



**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia**

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

GARA D'APPALTO PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO BIENNALE DEL SERVIZIO DI FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE PASTI, OCCORRENTI AI REPARTI DI DEGENZA ED ALLE MENSE OSPEDALIERE DELL'AZIENDA SANITARIA LOCALE N° 7 DI CARBONIA.

GARA N°6010925

CIG N° 622102583A



SOMMARIO

- Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO**
- Art. 2 - DURATA DEL CONTRATTO**
- Art. 3- VALORE DEL CONTRATTO – IMPORTO A BASE D'ASTA – CONDIZIONI**
- Art. 4 – QUANTITA'**
- Art. 6 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**
- Art. 7 CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**
- Art. 8 – TABELLE MERCEOLOGICHE**
- Art. 9 – MENU'**
- Art. 10 – CONSERVAZIONE CAMPIONI E DIVIETO DI RICICLO**
- Art. 11– PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI – MODALITA' TRASPORTO – VIGILANZA E CONTROLLI**
- Art. 12 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**
- Art. 13- DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA A CORREDO DELL'OFFERTA**
- Art. 14 - DOCUMENTAZIONE TECNICA SPECIFICA A CORREDO DELL'OFFERTA**
- Art. 15 - OFFERTA ECONOMICA**
- Art. 16 - PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**
- Art. 17 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**
- Art. 18 - MODALITÀ DI ESPLETAMENTO E SVOLGIMENTO DELLA GARA**
- Art. 19 – SOPRALLUOGO**
- Art. 20 - AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO**
- Art. 21- MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTO**
- Art. 22 – OBBLIGHI PREVISTI DALL'ART. 26 DEL D.LGS n°81/2008 - RISCHI DA INTERFERENZA**
- Art. 23 – OBBLIGHI DELLA DITTA**
- Art. 24 – CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI**
- Art. 25 – VESTIARIO**
- Art. 26 – ADDESTRAMENTO**
- Art. 27 – APPROPRIATEZZA DELLE RISORSE DEDICATE**
- Art. 28 – SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**
- Art. 29– IGIENE CONTROLLI E SANIFICAZIONE AMBIENTALE**
- Art. 30 – LICENZE ED AUTORIZZAZIONI**
- Art. 31 – ONERI E RESPONSABILITA'**
- Art. 32 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E RECESSO**
- Art. 33 – CONTROLLI**
- Art. 34 – PENALI**
- Art. 35 – STIPULA DEL CONTRATTO**
- Art. 36 – INFORMATIVA PRIVACY**
- Art. 37 - ESTENSIONE DEL SERVIZIO**
- Art. 38 - PIANO DI SICUREZZA**
- Art. 39 - NORME DI RINVIO**
- Art. 40 - CONTENZIOSO - SEDE LEGALE**



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato Speciale indetto con delibera n° 541_C del 22/04/2015, ha per oggetto l'Affidamento biennale del Servizio di fornitura e somministrazione pasti per i degenti, per il personale dipendente e, per le persone nominativamente autorizzate, presso i sottoelencati ospedali gestiti dall'Azienda Sanitaria Locale n° 7 di Carbonia (di seguito denominata A.S.L.) stazione appaltante.

Il presente appalto rientra tra i servizi indicati nell'allegato IIB del D.Lgs. 163/2006 e pertanto è soggetto oltre che all'art. 20, all'art. 27 del medesimo codice degli appalti.

Distretto di Carbonia:

- Presidio Ospedaliero Sirai

Distretto di Iglesias

- Presidio Ospedaliero S. Barbara
- Presidio Ospedaliero C.T.O.

Il servizio è articolato in un UNICO LOTTO di gara inscindibile.

Codice Identificativo Gara - **CIG N 622102583A**

S'intendono forniti in prestazione:

- preparazione e cottura dei pasti presso uno o più centri di cottura esterni alle strutture dell'Amministrazione contraente, di proprietà od in possesso della ditta aggiudicataria;
- servizio in ristorazione ospedaliera per i degenti degli Ospedali della A.S.L. e per il personale dipendente sanitario degli Ospedali che per motivi di servizio non possa recarsi presso il locale mensa;
- servizio di ristorazione aziendale per il personale dipendente della A.S.L. e per personale diverso autorizzato a recarsi in mensa dalla A.S.L. (congressisti, stagisti, dipendenti di aziende esterne, ecc.);
- approvvigionamento di ogni genere di consumo alimentare, tipico, DOP e IGP, proveniente da agricoltura biologica e/o integrata, locale e a filiera corta, garantendo l'assenza di organismi geneticamente modificati, ai sensi della L-R. 19/01/2010, n°1;
- confezionamento del vitto secondo le procedure indicate nel presente Capitolato;
- trasporto del vitto con mezzi ed attrezzature idonei dal centro di produzione esterno alle strutture ospedaliere dell'A.S.L.;
- veicolamento ai piani di degenza ed alle mense ospedaliere, con appositi contenitori termici atti a mantenere costante la temperatura del cibo salvaguardando le caratteristiche organolettiche degli alimenti;
- distribuzione dei pasti direttamente ai singoli degenti nei reparti di degenza secondo le procedure indicate nel presente Capitolato;
- distribuzione del vitto, per il personale dipendente della A.S.L., in regime di self-service nei locali mensa che verranno indicati e messi a disposizione dell'A.S.L. stessa;
- approvvigionamento di ogni genere di stoviglie, pentolame, coltelleria, contenitori termici (in grado di garantire, sino al momento della somministrazione, la continuità caldo-freddo) e quant'altro necessario per la somministrazione e consumazione dei pasti, nonché di ogni e qualunque



attrezzatura, apparecchiatura, mezzi e personale, necessari alla fornitura del servizio oggetto d'appalto;

