria dovesse rinnovare l'assetto operativo organizzativo del proprio personale, dovrà presentare al

Responsabile del Servizio EPTL una proposta di modifica soggetta a sperimentazione preventiva.

In caso di accertato mancato adempimento e rispetto delle condizioni contrattuali e progettuali offerte l'Ente comminerà una penale di €. 1.000,00 al giorno a decorrere dalla data di ricezione della contestazione scritta e fino al ripristino delle condizioni originariamente pattuite.

Analogamente l'I.A. sarà tenuta a fornire su richiesta dell'O.E.I. ed a mantenere aggiornato, elenco nominativo del personale addetto al servizio, con i dati anagrafici la qualifica, le modalità di impiego e la relativa fascia oraria, impegnandosi a comunicare qualsivoglia variazione al Responsabile del Servizio EPTL.

L'O.E.I. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto inidoneo per comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la committenza.

La preparazione delle vivande dovrà essere seguita da cuoco con diploma di scuola alberghiera ed esperienza di lavoro nella ristorazione collettiva ospedaliera (almeno triennale) e da una Dietista con specializzazione in dietologia ospedaliera, responsabile della cucina dietetica e della corretta preparazione delle vivande;

L'Azienda aggiudicataria dovrà farsi carico della dotazione al proprio personale addetto alla prenotazione, distribuzione pasti e alle operazioni tutte del servizio oggetto d'appalto di:

_ divise di colore chiaro per ogni addetto;

_ tesserino identificativo di tutto il personale impiegato presso l'Ente, riportante nominativo, denominazione sociale della Impresa, fotografia e matricola;

_ ai fini del rispetto delle norme riguardanti la sicurezza di cui al D.L.gs. 81/2008 il personale della I.A. sarà dotato dall'Ente appaltante di tessera magnetica da utilizzare giornalmente sia all'ingresso che all'uscita dall'Ente per il controllo degli accessi o presenze all'interno della cinta ospedaliera. Tali rilevazioni potranno essere utilizzati dall'O.E.I. per verificare gli orari di lavoro del personale utilizzato.

_ dispositivi di protezione individuale previsti dalla vigente normativa e connessi ai rischi specifici, incluso il "rischio biologico".

Parte II

ASPETTI RISTORATIVO-NUTRIZIONALI

Gli aspetti trattati in questo capitolo riguarderanno principalmente gli argomenti connessi con il pasto e gli alimenti, anche dal punto di vista dietetico. I maggiori referenti dell'Ente saranno pertanto la Direzione Sanitaria il Dietologo, oltre al Servizio Economato Provveditorato Tecnico e Logistica.

ART. 27 - DETERMINAZIONE DEL MENU'

I menù delle ristorazioni ospedaliera ed aziendale, dovranno essere elaborati dalle Aziende partecipanti seguendo i seguenti criteri identificativi delle varie esigenze.

ART. 28 - PROGETTAZIONE DEL PASTO OSPEDALIERO E MENU' DEGENZA

La progettazione e preparazione dei pasti ospedalieri e dei menù degenza dovrà rispettare i requisiti minimi di seguito riassunti:

- si dovrà provvedere alla preparazione dei pasti secondo i canoni dell'arte culinaria ed in maniera tale da evitare il più possibile il verificarsi delle cosiddette “malattie nutrizionali”: i pasti infatti dovranno essere equilibrati nella composizione di tutti i nutrienti (proteine, grassi, carboidrati, vitamine, minerali e fibre);
- i pasti dovranno essere preparati e confezionati esclusivamente nel centro di cottura esterno all'O.E.I. con derrate fresche, con il sistema della cucina tradizionale con il legume fresco – caldo, e di tutti i dettami igienico ambientali ed igienico sanitari in genere
- la composizione dei pasti e la grammatura delle derrate dovranno corrispondere a quelle indicate dal Dietologo dell'Ente (vedi allegato n.8 “tabella grammature standard” al C.S.A.)
- dovrà essere rispettata e garantita l'esigenza di poter fornire cibo e pasti adeguati alle esigenze e necessità di cure di ogni singolo degente in un contesto possibile rispetto dei gusti personali.

Inoltre, i criteri nutrizionali di composizione dei pasti dovranno prevedere:

- coerenza con i livelli di assunzione giornalieri di nutrienti ed energia per la popolazione adulta sana (LARN);

- promozione ed applicazione di criteri di manipolazione e preparazione degli alimenti che garantiscano la sicurezza degli apporti nutrizionali, riducendo al minimo le perdite di nutrienti e di sostanze protettive e conservando queste ultime nel modo migliore possibile.

ART. 29 - TIPOLOGIA DEI PASTI

Dovranno essere previste:

1. diete comuni
2. diete speciali (vedi allegato n. 7 al C.S.A.)
3. diete personalizzate
4. generi extra (vedi allegato n. 4 al C.S.A.),
5. servizi extra fissi mensili (vedi allegato n. 5 al C.S.A.)

1. DIETA COMUNE

Prevede 2 diete a composizione fisiologica allestite in menù settimanali alternati per 4 settimane, articolati in menù invernale e menù estivo.

Il menù invernale inizia l'1/10 e termina il 30/04, il menù estivo inizia l'01/05 e termina il 30/09 di ogni anno.

I menù devono essere proposti dalla Ditta Aggiudicataria e sottoposti all'approvazione del Servizio E/P/T/L dell'Ente.

2. DIETE SPECIALI

(vedi allegato n.7 al C.S.A.)

3. DIETA PERSONALIZZATA

Dovrà essere confezionata secondo le prescrizioni e le richieste del Reparto per degenti con particolari necessità nutrizionali.

Tali richieste saranno formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

4. GENERI EXTRA (vedi allegato n. 4 al C.S.A.)

Oltre alle derrate necessarie per l'allestimento di quanto previsto nel Dietetico, in base alla regolamentazione predisposta dal Dietologo e in aggiunta a quanto previsto per i pasti, l'I.A. distribuirà i seguenti generi alimentari richiesti dai singoli reparti e servizi dell'ospedale o su indicazione del Dietologo, previa autorizzazione della Direzione Sanitaria:

- caffè, orzo, latte, thé, camomilla,
- succhi di frutta
- sale, zucchero
- acqua minerale in confezioni già previste

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alla fornitura dei prodotti dietetici e alimenti necessari all'allestimento delle diete personalizzate secondo quanto prescritto dal Dietologo.

L'I.A. dovrà compilare l'elenco generi extra allegato 4 al C.S.A. parte integrante dell'offerta e dovrà garantire invariati i prezzi per tutta la durata del contratto.

5. SERVIZI EXTRA FISSI MENSILI

L'I.A. dovrà compilare l'elenco allegato n. 5 al C.S.A. parte integrante dell'offerta e dovrà garantire i prezzi invariati per tutta la durata del contratto.

ART. 30 - SERVIZI ACCESSORI

- Le variazioni del menù dovranno essere di volta in volta concordate con il Servizio E/P/T/L e la Direzione Sanitaria. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta.
- L'appaltatore deve inoltre impegnarsi a fornire, su specifica richiesta da parte dei caposala, diete o pasti per esigenze etnico-culturali e/o etnico-religioso senza che ciò comporti modifica alcuna al prezzo del pasto contrattuale, oggetto di aggiudicazione.

ART. 31 - PREPARAZIONI A CARATTERE CELEBRATIVO E NUOVE PREPARAZIONI

Sulla base del menù segnalato dal Servizio E/P/T/L nelle festività di Natale, Capodanno, Pasqua e ricorrenze particolari dovrà essere comunque assicurato un menù speciale che prevederà il supplemento di un antipasto a scelta su 2 e di una confezione mono razione di dolce tipico e spumante secco/dolce.

Qualora l'Impresa intendesse proporre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate dalla Committente, dovrà formulare idonea richiesta scritta e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, ove non siano già previste nelle tabelle dietetiche. I nuovi piatti proposti, se accettati dalla Committente, dovranno possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito.