- fornitura delle attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio di distribuzione pasti in contenitori termici;
- approvvigionamento di ogni genere di prodotti monouso o pluriuso (vassoi, fogliette, piatti, posate, tovaglioli, bicchieri, contenitori per liquidi, ecc.) necessari per la consumazione dei pasti;
- approvvigionamento di ogni genere di abbigliamento mono e pluriuso necessario per l'espletamento delle attività del personale utilizzato;
- fornitura di generi alimentari extra pasto, non confezionati;
- ritiro dei vassoi e delle stoviglie direttamente dalle stanze di degenza con raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dopo i pasti, pulizia, sanificazione dei tavoli porta-vassoi delle degenze, da effettuarsi dopo ogni ritiro del pasto, compresa la colazione;
- pulizia e ripristino giornaliero dei locali mensa e dei carrelli termici e altre attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti ai dipendenti; raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dopo i pasti e conferimento diretto degli stessi, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, presso i punti di raccolta appositamente identificati all'esterno dei Presidi Ospedalieri;
- conferimento dopo ogni pasto dei rifiuti da raccolta differenziata prodotti dalla ristorazione dei degenti e dei dipendenti, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, presso i punti di raccolta appositamente identificati all'esterno dei Presidi Ospedalieri.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere in particolare:

- ❖ al coordinamento ed alla direzione del servizio in appalto attraverso l'inserimento di propri responsabili;
- ❖ alla preparazione delle diete ordinarie e speciali da somministrare ai pazienti ricoverati prevedendo la somministrazione dei pasti (pranzo e cena) con l'utilizzo di specifici materiali idonei che garantiscano la riduzione dei tempi intercorrenti tra preparazione e somministrazione dei pasti salvaguardando l'appetibilità e salubrità degli alimenti.;
- ❖ all'organizzazione dell'attività di preparazione, cottura, confezionamento e porzionatura dei pasti (colazione inclusa) destinati ai reparti di degenza;
- ❖ all'apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli nelle camere degenza;
- ❖ alla consegna dei medesimi direttamente al letto del paziente attraverso l'utilizzo di appositi contenitori termici in grado di conservare le temperature al di sopra dei minimi previsti dalle vigenti norme di legge;
- ❖ al ritiro dei vassoi e delle stoviglie dai reparti e dell'umido;
- ❖ alla gestione di tutte le prestazioni occorrenti per il corretto funzionamento dei banchi self-service destinati alla distribuzione dei pasti ai dipendenti o alle persone nominativamente autorizzate dall'A.S.L.
- ❖ al riassetto e pulizia a propria cura e spese dei locali mensa e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti ai dipendenti;



- ❖ alla raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla ristorazione e conferimento diretto degli stessi, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, presso i punti di raccolta appositamente identificati all'esterno degli Ospedali;
- ❖ all'effettuazione di regolari ed adeguati controlli qualitativi (da trasmettere poi alle Direzioni Ospedaliere) sulle materie prime, sui processi produttivi e sui prodotti finiti;
- ❖ a dotarsi di Manuali di Autocontrollo (HACCP) secondo quanto espressamente previsto dal D. lgs. n°193/2007. I manuali dovranno contemplare i rischi, le criticità delle attività e le azioni correttive adottate trascrivendole su apposite schede;
- ❖ all'utilizzo di un sistema di gestione delle prenotazioni dei pasti che preveda il controllo e verifica delle Direzioni Ospedaliere, aggiornato in sede di avviamento con le eventuali modifiche e/o adattamenti che saranno richieste dalle Direzioni Ospedaliere;
- ❖ alla dotazione di tutte le apparecchiature e attrezzature occorrenti per l'espletamento del servizio sino alla somministrazione del pasto al degente, mantenendo integra la catena del caldo/freddo, ed alle successive fasi di sparcchiamento e pulizia;
- ❖ all'impiego dei generi alimentari di prima qualità, aventi le caratteristiche igienico-sanitarie minime richieste dalle norme di legge vigenti in materia;
- ❖ alla confezione delle diete ordinarie e speciali richieste dalla A.S.L. secondo quanto previsto nel piano dietetico per degenti;
- ❖ alla confezione e distribuzione dei pasti in idonei contenitori multi porzioni con modalità self-service per i dipendenti, nella stessa composizione quantitativa indicativamente rappresentata dal menù tipo, prevedendo anche il riordino dei tavoli per consentire il plurimo utilizzo durante il turno di mensa ed il costante rifornimento della quantità necessaria su ogni tavolo di olio, aceto, sale, pepe confezionati in monodose e stuzzicadenti;
- ❖ al mantenimento igienico-ambientale di tutte le aree utilizzate dalla ditta aggiudicataria, nonché dei depositi e dei locali di servizio;
- ❖ a tutte le operazioni e le prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio in appalto;
- ❖ il titolare della ditta aggiudicataria dovrà provvedere con la massima tempestività (entro 10gg dalla aggiudicazione) alla registrazione dell'impresa alimentare mediante DUAAP presso il SUAP dei comuni dove si svolge l'attività.