E' consentita, una variazione dei menù esclusivamente previi accordi con il Servizio E/P/T/L e nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto
- interruzione temporanea della produzione per cause tecniche, quali incidenti, black out elettrici, idrici, ecc.....
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili
- costante non gradimento di alcuni piatti da parte degli utenti

ART. 32 - PROGRAMMA ALIMENTARE GIORNALIERO DELLA DEGENZA

Il programma alimentare giornaliero della degenza dovrà essere così composto :

COLAZIONE / PRANZO/ CENA

Vedi art. 10 lettera g)

ART. 33 - PROGETTAZIONE DEL PASTO AZIENDALE E MENU' MENSA

I pasti erogati ai dipendenti e inseriti nei menù mensa dovranno rispondere ai requisiti minimi di seguito riassunti:

- articolazione mensile e stagionale estivo/invernale ;
- allineamento parziale all'articolazione dei pasti ospedalieri: tale requisito viene espressamente richiesto per contenere una operatività giornaliera altrimenti troppo articolata e limitare conseguentemente i rischi igienici ad essa collegata. Allo stesso tempo la scelta delle preparazioni, attentamente valutate per soddisfare entrambe le utenze, dovrà consentire una varietà ed un'alternanza tra gruppi di alimenti, in particolare con riferimento alla varietà delle carni;
- consentire ai fruitori una scelta contemporanea e quotidiana di:
 - n. 4 primi, di cui 2 ospedalieri,
 - n. 4 secondi cucinati: di cui 2 ospedalieri e, con una scelta quotidiana di carne bovina,
 - n. 4 contorni di cui 1 ospedaliero
 - n. 1 razione di frutta fresca o cotta o dessert o yogurt
 - n. 1 razione di pane o grissini
 - n. 1 bottiglia da mezzo litro di acqua minerale naturale o gassata;
- consentire l'opzione aggiuntiva e quotidiana di un regime vegetariano e, a seguito di richiesta medico-specialistica (e a prenotazione formalizzata a cura del gestore) di regimi dietetici che possano necessitare, non gestibili con il pasto comune, e senza oneri aggiuntivi;
- consentire un menù tecnicamente adattato alla necessità di erogare a pranzo,(in orario tardivo quando verosimilmente i piatti cucinati del giorno non fossero più disponibili) preparazioni estemporanee altrettanto soddisfacenti e complete .

ART. 34 - GRAMMATURE MINIME DELLE RAZIONI

(vedi allegato n. 8 tabelle grammature)

Composizione dei piatti e relative grammature

La quantità servita dovrà corrispondere alle grammature minime a cotto, mentre per le diete speciali dovranno essere osservate scrupolosamente le disposizioni impartite dal Servizio E/P/T/L

ART. 35 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE SOMMINISTRATE

Le derrate alimentari proposte nei menù, ed occorrenti ad ogni somministrazione, dovranno essere descritte all'atto della formulazione dell'offerta. Tali descrizioni di carattere merceologico e commerciale dovranno definire la tipologia della materia prima che verrà scelta ed utilizzata dalla Azienda aggiudicataria.

Le indicazioni, complete di ogni informazione occorrente ad identificare il prodotto sul mercato, dovranno consentire, al personale incaricato dall'Ente, di verificare la qualità del prodotto e costituiranno la scheda tecnica dell'alimento, più avanti descritta, sulla quale dovranno basarsi le forniture dell'Impresa Appaltatrice, ed i controlli dell'Ente.

Le derrate utilizzate dovranno:

- soddisfare i requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia
- essere di qualità extra o prima,
- possedere le caratteristiche merceologiche definite nelle apposite schede tecniche,
- consentire un' ottimale conservazione fino al momento del consumo
- rispettare, nella tipologia, le eventuali innovazioni richieste dai Servizi EPTL e Direzione Sanitaria
- riportare (anche sulle singole porzioni) la data di scadenza che, per gli alimenti particolarmente deperibili (es. latticini) dovrà essere ragionevolmente lontana
- essere confezionate in modo adeguato
- essere trasportate con mezzi igienicamente e termicamente idonei, in conformità alla normativa vigente
- adeguarsi, per la buona protezione e conservazione, alle norme che potranno essere prescritte dall'Ente anche in merito alla frequenza delle consegne.
- adeguarsi, il più possibile, a caratteristiche preferenziali di origine e produzione biologiche e regionali.

I Settori Economato Provveditorato Tecnico e Logistica e Direzione Sanitaria potranno in qualsiasi momento, effettuare le verifiche relative di quanto sopra, anche presso la sede dell'Impresa appaltatrice e/o il centro di cottura esterno ed esprimere in qualunque momento il proprio giudizio sull' accettabilità delle derrate richiedendo l'adozione degli opportuni provvedimenti a garanzia degli utenti e del livello del servizio.

In ogni caso, quando una derrata alimentare non possedesse i requisiti ideali per il servizio, a causa di nuove e subentrate necessità, formalizzate per iscritto nel corso dell'appalto, o si rendesse necessario ricorrere ad alimenti in sostituzione od integrazione di quelli contemplati, l'Appaltatore sarà tenuto a fornire e presentare idonea campionatura e scheda tecnica del nuovo prodotto, da concordarsi con i Servizi E/P/T/L e Direzione Sanitaria entro il termine di 10 giorni, affinché possa essere definita l'approvazione della sostituzione od integrazione.

La mancata presentazione di campionatura o scheda tecnica, oltre il decimo giorno dalla richiesta formale, determinerà l'applicazione di una penale di €. 250,00 per ogni giorno di ritardo.

ART. 36 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E COMMERCIALI DI ALCUNE DERRATE

Vedi allegato 9 “scheda merceologica” al C.S.A.

ART. 37 – SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche per tutti gli utenti, sono di elevato standard sensoriale ed igienico.

Nel caso in cui l’I.A. intendesse proporre prodotti alimentari non previsti contrattualmente, deve sottoporre all’O.E.I. le motivazioni della proposta e la scheda tecnica del prodotto. Nessuna derrata non prevista contrattualmente potrà essere utilizzata senza la previa autorizzazione scritta da parte dell’O.E.I..

L’elenco dei prodotti alimentari individuati dall’Impresa, per lo svolgimento del servizio, dovrà essere presentato in fase di offerta; eventuali integrazioni/modifiche dovranno essere comunicate contestualmente all’aggiudicazione definitiva e comunque prima dell’avvio del servizio.

Le derrate alimentari destinate al servizio di ristorazione dell’O.E.I. devono essere stoccate separatamente dalle derrate destinate ad altri clienti dell’I.A.. Le derrate così immagazzinate devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio dell’O.E.I., il gusto degli utenti, l’I.A. ha l’obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l’I.A. dovrà fornire scheda tecnica prima dell’inserimento in menù.

ART. 38 - SICUREZZA ALIMENTARE, RINTRACCIABILITA’ DI FILIERA AGRO-ALIMENTARE

In merito alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità l’O.E.I. richiede e verifica garanzia e rispetto delle norme cogenti in materia:

- Reg. CE n. 178/2002 (la rintracciabilità delle aziende agroalimentari e successive modificazioni);
- Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004, Reg. CE n. 854/2004) e successive modificazioni.

L’I.A., ai sensi dell’art. 18 del Reg. CE n.178/2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell’intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

ART. 39 – IRREGOLARITA' DELLE FORNITURE DI DERRATE ALIMENTARI C/O CENTRO DI COTTURA

Nel caso in cui una o più partite di merci vengano ritenute, per qualsiasi causa motivabile, non accettabili e non conformi alle condizioni contrattuali, l'I.A. deve provvedere al ritiro della merce contestata, entro la giornata, senza obiezioni.

L'O.E.I. può a suo esclusivo giudizio chiedere all'I.A. altre quantità in sostituzione di quella rifiutata.

L'I.A. deve ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile ed avviare la procedura di gestione non conformità.

In ogni caso poi, quando i generi forniti, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, tali da legittimarne la svalutazione, l'O.E.I. ne darà nota all'I.A. ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi.

ART. 40 – MANCATA FORNITURA DI ALIMENTI A FILIERA OFFERTI QUALE MIGLIORAMENTO DELLO STANDARD MINIMO

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti di filiera non fossero disponibili sul mercato in un determinato giorno, l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente, a mezzo fax/mail, al Servizio E.P.T.L. dell'O.E.I. l'elenco di tali prodotti al fine di concordare con lo stesso la fornitura sostitutiva.

Gli stessi potranno essere sostituiti da prodotti convenzionali, previa apposita autorizzazione da parte dell'O.E.I. che a suo insindacabile giudizio potrà:

- richiedere ulteriore fornitura in altra giornata di altro prodotto a filiera economicamente e qualitativamente equivalente;
- applicare la differenza di prezzo tra prodotto convenzionale e prodotto certificato.

Nel caso in cui l'I.A. non abbia dato comunicazione, oltre alle disposizioni di cui sopra sarà sanzionata.

ART. 41 - OGM

Nell'ambito del presente appalto devono venire impiegati solo alimenti per i quali in qualsiasi fase del loro processo produttivo non vengano utilizzati Organismi Geneticamente Modificati.

ART. 42 - DEFINIZIONE DELLE INDICAZIONI MINIME “SCHEDE TECNICA DERRATA”

L'azienda aggiudicataria dell'appalto dovrà, nella predisposizione delle schede tecniche di ogni derrata, descrivere le seguenti indicazioni minime:

- definizione merceologica
- stato di condizionamento

- marca, provenienza, produttore ed indirizzo
- eventuale denominazione commerciale del prodotto
- caratteristiche fisico-chimiche
- composizione ed ingredienti
- grammatura/calibro/ taglio commerciale
- capacità della confezione
- periodo di utilizzo medio del prodotto riguardo la data di scadenza
- modalità di conservazione
- saranno graditi depliant illustrativi del prodotto.

Parte III

ASPETTI IGIENICO SANITARI

Gli aspetti trattati in questo capitolo riguardano principalmente gli argomenti connessi con la qualità e salubrità del pasto ed il controllo del servizio. I maggiori referenti dell'O.E.I. saranno pertanto la Direzione Sanitaria ed il Servizio Economato Provveditorato Tecnico e Logistica.

ART. 43 - STANDARD QUALITATIVI E CONTROLLI DEL SERVIZIO

Ai fini di preservare un livello qualitativo soddisfacente la qualità della produzione e l'erogazione del servizio di ristorazione mediante pasti veicolati in regime caldo/freddo nel suo complesso sarà oggetto di controlli igienico-sanitari, che potranno essere eseguiti in qualunque momento, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune dall'O.E.I., affinché si accerti il rispetto di:

- condizioni contrattuali minime ed inderogabili formulate in questo capitolato speciale ;
- condizioni contrattuali migliorative illustrate dall'Azienda nell'offerta ed accettate dall'Ente;
- eventuali procedure o condizioni che si rendessero utili per il miglioramento del servizio, e suppletive al presente capitolato speciale, formalizzate dal Gruppo di Lavoro durante il percorso contrattuale ;
- attuazione concreta delle norme di autocontrollo formalizzate ed adottate per legge dall'Azienda Aggiudicataria, rese operative dal proprio manuale di prassi igienica (presentato in sede di offerta) consistente in un piano di sorveglianza igienico sanitaria che contempra sistematiche strategie di verifica della salubrità degli alimenti (sistema HACCP), nonché protocolli per la sanificazione ambientale e smaltimento dei rifiuti ;
- individuazione e la segnalazione di un programma di interventi operativi subentranti in caso di inutilizzazione delle attrezzature indispensabili all'erogazione dei pasti nei tempi e modalità consuete;
- segnalazione ai Servizi Economato Provveditorato Tecnico e Logistica e Direzione Sanitaria del nominativo, luogo di residenza, indirizzo e recapito telefonico del Rappresentante del Gestore in grado di predisporre tutti gli adempimenti previsti in

capitolato e in offerta e controllare e far osservare le mansioni preposte alla perfetta esecuzione del servizio;

- segnalazione del proprio Responsabile incaricato dell'impianto, avente qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio analogo; tale responsabile dovrà presenziare in modo continuativo il centro di cottura che fornirà i pasti veicolati all'Ente.
- creazione ed operatività di un call center telefonico in grado di assicurare la continua reperibilità anche in merito alle variazioni contingenti delle prenotazioni, nonché fax ed e-mail per consentire l'invio in tempo reale di tutte le comunicazioni urgenti;
- garanzia che l'organico impiegato nel servizio di ristorazione sia quello previsto in fase di offerta dall'Impresa sia come numero, sia come mansioni e livello, sia come monte ore.

Potrà essere inoltre previsto un sistema diretto a verificare l'efficacia del servizio anche attraverso la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza.

ART. 44 - GRUPPO DI LAVORO DELL'ENTE

Saranno concordati incontri periodici (ogni sei mesi) tra un Gruppo di Lavoro dell'Ente per il Controllo Qualità presieduto dal Responsabile E.P.T.L. (o delegato), ed i Responsabili dell'I.A. dell'appalto.

Alle riunioni citate verranno disposte prescrizioni che il Gestore dovrà impegnarsi ad attuare al più presto e che saranno soggette a controlli da parte dell'Ente.

Allo scopo si precisa che le eventuali anomalie riscontrate durante i controlli eseguiti dal personale preposto dall'O.E.I., saranno verbalizzate: il Responsabile del Servizio non potrà esimersi dal prenderne visione.

Anche in questo caso la mancata attuazione potrà avere come conseguenza l'applicazione di penalità.

ART. 45 - OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività l'I.A. deve redigere e applicare presso la propria Cucina esterna all'O.E.I. e presso i locali di servizio e mensa dell'O.E.I. il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n.852 del 20/04/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Presso la mensa dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso di essa.

L'I.A., a richiesta dell'O.E.I., deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore.

ART. 46 – NORME PER UNA CORRETTA IGIENE DELLA PRODUZIONE

L'I.A. deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano conformi alle "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo Igienico aziendale.

Devono inoltre essere osservate le seguenti prescrizioni:

- le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate;
- il personale deve curare scrupolosamente l'igiene personale;
- il personale deve indossare camice e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
- il camice deve riportare il nome dell'I.A. e consentire il riconoscimento dell'addetto/a;
- il personale non deve avere smalti sulle unghie;
- il personale non deve indossare anelli (tranne la fede nuziale) e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione;
- il personale deve riordinare a terra tutte le sedie, senza lasciarne sui tavoli;
- il personale deve igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni cotte o di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso non in lattice e di colore diverso dal bianco;
- il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione;
- il personale che esegue le operazioni di lavaggio e di pulizia non deve contemporaneamente effettuare preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti;
- durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti;
- durante tutte le operazioni di produzione, le porte e le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione;
- verificare che siano esposti nella Mensa il menu del giorno;
- lavare accuratamente le mani, asciugandole esclusivamente con asciugamani monouso;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto;
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;

- le paste asciutte devono essere trasportate alle sedi di ristorazione, unicamente condite con olio extra vergine d'oliva. Il condimento (pesto, pomodoro ecc.) posto in contenitore separato deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
- prima di procedere al condimento della pasta, distribuire eventuali porzioni in bianco, richieste dall'utenza;
- in caso di più turni distributivi del pasto, è necessario eliminare completamente i rifiuti prodotti nel turno precedente, presenti su tavoli e pavimenti;
- per i casi di utilizzo di acqua minerale le bottiglie PET integre e sigillate devono essere conservate in luogo protetto e non accessibile a terzi, al riparo da luce, calore e altri fattori che ne possano provocare l'alterazione. Le confezioni non devono essere riposte direttamente sul pavimento. Dopo la distribuzione ai tavoli eliminare ogni residuo contenuto in bottiglie già aperte.

ART. 47 – SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI

L'I.A. deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti/valori guida indicati in "Limiti di contaminazione microbiologica." (allegato 10 al C.S.A).

L'I.A. deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare all'O.E.I. ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque. L'IA deve prevedere all'interno del piano annuale dei controlli analitici un numero minimo di controlli batteriologici dell'acqua di rete, pari ad almeno n. 1 prelievo/anno presso: a) punto acqua della cucina esterna – b) punto acqua dei magazzini di stoccaggio, - c) punti acqua siti nei locali di servizio e consumo(mensa) c/o O.E.I..

L'I.A. deve avvalersi di un laboratorio, preferibilmente accreditato SINAL (UNI EN ISO 17025), ed essere in possesso dell'elenco delle metodiche utilizzate per l'accreditamento.

L'I.A. è tenuta ad inviare trimestralmente documentazione dei controlli analitici effettuati.

Qualora l'O.E.I. rilevi non conformità del prodotto, l'I.A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne relativa documentazione.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente all'O.E.I. e, nei casi di non conformità, l'I.A. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza all'O.E.I. ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza l'O.E.I. di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'I.A..

ART. 48 – INDUMENTI DI LAVORO

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L'I.A. deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia.

Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con la normativa vigente.

ART. 49 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'I.A. stessa, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6°C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.

Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

L'O.E.I. si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste.

Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:

pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quali e non sulla preparazione già miscelata;

risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

- secondo piatto:

campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

-contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

- preparazioni dietetiche particolari quali pesto senza pinoli;

- pane: campioni sul prodotto tal quale;

- frutta: campioni sul prodotto tal quale;

- merenda: campioni sul prodotto tal quale;
- dessert: campioni sul prodotto tal quale.

ART. 50 - PIANO DEI TRASPORTI, REQUISITI DEI MEZZI DI TRASPORTO E DEI CONTENITORI

L'I.A. è tenuta ad osservare il piano dei trasporti per la consegna dei pasti crudi e dei pasti pronti veicolati presentato in fase di offerta ed elaborato in modo tale da consentire che il tempo di consegna dei pasti pronti veicolati dalla/e struttura/e produttiva/e alla sede di ristorazione non superi i 30 (trenta) minuti.