Il centro di produzione idoneo e non sottodimensionato rispetto al servizio oggetto dell'appalto dovrà essere ubicato nell'ambito del territorio della Provincia, o allocato ad una distanza dai Presidi Ospedalieri di percorrenza stradale non superiore ad un'ora di tempo.

Art. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

La durata contrattuale del presente appalto è pari ad anni 2(due) decorrenti dalla data di inizio effettivo del servizio regolarmente notificata o dalla data diversamente stabilita dal contratto.

Il contratto potrà essere rescisso unilateralmente su esplicita volontà dell'Azienda, anche senza alcun motivo imputabile alla Ditta aggiudicataria, in qualsiasi momento prima della naturale scadenza del



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

medesimo, senza che la Ditta aggiudicataria possa avanzare riserva alcuna o richiesta di indennizzo o pretese di alcun titolo:

- qualora si decidesse l'interruzione dell'attività espletata direttamente dalla Azienda o la soppressione del servizio;
- a seguito di intervenuti riassetti e modifiche di organizzazione Regionale/Aziendale;
- a seguito di convenzioni a carattere nazionale (Consip S.p..A.) o regionale (CAT Regione Sardegna) di fornitura dei servizi oggetto del presente Capitolato, alle quali l'Azienda è obbligata ad aderire ai sensi della normativa vigente.

Resta inteso che l'eventuale risoluzione del contratto, dovrà avvenire in ogni caso al compimento di ciascuna annualità contrattuale, con preavviso di 90 (novanta) giorni da parte della Azienda. Il mancato preavviso comporta l'automatica prosecuzione del contratto sino alla sua scadenza naturale.

Permane l'obbligo per la ditta aggiudicataria di concedere una eventuale proroga tecnica non inferiore a mesi sei alle condizioni contrattuali tutte vigenti alla scadenza naturale dell'affidamento principale.

E' escluso il rinnovo tacito dell'appalto.

Art. 3- VALORE DEL CONTRATTO – IMPORTO A BASE D'ASTA – CONDIZIONI

L'importo complessivo annuale /valore stimato per il presente contratto di affidamento è di €1.753.000,00 **pari ad un importo globale biennale di € 3.506.000,00 IVA** esclusa, compresi gli oneri di sicurezza specifici propri dell'impresa, che devono essere quantificati separatamente;

Il suddetto importo complessivo dell'appalto soggetto a ribasso, che comunque non può essere definito in via certa e definitiva in quanto legato alla reale produzione dei pasti in ragione del numero effettivo dei degenti e dei fruitori della mensa, sarà determinato mediante la sommatoria dei singoli prodotti conseguenti all'applicazione dei prezzi offerti dal concorrente in sede di gara, per il quantitativo annuo presunto di prestazioni e/o generi extra.

L'affidamento del servizio è soggetto ad un periodo di prova di giorni 60, qualora il periodo di prova abbia esito favorevole, l'appalto del servizio si ritiene affidato a titolo definitivo per la durata prevista.

In caso di esito negativo, la prova potrà essere ripetuta per uguale periodo, oppure si procederà alla risoluzione del contratto. La A.S.L. si riserva, qualora debba diminuire la propria attività o al contrario estenderla, di modificare conseguentemente il numero dei pasti da erogare, anche nel corso dell'esecuzione contrattuale, senza che la ditta possa pretendere indennizzi di sorta.



Art. 4 – QUANTITA'

La quantità dei pasti è variabile in base all'effettivo fabbisogno della A.S.L., in relazione al numero dei pazienti ricoverati e dei dipendenti che utilizzano la mensa.

A titolo orientativo, in base al numero dei pasti erogati di cui allo storico 2014, possono essere indicate le quantità annue di riferimento come da elenco dettagliato di seguito elencato:

Descrizione analitica x Tipologia e unità di misura		Q.vo pasti e/o giornata alimentare annuo presunto
A	Servizio Ristorazione (degenti Presidi Ospedalieri Sirai - S. Barbara - CTO)	
1	colazione	4.419
2	pranzo	24.507
3	cena	41.847
a.1	giornate degenza (n°3 pasti/giorno = n°212.319 pasti anno)	70.773
a.2	DH altre unità operative (pranzo o cena)	9.984
a.3	DH oncologici: colazione + 1 pasto (pranzo o cena)	3.338
a.4	Accessi dialisi: (colazione + Sacchetto alimentare dializzati pasto freddo)	21.306
a.5	Snack x donatori (bevanda calda o fredda) + panino	6.970
B	Mensa ospedaliera/autorizzati pasto (tot. dipendenti 1930, di cui circa il 69% fruitori)	
b.1	Pranzo	61.000
b.2	Busta con pasto freddo/ospedalieri autorizzati pasto	8.250

Art. 5 – OBIETTIVI E ATTIVITA' DI MIGLIORAMENTO

Il servizio di ristorazione dovrà essere organizzato e gestito secondo le indicazioni, sia tecniche che qualitative, previste e riportate nel presente Capitolato Speciale.

Tali indicazioni sono da considerarsi come standard minimi richiesti.