Le modalità di espletamento del trasporto devono essere tali da garantire il trasporto ordinario e la gestione di eventuali emergenze; allo stesso scopo gli autisti devono essere dotati di strumenti in grado di garantire la comunicazione.

Gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti devono essere equipaggiati al fine di garantirne una corretta modalità di trasporto ai sensi del D.P.R. 327/80 e adibiti esclusivamente a tale trasporto. I contenitori e le attrezzature utilizzati per la veicolazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia del vano di carico e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Al fine di garantire al meglio la gestione di eventuali emergenze relative al trasporto gli autisti devono essere dotati di strumenti in grado di garantire la comunicazione.

I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastro-norm in acciaio inox G/N con coperchio a perfetta tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65°C e del pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C, come previsto dalla legge.

L'O.E.I. si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione. L'I.A. è tenuta a sostituire con immediatezza contenitori termici usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

I contenitori isotermici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, sanificabili e idonei per uso alimentare.

I pasti pronti veicolati devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente, e riposti a loro volta in contenitori isotermici.

Su ogni contenitore deve essere apposta etichetta riportante il nome dell'O.E.I., la data, la tipologia della portata e il numero delle porzioni ivi contenute.

Le gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento e quelle per le portate liquide un'altezza tale da non permettere versamenti di liquido.

I regimi dietetici particolari devono essere consegnati in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservata in contenitori isotermitici o contenitori termici monoporzioni con vaschetta in acciaio inox) e recare indicazione dell'utente destinatario.

I contenitori per la consegna del pane confezionato ed etichettato a norma di legge, devono essere muniti di coperchio.

Per i pasti pronti veicolati la frutta deve essere consegnata lavata, asciugata, e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

ART. 51 – INDICAZIONI NEI DOCUMENTI DI TRASPORTO

Sui documenti di trasporto devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

ART. 52 - DIVIETO DI RICICLO DEGLI ALIMENTI

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto.

ART. 53 – RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Al termine del primo semestre, l'I.A. trasmetterà all'O.E.I. una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo.

ART. 54 - TRATTAMENTO ED ALLONTANAMENTO DEI RIFIUTI, COMPRESI GLI OLII ESAUSTI

Tutte le operazioni di trattamento, raccolta e allontanamento dei rifiuti, comprese le operazioni relative agli olii esausti, sono a totale carico dell'appaltatore che dovrà rispettare le modalità e le prescrizioni della normativa vigente.

ART. 55 – LAVAGGIO E SANIFICAZIONE DI LOCALI ED ATTREZZATURE

Le procedure di lavaggio e sanificazione che l'I.A. ha indicato in offerta dovranno essere a norma di legge e saranno oggetto di controllo da parte della Direzione Sanitaria.

La Direzione Sanitaria dell'O.E.I. approverà ed imporrà, se del caso, modifiche e/o miglioramenti in tema di pulizia e sanificazione degli ambiente e delle attrezzature. Per la mancata attuazione di tale procedura, anche solo in parte, l'O.E.I., previa contestazione formalizzata per iscritto da parte del dirigente della Direzione Sanitaria, comminerà una penale di € 250,00 al giorno e fino all'adeguamento delle prescrizioni.

ART. 56 - PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI DI SERVIZIO/MENSA - REGOLAMENTI

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene.

In particolare, al personale è vietato detenere, nella cucina esterna all'O.E.I. e nei locali di servizio in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

L'I.A. deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione della mensa devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

ART. 57 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

L'I.A. deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi forniti dalle case produttrici.

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'I.A. intende utilizzare, devono essere allegate in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza.

I "Limiti di contaminazione microbica: alimenti e superfici" sono indicati nell'Allegato 10 al C.S.A..

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'I.A. devono essere presenti sia nel centro di cottura esterno che nei locali di servizio e mensa c/o O.E.I..

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della L. 327/80.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

ART. 58 - PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso il centro di cottura esterno e il magazzino dell'I.A., nonché presso il locale di servizio/mensa dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

ART. 59 - MODALITA' DI PULIZIA DELLA MENSA E DEL LOCALE DI SERVIZIO

Le attività da eseguire presso la mensa al termine del servizio consistono in:

- sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli e scopatura e lavaggio dei pavimenti dei locali di servizio e degli spogliatoi;
- scopatura e lavaggio dei pavimenti della mensa;
- pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici riservati al personale dell'I.A..

Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nel piano di autocontrollo.

ART. 60 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI SANIFICANTI

Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente.

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 a chiave.

ART. 61 – SERVIZI IGIENICI DI PERTINENZA DELLA MENSA

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere forniti ed impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

I servizi igienici e gli spogliatoi, adiacenti ai locali di servizio, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente dall'I.A., devono rispettare i requisiti igienico-sanitari prescritti dalla normativa vigente e nello specifico: “devono essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto” in numero pari agli addetti previsti nell'organico.

L'I.A. deve provvedere alla fornitura di carta igienica a bobina con idoneo distributore coperto, dispenser per asciugamani monouso e relativi asciugamani monouso, sapone liquido detergente e disinfettante per mani ad erogazione non manuale. L'I.A. deve provvedere altresì alla sostituzione di distributori guasti o mal funzionanti e alla ricarica degli stessi.

ART. 62 - RIFIUTI

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti come rifiuti, raccolti in sacchetti forniti dall'I.A. e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori del locale di servizio.

Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti posizionati nel piazzale all'interno dell'area ospedaliera.

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

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'I.A.

Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio, qualora non siano disponibili nel locale di servizio/mensa, devono essere forniti dall'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

L'I.A. si impegna ad effettuare corsi di formazione per informare e sensibilizzare il personale ad una corretta gestione del rifiuto, aventi ad oggetto: l'importanza e la gravità del problema rifiuti, le diverse tipologie di rifiuti con particolare riguardo agli scarti derivanti dalle mense, la raccolta differenziata e lo smaltimento/recupero dei rifiuti.

ART. 63 – DERATIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

L'I.A. è tenuta, in adempimento al proprio Sistema HACCP a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva e relativo monitoraggio nel centro di produzione esterno, nei locali di servizio, nella mensa aziendale, negli spogliatoi del personale dell'I.A., nei servizi igienici adiacenti la mensa, nei corridoi adiacenti i locali di servizio nonché nel montacarichi dedicati al servizio ristorazione ed inviarne copia al Servizio EPTL dell'O.E.I. prima dell'inizio del servizio. L'I.A. è tenuta ad effettuare il monitoraggio con cadenza minima trimestrale e a dare comunicazione all'O.E.I. dell'avvenuto intervento entro 15 gg.; nei casi di infestazione manifesta l'O.E.I. si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita.

Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso la sede di ristorazione.

L'I.A. è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

L'I.A. è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

L'I.A. è tenuta ad inviare all'O.E.I., prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione. Dovrà essere comunicata tempestivamente all'O.E.I. ogni eventuale variazione.

ART. 64 - MANUTENZIONE STRUTTURE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE DI PROPRIETA' O.E.I.

L'I.A. si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni a locali e impianti, senza preventiva autorizzazione dell'O.E.I..

Si intende altresì a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria dei locali di servizio e consumo (mensa) comprensivi dei locali di servizio annessi, atta a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti.

Art. 65 - CONSEGNA ALL'I.A. DI IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI

Prima dell'inizio del servizio le parti verificano la consistenza e lo stato di immobili, locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi, mediante sopralluoghi congiunti e conseguente sottoscrizione di un verbale di consegna, avente valore di presa d'atto e stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti.

Con la firma del verbale di consegna, l'I.A. prende in carico locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili, nella consistenza e nello stato in cui si presentano all'atto della verifica.

L'O.E.I. resta sollevato da qualsiasi spesa inerente manutenzioni, sostituzioni e reintegri di attrezzature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a

causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali costi saranno a totale carico dell'I.A.

Nei casi in cui si ravvisassero incurie ed imperizie da parte dell'I.A., i danni verranno stimati ed addebitati all'I.A.

ART. 66 - SOPRALLUOGHI

L'Impresa partecipante può recarsi preventivamente a visitare ed esaminare vie d'accesso, locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili, nonché tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sul servizio fornito, relativamente al servizio erogato per l'O.E.I.

Tali sopralluoghi devono essere concordati tra le parti, le quali devono redigere relativi verbali di visita firmati da tutti gli incaricati referenti per le Aziende e per l'O.E.I.

ART. 67 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'I.A. deve volturare a proprio nome o acquisire, ove non presenti, tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento delle attività previste dal presente capitolato per lo svolgimento del servizio di cui trattasi.