In ogni caso, nel corso del periodo di vigenza contrattuale, l'A.S.L. promuoverà verifiche sistematiche presso i fruitori del servizio al fine di accertare l'indice di gradimento del servizio.

L'A.S.L. persegue il miglioramento dei servizi offerti. La Ditta aggiudicataria dovrà quindi predisporre in sede di esecuzione un metodo di indagine sulla soddisfazione del servizio che, una volta validato dalla



Direzione Ospedaliera, dovrà venire applicato nel periodo contrattuale. I dati risultanti dall'indagine dovranno essere utilizzati per la costruzione degli obiettivi di miglioramento annuale. A tal fine, la ditta aggiudicataria dovrà proporre all'A.S.L. degli obiettivi di miglioramento che, in coerenza con quelli dell'A.S.L., siano volti ad aumentare la soddisfazione degli utenti e migliorare l'efficacia e l'efficienza dei processi di conduzione e gestione. Anche le strategie per il raggiungimento degli obiettivi dovranno essere concordate con la Direzione Ospedaliera. Tra le strategie di miglioramento della qualità la Ditta aggiudicataria dovrà gestire le non conformità derivanti dal servizio erogato, siano esse rilevate dall'A.S.L. nell'ambito dei periodici controlli effettuati, siano esse derivanti dall'applicazione del proprio sistema di autocontrollo. Dovranno essere di conseguenza gestite tutte le azioni correttive e preventive che possono derivare da non conformità, o a seguito di altre azioni di miglioramento.

Art. 6 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di assicurare comunque e tempestivamente, in qualsiasi eventuale circostanza, lo svolgimento del servizio, che sarà articolato nei modi e fasi seguenti:

- α. La prenotazione dei pasti da fornire ai degenti dei Presidi Ospedalieri dovrà essere effettuata a cura dei reparti mediante un **sistema informatico**, che sarà proposto dai concorrenti in sede di offerta, fornito e gestito a proprie cure e spese dalla Ditta aggiudicataria. Tale sistema, per quanto concerne gli adempimenti di prenotazione a carico della A.S.L., può prevedere l'utilizzo dei P.C. della A.S.L. medesima, in dotazione ai reparti e alle Direzioni Ospedaliere.
- β. La Ditta aggiudicataria dovrà prevedere apposita attestazione giornaliera (una per la colazione, una per il pranzo e una per la cena) contenente il numero delle colazioni, dei pasti del pranzo e dei pasti della cena, effettuate in quel giorno, che sarà controfirmata dal Coordinatore Infermieristico o Responsabile del Reparto/Servizio presente in servizio al momento della prestazione. Le prenotazioni dovranno essere acquisite **entro le 18.00 del giorno precedente**. Il sistema deve assicurare un collegamento istantaneo tra i reparti ospedalieri e la Direzione Ospedaliera e tra quest'ultima ed il centro di produzione esterno.
- γ. La prenotazione potrà essere aggiornata a seguito di eventuali variazioni, ovvero nuovi ingressi, modifiche di menù o dimissioni, da parte del personale di reparto **entro le ore 9.00 per il pranzo ed entro le ore 15.00 per la cena della giornata di somministrazione**, provvedendo alla contestuale comunicazione alla Direzione Ospedaliera.
- δ. Pasti di scorta. La ditta dovrà comunque assicurare il pasto ad eventuali ospiti che dovessero essere accolti dopo la trasmissione delle prenotazioni. Potranno inoltre essere richiesti pasti aggiuntivi, per necessità contingenti ed urgenti, che non appaiono nelle prenotazioni ordinarie. In casi eccezionali la Ditta aggiudicataria potrà proporre un menù di scorta confezionato tipo: tonno o formaggio, prosciutto cotto o prosciutto crudo, verdura e frutta fresca di stagione, pane, o grissini, acqua naturale o gassata.

Per la contabilità del numero dei pasti erogati, si pattuisce sin d'ora quanto segue:

1. **servizio degenti:** la Direzione Ospedaliera terrà un registro informatico contenente il numero dei pasti erogati giornalmente per singolo reparto. La ditta aggiudicataria, per proprio conto, avrà la medesima disponibilità contabile. La ditta aggiudicataria, ai fini della fatturazione, dovrà



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

allegare le diarie giornaliere. Le diarie, come anche le fatture, sono soggette a verifica di corrispondenza con quelle in possesso delle Direzioni Ospedaliere

2. **servizio mensa:** la Ditta aggiudicataria si impegna a provvedere direttamente alla registrazione delle consumazioni e del corrispettivo indicato nell'offerta economica; sarà a cura della stessa inoltre, la gestione della contabilizzazione dei pasti per il personale dipendente, così come di seguito specificata: la Ditta aggiudicataria fornire un sistema di rilevazione e contabilizzazione dei pasti erogati tale da consentire l'addebito diretto della prestazione al personale dipendente. Detto sistema, obbligatoriamente anche mediante il coinvolgimento degli Uffici della A.S.L., deve consentire di effettuare verifiche e controlli certi e probatori tra la l'eventuale prenotazione, l'effettiva fruizione del pasto e il nominativo del dipendente e la successiva fatturazione

Orario di consegna dei pasti:

La ditta aggiudicataria si impegna a consegnare ai **reparti di degenza**, dei PP.OO. SIRAI – S.BARBARA e CTO, i pasti nei seguenti orari:

- Colazione ore 7,30
- Pranzo dalle ore 11.45 alle ore 12.30
- Cena dalle ore 17.45 alle ore 18.30

La ditta deve somministrare i pasti della **mensa ospedaliera** tramite linea self-service dalle ore 13.00 alle ore 15.00.

Tali orari potranno variare su indicazione della Direzione Ospedaliera, in relazione a necessità organizzative.

La Ditta aggiudicataria deve somministrare i generi di conforto per i **donatori** presso il Servizio di Immunoematologia e Medicina Trasfusionale entro le ore 8.00 su prenotazione da parte del Servizio medesimo.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre somministrare i generi di conforto per **dializzati** presso i Servizi Dialisi entro le ore 10,00 della mattina ed entro le ore 16,00 del pomeriggio su prenotazione del Servizio medesimo.

La consegna dei generi di conforto avverrà una o più volte al giorno a seconda delle necessità unitamente alla consegna dei pasti.

Art. 7 CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

A) Reparti di degenza

Le ditte partecipanti alla gara devono produrre una proposta di confezionamento e distribuzione dei pasti (colazione, pranzo e cena) articolata, espletata alle condizioni unitarie ed uniche di offerta e in dettaglio:

- la preparazione dei pasti dovrà avvenire presso un centro di cottura dell'offerente;
- le posate, piatti e bicchieri, devono essere monouso e in materiale resistente e robusto, il bicchiere in plastica trasparente rigida. Il tovagliolo di carta, il set di posate e il bicchiere devono essere presentati al degente in busta sigillata;



- in particolare per la colazione dovrà essere fornito il seguente materiale: vassoio e copri-vassoio, tazza piattino e bicchiere, posate (cucchiaino e coltellino da frutta), tovagliolo monouso;
- i vassoi o altra tipologia di distribuzione per il servizio a letto dei degenti dovranno essere privi di sagomatura interne per una maggior flessibilità di composizione;
- i vassoi dovranno essere corredati di bavaglie monouso in TNT triaccoppiato (di dimensioni diverse per bambini e adulti), qualora richieste;
- il trasporto nei reparti dei vassoi, delle stoviglie, dei thermos, contenenti caffè, latte caldo, caffelatte, the, dei prodotti da forno (pane, fette biscottate, biscotti) confezionati in monoporzione, dovrà avvenire utilizzando idonei contenitori il cui numero e caratteristiche saranno indicati dalla ditta offerente nel progetto tecnico;
- tutti i pasti dovranno essere confezionati con procedure atte a evitare qualunque sversamento o mescolamento delle varie portate;
- il pranzo e la cena dovranno essere porzionati al piano in piatti o tazza in caso di liquidi, e dovranno essere trasportati e consegnati in contenitori per alimenti coibentati isotermici passivi, o dotati di sistemi attivi di mantenimento della temperatura, nelle quantità e tipologie necessarie;
- i predetti contenitori dovranno essere lavabili, disinfettabili e dotati di idonea certificazione della ditta costruttrice che ne attesti la conformità per l'utilizzo a cui sono destinati, con particolare riguardo alle caratteristiche della coibentazione e alla capacità di mantenere la temperatura degli alimenti trasportati;
- il trasporto dei pasti dovrà avvenire in legame fresco-caldo, nel rispetto delle normative di settore, con idonee attrezzature, mezzi di trasporto e contenitori atti a garantire il mantenimento delle temperature prescritte, il tutto conformemente alla normativa: per i pasti caldi dovrà essere mantenuta, fino alla distribuzione, una temperatura non inferiore a + 65° C; per i pasti freddi dovrà essere mantenuta, fino alla distribuzione, una temperatura non superiore a + 10°C;
- i pasti delle diete speciali dovranno essere contrassegnati da etichette riportanti in evidenza le pietanze contenute, la composizione quali-quantitativa e la dieta corrispondente con indicazione del reparto e n. letto del paziente cui sono destinati;
- la consegna dei pasti ai degenti avverrà a cura del personale della Ditta aggiudicataria;
- la Ditta aggiudicataria deve garantire la consegna dei pasti confezionati in tutti i reparti all'ora fissata; la dispensazione dei pasti è a totale carico della ditta aggiudicataria ed è svolta con propri addetti;
- la ditta aggiudicataria assicura lo sparcchiamento e sanificazione completi, dopo la consumazione dei pasti da parte di degenti, con ripristino delle condizioni ante confezionamento attraverso i propri addetti. Il trasporto e lavaggio di tutte le stoviglie, con metodi a norme igieniche, è a totale ed esclusivo carico della ditta. La differenziazione dei rifiuti, prodotti dalla ristorazione di degenti, sarà a totale ed esclusivo carico della ditta, che dovrà anche provvedere al conferimento diretto dei rifiuti, dopo ogni pasto, nel rispetto delle



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

norme igienico-sanitarie, presso i punti di raccolta appositamente identificati all'esterno dei Presidi Ospedalieri.

La Ditta partecipante dovrà fornire in sede di offerta il piano di distribuzione del vitto ai degenti con indicati i percorsi, i tempi di consegna, le modalità e tipologia di materiali per la distribuzione del pasto al letto del degente ed il personale impiegato.