Parte IV
ASPETTI LEGATI ALLE NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E
ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 68 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA – VALUTAZIONE DEL RISCHIO

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" D. lgs n. 81 del 09/04/2008.

L'I.A. entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 articoli. 28 e 29.

L'O.E.I., ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) allegato 11 al C.S.A. al presente capitolato, nel quale sono riportate le misure che l'I.A. deve adottare per l'eliminazione delle interferenze. L'Impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

In adempimento agli articoli 18 e 26 del D. lgs n. 81/2008 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime d'appalto o subappalto, il personale occupato dall'Impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature.

Presso i luoghi di preparazione/distribuzione dei pasti l'I.A., a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione dell'O.E.I., oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al D.M. 14.06.2002 per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione dell'O.E.I. o del personale da questo incaricato.

ART. 69 - IMPIEGO ENERGIA

L'impiego di energia elettrica e/o altra forma, da parte del personale dell'I.A. deve essere assicurato da personale appositamente formato sulle idonee modalità di manovra da eseguire sulle apparecchiature. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'I.A..

ART. 70 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 71 - COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

In relazione all'art. 26 comma 5 del D.lgs 81/2008 l'I.A. deve specificatamente indicare, a pena di nullità del contratto, il costo relativo alla sicurezza del lavoro che deve risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'I.A. resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie o ridurre al minimo i rischi.

Di seguito i relativi adempimenti:

- formazione aggiornamento del personale in materia di sicurezza (preposti, addetti all'emergenza, addetti pronto soccorso);
- cartellonistica
- dispositivi antincendio e relativi controlli, revisioni e manutenzione;
- cassette pronto soccorso;
- sorveglianza sanitaria;
- attività del servizio di prevenzione e protezione (aggiornamento documento di valutazione del rischio, sopralluoghi, ecc.).

Per quanto riguarda i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, essi, devono essere tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

Art. 72 - DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'I.A. deve fornire al proprio personale e richiedere all'eventuale subappaltatore dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 3 comma 9 e art. 18 comma d) del D. Lgs.

n.81/2008 , integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

ART. 73 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'O.E.I. può sottoporre o disporre in ogni momento accertamenti clinici nei confronti del personale dell'I.A. ed adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute degli utenti.

ART. 74 - REFERENTI ALLA SICUREZZA

L'O.E.I. comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

L'I.A. deve comunicare all'O.E.I. il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 75 - SOPRALLUOGO CONGIUNTO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

L'I.A. darà atto, **prima dell'inizio delle attività**, senza riserva di sorta:

- **ad eseguire**, unitamente al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'O.E.I., un attento e approfondito sopralluogo dei locali ove dovrà svolgersi il servizio;
- **a sottoscrivere** il relativo verbale congiunto di presa d'atto e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi alla sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori;
- eventualmente integrare ove concordemente ritenuto opportuno, il documento unico di Valutazione dei rischi Interferenze, elaborato dal Datore di lavoro committente, indicante le misure adottate per eliminare i rischi sul lavoro dovuti alle interferenze sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

ART. 76 - PIANO DI EVACUAZIONE

L'I.A., per quanto di competenza e relativamente ai locali utilizzati, deve predisporre un piano di evacuazione e di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (terremoti, incendi, allagamenti e altro), che preveda l'immediata comunicazione dell'evento al Responsabile della struttura.

A tal fine l'I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito, verificato nella sua compatibilità e coordinato con il piano di evacuazione della struttura.

Parte V

ASPETTI AMMINISTRATIVO/LEGALI

Gli aspetti trattati in questo capitolo riguarderanno principalmente gli argomenti connessi all'aspetto amministrativo del servizio ed al rispetto delle condizioni contrattuali. I principali Servizi referenti dell'Ente saranno pertanto il Servizio Provveditorato Economato Tecnico e Logistica e la Direzione Sanitaria.

ART. 77 - RIFERIMENTI GIURIDICI

Riferimenti generali

L'appalto è regolamentato dal D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. per l'affidamento di appalto di servizi.

Leggi, Decreti e Regolamenti da rispettare e/o adempiere

L'appaltatore deve osservare ed attuare quanto previsto da:

1. Leggi e Regolamenti in vigore per l'esecuzione delle forniture in opera di apparecchiature per lo Stato italiano;
2. Legge e Regolamento di Contabilità Generale dello Stato (Legge 18 Novembre 1923 n. 2440, R.D. 23 maggio 1924 n. 827 e successive modificazioni e integrazioni);
3. Vigenti Norme sull'accettazione dei materiali e sulle forniture in opera comprese nel presente appalto;
4. i disposti del D.P.R. n. 27/4/1995 n. 547;
5. i disposti del D.P.R. n. 1/3/1968 n. 186;
6. i disposti di cui alla vigente normativa nazionale sugli standards di accreditamento delle strutture ed attività ospedaliere;
7. i disposti di cui alla vigente normativa della Regione Liguria in materia di accreditamento delle strutture sanitarie;
8. tutti i disposti delle Circolari e delle Leggi Antinfortunistiche e di Sicurezza, relative al lavoro ed alle costruzioni: D.P.R. 303/56; D.Lgs. 277/91; D.Lgs 81/2008;
9. i disposti della D.L. 230/1995 e s.m.i. per la protezione da sorgenti ionizzanti;
10. i disposti del D.M. 37/2008 sulla certificazione impiantistica (da applicare a tutti gli impianti prodotti);
11. i disposti della Norma CEI 64.8;
12. i disposti della Norma CEI 64.4;
13. i disposti della Norma CEI 62.5;
14. i disposti del DLgs 25/2002;

ART. 78 - PREZZO DEL SERVIZIO FORNITO PER RISTORAZIONE

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'O.E.I. all'I.A., sulla base delle diverse tipologie di pasti forniti, tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

L'importo contrattuale relativo potrà subire oscillazioni entro il limite di un quinto, in diminuzione od in aumento, a seconda delle effettive prestazioni richieste dall'O.E.I. e rese dalla/e impresa/e aggiudicataria/e, senza che la stessa/e possano vantare diritti, avanzare pretese o richiedere compensi di sorta.

ART. 79 - PAGAMENTO DEI PASTI

L'I.A. deve emettere una fattura mensile sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascuna giornata alimentare e/o di colazione, pranzo e cena secondo le modalità che saranno definite con il competente Servizio EPTL.

Le fatture, saranno pagate entro 90 (novanta) giorni decorrenti dalla data di ricevimento della fattura.

Le fatture dovranno pervenire, correttamente intestate, a Ospedale Evangelico Internazionale, Salita Superiore San Rocchino, 31/A – 16122 – Genova.

Si stabilisce sin d'ora che l'O.E.I. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento della fatturazione di cui sopra e/o incameramento della cauzione.

L'O.E.I. non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture.

La liquidazione delle fatture, entro il termine sopra indicato, è subordinata alla regolare esecuzione delle prestazioni nonché alla verifica della regolarità contributiva dell'I.A. nei confronti dell'I.N.P.S. e dell'I.N.A.I.L.

ART. 80 - CESSIONE DEL CREDITO

E' consentita la cessione del credito già maturato, purché la stessa sia stata regolarmente notificata all'O.E.I. e dallo stesso accettata.

ART. 81 - REVISIONE DEL CORRISPETTIVO CONTRATTUALE

Ai sensi del disposto dell'art.115 del Decreto Legislativo 163/06, a partire dalla seconda annualità contrattuale, per ogni anno di vigenza del contratto, si dovrà procedere alla revisione del prezzo.

In assenza dei parametri previsti dalla citata normativa, la revisione del prezzo sarà calcolata sulla base degli indici I.S.T.A.T.

E' facoltà dell'O.E.I. rinnovare la presente prestazione nel rispetto della vigente normativa.

ART. 82 - AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA

L'O.E.I. procederà all'aggiudicazione definitiva, previa acquisizione del Documento integrativo al DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI elaborato dall'O.E.I. e allegato 11 al C.S.A.(vedi art.68): tale Documento integrativo deve essere elaborato sulla base di proprie scelte autonome e di responsabilità nell'organizzazione dell'espletamento delle prestazioni.

L'I.A., singola o raggruppata (sia mandante che mandataria), ha l'obbligo di produrre la documentazione necessaria per procedere alla stipulazione del contratto (cauzione definitiva, certificato C.C.I.A.A. in originale o copia conforme con l'indicazione dello stato di non fallimento, concordato preventivo o liquidazione coatta e con la dicitura di cui all'art. 9 del D.P.R. n. 252/1998, versamento spese contrattuali) entro e non oltre il termine perentorio comunicato e decorrente dal ricevimento a mezzo fax della relativa richiesta.