Gli orari di consegna dovranno essere rispettati in modo tassativo: non è ammesso alcun ritardo, eccezion fatta per i casi di forza maggiore.

Le modalità e gli orari di ricevimento materie prime e distribuzione dei pasti andranno valutati attentamente.

B) Mense ospedaliere

La Ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura ed il corretto allestimento di banchi self-service destinati alla distribuzione dei pasti ai dipendenti o alle persone nominativamente autorizzate dalla A.S.L.

Le prestazioni relative alla confezione e distribuzione dei vassoi con modalità self-service prevedono la preparazione ed il riordino dei tavoli durante i turni di mensa ed il costante rifornimento della quantità necessaria di tovaglette per vassoi, di tovaglioli e, su ogni tavolo, di olio, aceto, sale, pepe, confezionati in mono-dosi e stuzzicadenti.

La Ditta aggiudicataria si impegna a destinare stabilmente al servizio della mensa il personale in numero tale da garantire che il funzionamento del servizio di distribuzione si svolga in maniera rapida e in modo che i commensali non sostino, oltre il tempo, in attesa del servizio.

La pulizia/sanificazione dei banchi, degli arredi, dei locali mensa e dei servizi igienici ad essa collegati restano a totale carico della Ditta aggiudicataria, senza possibilità di rivalsa alcuna nei confronti della A.S.L., ed il relativo costo s'intende compreso nel costo unitario a corpo offerto per il servizio mensa.

La differenziazione dei rifiuti, prodotti dalla ristorazione dipendenti A.S.L., sarà a totale ed esclusivo carico della ditta, che dovrà anche provvedere al conferimento diretto dei rifiuti, **dopo il pasto**, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, presso i punti di raccolta appositamente identificati all'esterno dei Presidi Ospedalieri.

La Ditta aggiudicataria dovrà gestire il servizio di prenotazione pasti anche per la mensa ospedaliera. Posate e stoviglie devono essere di tipo pluriuso, riutilizzabili previo lavaggio e sanificazione (posate di metallo, stoviglie di ceramica, bicchieri di vetro)

Art. 8 – TABELLE MERCEOLOGICHE

Le derrate alimentari ed i prodotti devono essere di categoria extra o prima, di provenienza controllabile ai sensi del Regol. CEE N.178/2002 e, le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate, e agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura. Non è ammesso l'impiego di cibi transgenici, cibi precotti all'inizio della preparazione, prodotti congelati e surgelati.

La ditta potrà, a titolo di miglioria, proporre l'utilizzo di prodotti provenienti **dall'agricoltura biologica** e /o integrata, dovrà promuovere l'introduzione di **prodotti locali** e a filiera corta, dando priorità a quelli di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati in armonia con quanto sancito dalla LR.1/2010.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE 91/2092 recepito con il D.P.R. 24 maggio 1992, n. 338 e s.m.i..

La ditta dovrà esibire, a richiesta dell'A.S.L., certificati e documenti rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

In ogni caso per tutti i prodotti usati deve essere garantita l'assenza di organismi geneticamente modificati.

Etichettatura delle derrate:

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Derrate:

La ditta dovrà inoltre provvedere alla fornitura di prodotti dietetici e degli alimenti necessari all'allestimento delle diete personalizzate e ad eventuale necessità dei degenti solventi e degli accompagnatori, se prescritto dalla Direzione Ospedaliera.

L'A.S.L. può procedere, con proprio personale, con la cadenza che riterrà più opportuna, al controllo qualitativo delle derrate, alla verifica della frequenza degli autocontrolli prestabilita nel progetto atti ad individuare/eliminare eventuali contaminazioni degli alimenti in armonia con il Reg. CEE 2073/2005, inoltre, a richiesta dell'A.S.L., la Ditta dovrà produrre idonea certificazione in dettaglio delle caratteristiche merceologiche, bromatologiche, microbiologiche e paratossicologiche di ogni alimento, impegnandosi altresì ad eventuali ulteriori approfondimenti bromatologici che si ritenessero necessari c/o centri specializzati indicati dall'A.S.L.

La buona conservazione delle derrate depositate e del vitto preparato ricade sotto la responsabilità della ditta, sulla quale perciò ricade ogni caso di avaria.

Conservazione delle derrate:

Tutti i locali in cui si svolge l'attività di preparazione cibi e conservazione derrate, compresi i frigoriferi, devono essere mantenuti costantemente in buono stato igienico e manutentivo.

Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo dei prodotti in giacenza deve essere proporzionato agli spazi a disposizione e al numero delle attrezzature necessarie per la conservazione a temperatura controllata degli alimenti (congelatori, frigoriferi, abbattitori temperatura, celle frigorifere) evitando sovraccarichi o accatastamenti disordinati. Gli ordini dovranno essere effettuati in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter condurre più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.

Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani (lavabili e non in legno, meglio se in acciaio) o scaffali. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali ambienti freschi e asciutti.

La temperatura del magazzino non deve superare i 18° C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) deve essere effettuata esponendo in posizione di prima presa i prodotti che presentano il termine minimo di conservazione (TMC) più vicino al limite di utilizzo, posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima (sistema first in – first out).



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori.