L'inosservanza di tale obbligo darà luogo all'escussione della cauzione provvisoria, fatti salvi il caso fortuito o gli impedimenti dovuti a forza maggiore.

ART. 83 - RESPONSABILITA' PRECONTRATTUALE

L'I.A., singola o raggruppata (sia mandante che mandataria), ha l'obbligo di produrre la documentazione necessaria per procedere alla stipulazione del contratto (cauzione definitiva, certificato C.C.I.A.A. in originale o copia conforme con l'indicazione dello stato di non fallimento, concordato preventivo o liquidazione coatta e con la dicitura di cui all'art. 9 del D.P.R. n. 252/1998, versamento spese contrattuali) entro e non oltre il termine perentorio di dieci giorni dal ricevimento a mezzo fax della relativa richiesta.

L'inosservanza di tale obbligo darà luogo all'escussione della cauzione provvisoria, fatti salvi il caso fortuito o gli impedimenti dovuti a forza maggiore.

ART. 84 - ONERI ED OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti al presente servizio sono a carico dell'I.A.. La stessa dovrà garantire il corretto svolgimento del servizio e assumere tutti i necessari accorgimenti per espletare lo stesso nel pieno rispetto delle norme in materia e delle indicazioni riportate nel presente Capitolato. L'I.A. si obbliga a comunicare qualsiasi modifica che possa intervenire nel sistema di gestione del servizio, nonché a quelle di origine generale di cui all'art. 38 del D.L.gs 163/2006.

L'I.A. è obbligata ad applicare integralmente, tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi, territoriali ed aziendali e per il settore di attività e per la località dove sono eseguite le prestazioni; essa è altresì responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

Essa si impegna a trasmettere all'O.E.I., prima dell'inizio del servizio, la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti Previdenziali, ove necessario, Assicurativi ed Antinfortunistici.

L'I.A. è altresì obbligata a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa, con particolare riguardo a quanto previsto dalla legislazione vigente.

L'impresa aggiudicataria è altresì responsabile in solido con il subappaltatore in caso di mancata effettuazione e versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente e mancato versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti, a cui e' tenuto il subappaltatore.

L'appaltatore può sospendere il pagamento del corrispettivo al subappaltatore fino all'esibizione da parte di questi della predetta documentazione.

Gli importi dovuti per la responsabilità solidale non possono eccedere complessivamente l'ammontare del corrispettivo dovuto dall'appaltatore al subappaltatore.

L'O.E.I. provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto all'appaltatore, previa esibizione da parte di quest'ultimo della documentazione attestante il corretto adempimento delle obbligazioni di cui sopra.

Per ogni inadempimento rispetto agli obblighi di cui al presente articolo, accertato dagli Enti Competenti che ne richiedano il pagamento, l'O.E.I. effettua trattenute su qualsiasi credito maturato a favore dell'appaltatore e in caso di crediti insufficienti allo scopo, all'escussione della garanzia fidejussoria.

Qualsiasi inadempienza alle condizioni contrattuali verrà segnalata all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture in applicazione della determinazione n. 1 del 10/01/2008.

A norma dell'art. 304 del contratto collettivo di lavoro della categoria, attualmente vigente, la gestione subentrante assorbirà tutto il personale addetto in quanto regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga matricola della Gestione uscente, riferiti all'unità produttiva interessata, con facoltà di esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto, nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

I lavoratori in contratto di formazione e lavoro, fatte salve le disposizioni di legge verranno parimenti assunti in contratto di formazione e lavoro restando a carico della gestione subentrante l'effettuazione del periodo di formazione e lavoro mancante rispetto al termine fissato dall'azienda cedente.

ART. 85 - CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., la Ditta aggiudicataria dovrà versare una cauzione definitiva a garanzia di tutti gli obblighi ad essa derivanti dal presente Capitolato.

La cauzione definitiva dovrà essere pari al 10% dell'importo contrattuale; nel caso di ribasso di gara superiore al 10%, ovvero al 20%, la garanzia richiesta sarà aumentata secondo quanto previsto dall'art.113 del D.Lgs. 163/2006.

La cauzione definitiva avrà durata pari a quella del relativo contratto e potrà essere svincolata ai sensi dell'art.113 comma 3 del predetto Decreto.

La cauzione definitiva potrà essere effettuata tramite fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata, rispettivamente, da Imprese esercenti l'attività bancaria prevista dal DPR n°635/1956 o da Imprese di assicurazione autorizzate al ramo cauzioni ai sensi del DPR n°449/1959, o anche da Società di intermediazione finanziaria iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.L.gs 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile nonché la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione definitiva deve permanere nella misura prevista dall'art.113 comma 3 del D.L.gs 163/2006 sopra richiamato fino alla data di emissione dell'attestato di buon esito o di regolare esecuzione.

La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'appaltatore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salvo comunque il risarcimento del maggior danno.

L'O.E.I. ha il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del servizio, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'appaltatore e qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa. L'O.E.I. ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

L'O.E.I. può richiedere all'appaltatore la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

ART. 86 - SUBAPPALTO

Il subappalto è disciplinato dal presente articolo nel rispetto delle normative vigenti in materia.

L'impresa partecipante deve dichiarare nell'offerta la parte di prestazione che intenda eventualmente subappaltare a terzi nel rispetto dei limiti di legge. E' ammesso il subappalto limitatamente alle seguenti prestazioni: trasporto dei pasti, pulizia della cucina e manutenzione ordinaria locali di servizio ed attrezzature.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione entro i termini previsti, l'I.A. si obbliga, all'atto della presentazione dell'istanza di subappalto, a presentare la seguente documentazione:

- a) copia del contratto di subappalto dal quale emerga, tra l'altro, che il prezzo praticato dall'Impresa esecutrice non superi il limite indicato dall'articolo 118 comma 4 del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163. A tal fine per ogni singola attività affidata in subappalto dovrà essere precisato il prezzo pattuito nel contratto d'appalto comprensivo del costo per gli oneri della sicurezza espressamente evidenziati, rispetto ai quali il subappaltatore non dovrà praticare alcun ribasso.
- b) Documento Unico di Regolarità Contributiva, riferito all'impresa subappaltatrice, emesso da INPS, INAIL e CASSA EDILE GENOVESE, quest'ultimo nel caso in cui il subappalto riguardi la realizzazione di opere edili.
- c) Dichiarazione sostitutiva resa dal rappresentante dell'Impresa subappaltatrice.

L'accettazione del subappalto è subordinata alla verifica dei requisiti di capacità tecnica, nonché a quelli di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006.

Dalla data di presentazione dell'istanza di autorizzazione al subappalto decorrono trenta giorni, oppure quindici, nel caso di subappalti di importo inferiore al 2% dell'importo del contratto d'appalto oppure inferiori a 100.000,00 Euro, perché la stazione appaltante autorizzi o meno il subappalto.

Tale termine può essere prorogato una volta sola se ricorrono giustificati motivi; tra i giustificati motivi potrebbe essere compresa l'incompletezza della documentazione presentata a corredo della domanda di autorizzazione al subappalto.

Le prestazioni (servizi, forniture e lavori) oggetto di subappalto non potranno avere inizio prima dell'autorizzazione da parte dell'O.E.I. ovvero della scadenza del termine previsto al riguardo dall'articolo 118 comma 8 del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163 senza che l'O.E.I. abbia chiesto integrazioni alla documentazione presentata o ne abbia contestato la regolarità.

Qualora l'istanza di subappalto pervenga priva di tutta o di parte della documentazione richiesta, l'O.E.I. non procederà al rilascio dell'autorizzazione, provvederà a contestare la carenza documentale all'I.A., convenendo altresì le parti che, in tale circostanza, eventuali conseguenti sospensioni delle prestazioni saranno attribuite a negligenza dell'I.A. medesima e pertanto non potranno giustificare proroghe al termine finale di esecuzione, giustificando invece l'applicazione, in tal caso, delle penali contrattuali.

E' fatto obbligo all'I.A. di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti dalla stessa corrisposti al subappaltatore o cottimista con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

In difetto l'O.E.I. procederà alla formale contestazione dell'addebito all'I.A., assegnandogli un termine di 15 giorni entro il quale dovrà trasmettere all'Ufficio del R.U.P. le fatture quietanzate dal subappaltatore.

In caso di ulteriore inadempimento l'O.E.I. procederà alla sospensione degli ulteriori pagamenti all'I.A. ai sensi dell'art. 118 del Decreto Legislativo 163/2006.

L'O.E.I. non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori e cottimisti.

Resta in ogni caso ferma la responsabilità dell'appaltatore aggiudicatario nei confronti del'O.E.I. per il complesso degli obblighi previsti dal presente Capitolato.

ART. 87 - ESONERO RESPONSABILITA' PER L'O.E.I.

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti dell'O.E.I.. L'I.A. risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, all'O.E.I. o a terzi in genere.

La I.A. è tenuta inoltre a sollevare l'O.E.I. da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

ART. 88 - ASSICURAZIONI E GARANZIE

Ogni responsabilità per danni, che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'O.E.I., a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

E' inoltre a carico dell'I.A. l'adozione, nell'esecuzione del servizio, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

L'I.A. prima di dare corso all'esecuzione del contratto dovrà dare dimostrazione di essere provvista di una polizza assicurativa per R.C.T. con idonea copertura finanziaria, totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella del servizio, per tutti i danni, per scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi presso una primaria Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali, ove si svolgerà l'attività dell'I.A. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte dell'I.A..

L'O.E.I. è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo appalto.

A tale riguardo deve essere stipulata una polizza assicurativa R.C.O.

L'I.A. deve inoltre stipulare, pena la sospensione di tutti i pagamenti futuri relativi al servizio, 40 (quaranta) giorni prima della scadenza dell'appalto, una polizza fidejussoria con valore di Euro 100.000,00, totalmente esente da franchigia, a copertura del valore di tutte le attrezzature fisse e mobili esistenti nella sede di ristorazione, sia che siano state fornite con l'appalto in oggetto, sia che siano state consegnate dall'O.E.I.

Lo svincolo della fidejussione verrà effettuato dopo la riconsegna all'O.E.I., previa stesura di inventario redatto in contraddittorio dalle parti, degli immobili, attrezzature, utensili ed arredi esistenti, purchè perfettamente funzionanti e rispondenti alle normative vigenti in quel momento.

Le suddette polizze devono essere esibite in copia al Responsabile del Servizio EPTL e devono riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della Impresa obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'O.E.I..

Qualora le suddette polizze prevedano rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

ART. 89 - SPESE ED UTENZE

Sono a carico dell'I.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, per negligenze o per uso improprio da parte del personale, dei locali e delle attrezzature.

I guasti e le anomalie di origine straordinaria dei locali dell'O.E.I. devono essere tempestivamente segnalati all'O.E.I..

E' a totale carico dell'I.A. l'onere della manutenzione preventiva e correttiva delle attrezzature e della manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali, affidati in gestione all'I.A., senza diritto ad alcun rimborso o indennizzo di sorta.

Sono a carico dell'I.A. i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani e per lo smaltimento dei rifiuti speciali, prodotti presso i locali di servizio dell'O.E.I., nonché le spese di telefonia mobile o fissa, fax ed internet ed ogni altra spesa necessaria all'espletamento del servizio.

ART. 90 - DURATA CONTRATTUALE

Il Servizio di ristorazione con pasti veicolati, oggetto del presente Capitolato, avrà durata di anni tre, pari a 36 mesi decorrenti dalla data di aggiudicazione.

La prosecuzione del servizio, decorso il primo anno di esecuzione dello stesso, sarà subordinata all'assunzione di appositi provvedimenti di impegno, compatibilmente con le disponibilità di bilancio, senza che alcun onere possa essere posto a capo del committente in caso di mancata assunzione di tali provvedimenti.

L'impresa appaltatrice pertanto nulla avrà da pretendere in tal caso e non dovrà esplicitare al riguardo alcuna riserva.

L'Amministrazione dell'Ospedale Evangelico Internazionale di Genova, qualora la normativa allora vigente lo renderà possibile, potrà procedere alla ripetizione del contratto con la stessa Impresa Aggiudicataria per un ulteriore anno, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e/o di pubblico interesse, fermo restando il rispetto degli standards qualitativi delle prestazioni effettuate dal contraente conseguenti ai vincoli di cui al presente capitolato speciale di appalto.

ART. 91 - PENALITA'

L'I.A., nell'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

L'O.E.I., effettuerà mediante il proprio personale, controlli ed accertamenti sulla corretta prestazione del servizio e sulla congruità delle prestazioni rese rispetto alle norme prescritte nel presente Capitolato Speciale.

L'entità delle penali è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze, al rischio per la sicurezza della salute degli utenti e alla ripetizione della inadempienza stessa.

Salvi i casi di penali specifiche già previste nel presente Capitolato e a cui si fa espresso rinvio e i casi previsti di risoluzione del contratto, l'O.E.I. si riserva all'esito dei controlli di cui sopra di applicare una decurtazione a titolo di penale sui corrispettivi dovuti in caso di:

1. Analisi delle qualità merceologiche

Qualora le qualità delle merci o dei materiali non corrispondesse a quella stabilita o venisse reperita merce scaduta si applicherà una penale di € 500,00 alla prima infrazione suscettibile di aumenti del 10% in progressione aritmetica per le successive infrazioni.

2. Analisi di quantità

Per grammature inferiori a quelle pattuite valutate su una media di 10 porzioni da effettuarsi prima della distribuzione, si procederà all'applicazione di una penale di €250,00 per ogni infrazione.

3. Mancato rispetto dei Menù

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata con la piena osservanza del menù del giorno, per quanto riguarda la tipologia, composizione, varietà, qualità delle pietanze. Per il mancato rispetto dei menù sarà applicata una penale di € 250,00 per infrazione. Per quanto riguarda la somministrazione dei pasti ai pazienti farà testo la prenotazione del giorno precedente.

4. Locale e attrezzature della mensa

La mancata osservanza delle condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature della mensa e la mancata manutenzione comporterà una penale di € 250,00 per ogni infrazione.

5. Personale

L'omessa o non tempestiva sostituzione del personale mancante o di quello che l'O.E.I. dichiara non gradito ai sensi del Capitolato d'Appalto e il mancato rispetto delle norme sul personale darà luogo all'applicazione di una penale di € 250,00 per ogni giornata lavorativa, compreso sabato e domenica, di ritardo nella sostituzione fermo restando l'obbligo di assicurare il servizio secondo le modalità previste.

6. Norme igienico-sanitarie

Il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, di quelle riguardanti la produzione, la conservazione e la manipolazione delle derrate e delle pietanze darà luogo all'applicazione di una penale di € 250,00 per ogni infrazione.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'O.E.I. si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendola e ragguagliandola alla violazione più assimilabile a insindacabile giudizio dell'O.E.I. in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

L'importo complessivo delle penali irrogate ai sensi dei commi precedenti non può superare il 10 per cento dell'importo contrattuale.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, trova applicazione quanto previsto in materia di risoluzione del contratto.

ART. 92 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

E' facoltà dell'O.E.I. risolvere di diritto il contratto ai sensi degli artt. 1453-1454 del Codice Civile, previa diffida ad adempiere ed eventuale conseguente esecuzione d'ufficio, a spese dell'I.A. qualora la stessa non adempia agli obblighi assunti con la stipula del contratto con la perizia e la diligenza richiesta nella fattispecie, ovvero per gravi e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali o per gravi e/o reiterate violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, ovvero ancora qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio per l'O.E.I., ovvero vi sia stato grave inadempimento dell'I.A. stessa nell'espletamento del servizio in parola mediante subappalto non autorizzato, associazione in partecipazione, cessione anche parziale del contratto.

Costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'Art. 1456 C.C. (Clausola risolutiva espressa), le seguenti fattispecie:

- a) sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 38 c. 1 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.
- b) grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni, errore grave nell'esercizio delle attività, nonché violazioni alle norme in materia di sicurezza o ad ogni altro obbligo previsto dal contratto di lavoro e violazioni alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali;

- c) falsa dichiarazione o contraffazione di documenti nel corso dell'esecuzione delle prestazioni;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.A., anche a seguito di diffide dell'O.E.I.;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) 1 (uno) episodio di intossicazione o tossinfezione alimentare dovuto ad accertata imperizia dell'I.A.;
- g) errata somministrazione di un regime dietetico particolare con grave danno per l'utenza;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) mancata osservanza della normativa sul subappalto come disciplinato all'art.86 del presente Capitolato;
- j) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'O.E.I.;
- k) destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto;
- l) gravi difformità nella realizzazione del servizio in relazione a quanto indicato in sede di offerta ;

Nelle ipotesi di cui al paragrafo precedente il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'O.E.I., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

La risoluzione del contratto non pregiudica in ogni caso il diritto dell'O.E.I. al risarcimento dei danni subiti a causa dell'inadempimento.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'O.E.I. avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, utilizzando, se necessario, i locali e gli impianti a qualsiasi titolo gestiti dall'I.A. al momento della risoluzione del contratto per il periodo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico dell'I.A. con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'O.E.I. potrà rivalersi su eventuali crediti dell'I.A., nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Costituiranno inoltre ipotesi di risoluzione di diritto ai sensi degli artt. 1453-1454 C.C. le seguenti:

- a) applicazioni delle penali per un importo complessivo superiore al 10% dell'importo contrattuale;
- b) dopo tre contestazioni e in assenza di giustificazioni ritenute valide dall'Amministrazione, ferma restando l'applicazione delle penali previste.
- c) inadempienze gravi degli obblighi contrattuali che si protraggano oltre il

termine perentorio assegnato dall'O.E.I. all'I.A. per porre fine all'inadempimento;

Nei casi a), b), e c) di cui sopra, l'O.E.I. procederà alla contestazione degli addebiti e fisserà un termine perentorio, non inferiore a giorni 15, entro il quale l'I.A. dovrà uniformarsi agli standards richiesti ovvero agli obblighi normativi e/o contrattuali: la contestazione verrà effettuata con lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

Il contratto, in mancanza di tempestivo integrale adempimento si intenderà risolto di diritto alla scadenza del termine prefissato.

All'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio regolarmente effettuato prima della risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Al fine di recuperare penalità, spese e danni l'O.E.I. potrà rivalersi su eventuali crediti dell'I.A. nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o di autorizzazione della stessa.

In tutti i casi di risoluzione anticipata del contratto l'O.E.I. effettuerà, tramite propri periti, una stima dei beni e servizi forniti e dei beni e servizi da fornire e valuterà l'entità del danno subito.

Tale accertamento potrà essere, se richiesto, eseguito in contraddittorio con rappresentanti dell'impresa fornitrice e le risultanze dello stesso verranno verbalizzate e sottoscritte dai presenti.

Le spese occorrenti per l'eventuale risoluzione del contratto e consequenziali alla stessa saranno a totale ed esclusivo carico del Fornitore.

ART. 93 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione totale e parziale del contratto; se questo si verificherà, l'O.E.I. avrà diritto di dichiarare risolto il contratto per colpa dell'I.A., restando impregiudicato il diritto di ripetere ogni ulteriore danno dipendente da tale azione.

ART. 94 - CONTEGGIO EROGAZIONE PASTI

- Giornalmente: il personale incaricato dalla I.A. dovrà consegnare al soggetto incaricato dal Responsabile del procedimento dell'Ente la seguente documentazione riferita al giorno precedente:

- copia degli elenchi delle consegne giornaliere dei pasti (colazioni, pranzi e cene) suddivisi per Reparto e controfirmati dal Capo Sala del Reparto o suo delegato;
- copia degli eventuali buoni mensa rilasciati dall'Ente a soggetti autorizzati;
- copia delle eventuali richieste di pasti per ricoveri avvenuti dopo la prenotazione fatta al mattino;
- copia dei documenti relativi all'erogazione dei pasti fruiti da personale dipendente e autorizzato.

- Mensilmente: copia dell'elenco dei pasti-spuntini consegnati ai singoli reparti controfirmati dal Capo Sala.

I documenti di cui sopra costituiranno la base per la fatturazione mensile solo se non contestate dalla stazione appaltante.

ART. 95 - LIQUIDAZIONE DEI COMPENSI

La liquidazione dei compensi dovuti alla I.A. per l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato sarà effettuato come segue:

- l'I.A. entro 10 gg. dalla fine di ogni mese solare invierà al Servizio Economato Provveditorato Tecnico e Logistica dell'O.E.I. la proposta di fattura corredata dai documenti attestanti le erogazioni dei pasti effettuata nel mese precedente;
- sull'importo e sui dati indicati dall'I.A. saranno effettuate le verifiche e le eventuali detrazioni di somme per penali e/o ammende dovute all'O.E.I. a qualsiasi titolo in dipendenza del contratto.
- terminate tali operazioni potrà essere emessa regolare fattura.

ART. 96 - CLAUSOLA DI VARIAZIONE DELLA CONSISTENZA DEL SERVIZIO

L'Ente appaltante si riserva la facoltà, dandone preavviso 5 (cinque) giorni prima mediante e-mail e raccomandata A.R., di variare la consistenza del servizio rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato in relazione a variazioni intervenute nel numero dei posti letto o nell'attività dell'Ente, nelle presenze di personale o altri operatori o per qualsiasi altro motivo dettato da esigenze di pubblico servizio.

L'Ente si riserva altresì la facoltà di modificare le modalità di esecuzione previste nel presente Capitolato o successivamente determinate dalla Direzione Sanitaria e dal Servizio Economato Provveditorato Tecnico e Logistica dell'Ente.

Sia nell'uno che nell'altro caso l'Impresa appaltatrice non potrà invocare la risoluzione del contratto o maggiorazioni del costo/pasto.

ART. 97 - CONTESTAZIONI

L'Ente appaltante tramite il Responsabile del Procedimento, farà pervenire alla Impresa appaltatrice per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la gestione dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio purchè prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

L'I.A. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi mossi entro 8 gg. dalla data di comunicazione.

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

L'Ente appaltante si riserva inoltre la facoltà di installare apparecchi per il controllo dei consumi di energia.

ART. 98 - EFFETTI DELLA RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO DELL'IMPRESA

Nei casi in cui sia esercitata la facoltà di dichiarare risolto il contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C., l'Ente provvederà ad affidarne la prosecuzione ad altri con riserva di agire in danno nei confronti dell'Appaltatore.

ART. 99 - BENI E ATTREZZATURE DELL'IMPRESA APPALTATRICE DEDICATI ALL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Nel caso in cui l'O.E.I. abbia comunque rescisso il contratto e si sia valso della facoltà di affidarlo ad altri, avrà senz'altro il diritto di utilizzare per detto esercizio tutti i beni e le attrezzature installate dall'I.A. negli spazi messi a disposizione dell'O.E.I., dovendo gli stessi essere sempre a completa disposizione dell'O.E.I. per garantire il doppio effetto di assicurare la continuità del servizio ospedaliero di ristorazione e di costituire per l'O.E.I. una maggiore garanzia per danni comunque derivantigli dal gestore.

In questi casi l'I.A. avrà diritto al pagamento del corrispettivo relativo al valore dei beni e delle attrezzature, valutate all'epoca dei fatti, ovvero all'imputazione di tale suo credito a compensazione dei rapporti di dare e avere esistenti con l'O.E.I.

ART. 100 - FALLIMENTO – LIQUIDAZIONE – AMMISSIONE A PROCEDURE CONCORSUALI – MORTE

In caso di scioglimento o di liquidazione della I.A., l'O.E.I. a suo insindacabile giudizio avrà diritto di pretendere tanto la risoluzione del contratto, da parte della Società in liquidazione, quanto la continuazione da parte dell'eventuale nuova Impresa subingressa.

In caso di fallimento della I.A. o di ammissione della stessa a procedure concorsuali in genere, il contratto si riterrà rescisso di pieno diritto a datare dal giorno della dichiarazione di fallimento o di ammissione delle procedure concorsuali, fatto salvo il diritto dell'O.E.I. di rivalersi sulla cauzione e sui crediti maturati e al risarcimento delle maggiori spese conseguenti alla cessazione del servizio da parte del gestore.

In caso di morte del gestore, ove persona fisica, l'O.E.I., potrà a suo insindacabile giudizio consentire che le obbligazioni derivanti dal contratto siano assunte solidamente dagli eredi o di ritenere immediatamente risolto il contratto stesso. Quando l'O.E.I. ritenesse continuative negli eredi le obbligazioni del contratto, i medesimi saranno tenuti, dietro semplice richiesta a produrre a loro spese tutti quegli

atti e documenti che saranno dall'O.E.I. ritenuti necessari per la regolare giustificazione della successione e per la prosecuzione del contratto.

ART. 101 - CESSIONE DEL CONTRATTO – ALTRO

L'I.A. non potrà, sotto qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il contratto né farlo eseguire per interposta persona, né per mezzo di procuratore senza preventiva autorizzazione, a norma di legge, dall'O.E.I..

ART. 102 - CONTROVERSIE E VERTENZE

Tutte le eventuali vertenze tra l'O.E.I. e l'I.A. saranno soggette alla giurisdizione del Foro di Genova.

ART. 103 - INAMMISSIBILITÀ DEGLI ARBITRATI

Non sono ammessi arbitrati né di tipo rituale, né di tipo irrituale.

ART. 104 - TRATTAMENTO DATI

Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/2003 i dati e le notizie comunicate dai partecipanti alla presente gara d'appalto potranno essere sottoposte a operazioni di trattamento, manuale o informatizzato, nell'ambito della gestione della procedura di gara. Ai concorrenti competono i diritti di cui al succitato D.Lgs. 196/2003 relativamente al trattamento dei dati che possono riguardarli.