I prodotti sfusi, sia a breve (freschi e freschissimi e intermedi di lavorazione) che a lunga conservazione (pasta, riso, farina, ecc.) non debbono essere a diretto contatto con l'aria nei magazzini, nelle celle e nei frigoriferi, ma vanno bensì conservati in confezioni chiuse.

Una volta aperte le confezioni, si deve aver cura di chiuderle accuratamente, ovvero di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio, conservando l'etichetta della confezione originale per consentire eventuali successivi controlli riguardo all'origine o alla qualità della derrata.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77 e s.m.i..

La bevanda in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET".

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata, il cui contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere eliminato ed il prodotto residuo trasferito in un contenitore di acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti (evitare il vetro), avendo cura di conservare l'etichetta della confezione originale.

Le carni, il pesce, le verdure, i salumi, i formaggi devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Dopo la consegna, effettuata da parte del fornitore, i prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi devono essere trasferiti rapidamente nel frigorifero o nella cella dedicata, comunque sempre in tempi tali (max 15') da non consentire sensibili aumenti di temperatura dei prodotti (rif. D.P.R. n. 327/80 all. C s.m.i.).

Le confezioni aperte di prodotti deperibili o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati con cura utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati rapidamente, dopo la lavorazione, nei rispettivi frigoriferi o celle.

E' obbligatorio controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, impiegando tutti gli accorgimenti per evitare la formazione di condensa o ghiaccio sulle batterie refrigeranti. Le apparecchiature di refrigerazione/congelamento devono tassativamente essere dotate di un sistema di registrazione della temperatura.

Non è consentito, se non impiegando speciali accorgimenti protettivi previamente concordati con l'A.S.L., sovraccaricare frigoriferi e celle ed introdurre recipienti caldi, così come introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo). I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra +1° e +4° C.

Caratteristiche delle derrate:

Le caratteristiche minime degli alimenti da includere nelle forniture di cui al presente Capitolato Speciale sono di seguito individuate. Tutti i generi alimentari dovranno comunque essere di 1° qualità o extra, prodotti sezionati e confezionati con le garanzie ed i requisiti previsti dalle disposizioni vigenti.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Non dovranno presentare segni di deterioramento e le loro confezioni dovranno essere in perfetto stato di conservazione.

Tuberi freschi

Le patate devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quindi quelle destinate alla trasformazione industriale. I tuberi delle patate dovranno essere puliti, sani sotto l'aspetto mercantile, resistenti cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale conservazione quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, provocate dal gelo. Inoltre non dovranno presentare tracce di verde epicarcale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa, macchie superficiali ed interne. I tuberi dovranno essere selezionati per varietà, qualità e grammatura. Le patate dovranno essere esenti da odori e gusti di qualunque origine, avvertibile prima e dopo la cottura del vegetale. La provenienza deve essere italiana o da paesi comunitari.

Frutta e verdura

Le qualità e le caratteristiche della fornitura sono definite dalla legge 13.5.1967 n° 268. La provenienza deve essere italiana o da paesi comunitari. Per tutta l'ortofrutta devono essere rispettati i tempi di carenza e le concentrazioni ammesse per i fitosanitari.

In particolare per la frutta e la verdura allo stato fresco non disciplinate dalla legge n° 268 sopra richiamata, le caratteristiche devono essere:

- selezionate accuratamente, esenti da difetti visibili alla superficie del frutto e all'interno dopo il taglio;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche di specie, cultivar e qualità richieste;
- avere calibratura e grammatura richieste;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che le renda adatte al pronto consumo od essere bene avviata verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- essere omogenee ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie cultivar, qualità e zone di produzione, non provenienti da miscele di prodotti aventi diversi gradi di maturazione, conservazione, calibratura e grammatura;
- essere turgide, non bagnate artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite ed abrasioni meccaniche od in seguito a naturale processo di sopramaturazione;
- essere prive di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari, salvo quanto specificamente previsto per alcuni prodotti;

Gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati né presentare perdita di colore e, a seconda della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Taluni prodotti ortofrutticoli dovranno possedere oltre le caratteristiche generali sopraelencate i seguenti requisiti:

Ortaggi



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

CARCIOFI

- essere di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
- interi, sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudicano la conservazione e la commestibilità;
- puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari;
- privi di odore o sapore estranei;

CAROTE

- essere sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, cioè lavate prive di sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui antiparassitari o diserbanti;
- praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari;
- non legnose, non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;
- prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente riasciugate dopo eventuali lavaggio;
- prive di odore e/o sapore estranei;

CAVOLIORE

- aspetto fresco;
- infiorescenza intera, sana, pulita in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari;
- privo di umidità esterna anormale;
- privo di odore e/o sapore estranei

CAVOLI CAPPUCCI E CAVOLI VERZOTTI

- interi, d'aspetto fresco, non aperti, non prefioriti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti all'uso;
- non ammaccati, né altrimenti danneggiati, esenti da insetti e/o da altri parassiti, esenti da alterazioni causate dal gelo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei;

CIPOLLE

- bulbi interi, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, esenti da alterazioni causate dal gelo;
- sufficientemente secchi per l'uso previsto;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei;

FINOCCHI

- interi;
- sani, privi di tagli e cicatrizzazioni, d'attacchi parassitari e da marciume;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

- privi d'umidità esterna;

LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE

- i cespi devono essere interi;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- d'aspetto fresco, turgidi, non prefioriti;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di foglie imbrattate o d'ogni altro substrato e privi di sostanze estranee visibili, quindi privi di parassiti e di danni provocati da parassiti;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei;

MELANZANE

- intere;
- d'aspetto fresco, consistenti;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive d'umidità esterna anormale;
- prive d'odore e/o sapore estranei;

PEPERONI DOLCI

- interi, d'aspetto fresco, ben sviluppati;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti all'uso;
- puliti, praticamente privi da sostanze estranee visibili;
- privi di danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei;

POMODORI DA TAVOLA O DA INSALATA

- interi, d'aspetto fresco;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi da sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui antiparassitari;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

SEDANI A COSTE

- interi, la parte superiore può essere stata tagliata;
- sani, d'aspetto fresco, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- privi di danni causati dal gelo;
- privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi;
- puliti, praticamente privi da sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di attacchi parassitari e di parassiti;
- privi d'umidità esterna eccessiva;
- privi d'odore e/o sapore estranei;

ZUCCHINE

- presentarsi intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni provocati da insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità, screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri;
- prive d'umidità esterna eccessiva;
- prive d'odore e/o sapore estranei;

Ortaggi conservati:

POMODORI PELATI

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni all'asse stilare;
- il peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 400, e non meno del 65% negli altri casi;
- residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

I pelati di qualità superiore sono quelli che oltre ai sopra elencati requisiti presentino i seguenti requisiti:

- residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4,5%;
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiore a 1,5 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. A questi pelati è permessa l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%.

L'acidità volatile espressa in acido acetico non deve superare lo 0,20% di residuo secco al netto del sale aggiunto; l'aggiunta di cloruro di sodio deve essere tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come NaCl, non superi il 10% del residuo secco.

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62; dal D.M. 21.03.73 e successive modificazioni.

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO QUALITÀ SUPERIORE

Per doppio concentrato di pomodoro s'intende il succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto del sale aggiunto, non sia inferiore al 28% e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore rosso e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei;
- assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori;
- rapporto zuccheri, percentuale di zuccheri nel residuo al netto di sale aggiunto, non inferiore a 48;
- rapporto acidità, percentuale di acidi nel residuo secco al netto del sale aggiunto, espressa come acido citrico monoidrato, non superiore a 8,5;
- acidità espressa in acido acetico, in misura non superiore a 0,20% di residuo secco, al netto di sale aggiunto;
- impurità minerali in misura non superiore a 0,05% di residuo secco al netto del sale aggiunto;
- muffe, determinate con il metodo microscopico proposto da Howard, nei limiti non superiori a 50% di campi visivi.

L'aggiunta di NaCl è consentita nella misura del 10% del residuo secco.

Frutta fresca:

AGRUMI

- interi;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni e/o alterazioni dovuti al gelo; ogni imballaggio deve contenere soltanto agrumi della stessa origine, varietà, qualità, stesso calibro;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura ed aver raggiunto un adeguato stadio di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Il loro grado di maturazione deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti;

Inoltre il grado di colorazione deve essere tale che al luogo di destinazione gli agrumi possano raggiungere la colorazione normale della varietà, tenuto conto dell'epoca di raccolta, della zona di produzione e della durata del trasporto. Il trattamento di deverdizzazione non deve modificare le caratteristiche organolettiche naturali.

Il contenuto minimo in succo è espresso dal rapporto tra il peso totale del frutto ed il succo estratto a mezzo di pressa a mano:

- limoni 35%;
- mandarini 40%;
- arance 35%;

La colorazione deve essere normale per tipo varietale, per i limoni verdelli è prevista una colorazione verde su tutta la superficie purché sia verde chiaro.

La calibratura richiesta è la seguente:

- limoni cal. 3 (mm 63-72);
- mandarini cal. 4 (mm 50-60)
- arance cal. 4 (mm 77-88)
- clementine cal. 4 (mm 50-60)

L'origine del prodotto deve essere preferibilmente italiana, di produzione.

ALBICOCCHE

- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente esenti da parassiti;
- praticamente esenti da attacchi di parassiti;
- prive d'umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;

Le albicocche devono essere state raccolte con cura ad un adeguato grado di sviluppo e uno stadio di maturazione tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti;

La buccia tomentosa deve essere di colore giallo aranciato o rosato propria del frutto a maturazione completa, la polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento. Il calibro delle albicocche è in base al diametro misurato nel punto della massima grossezza per cui quello richiesto è di mm 45 con una differenza massima in uno stesso imballaggio di mm 3 tra tutti i frutti presenti.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Il contenuto degli imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente albicocche della stessa origine, varietà e qualità.

L'origine del prodotto deve essere preferibilmente italiana, o paese CEE di provenienza.

BANANE

- intere;
- sode;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente esenti da parassiti;
- praticamente esenti da attacchi parassitari;
- col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento;
- prive di malformazioni e normalmente ricurve;
- praticamente prive di ammaccature;
- praticamente esenti da danni dovuti a basse temperature;
- prive d'umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;

Inoltre le mani o i frammenti di mani devono presentare:

- una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, senza infezioni fungine;
- un taglio netto e non smussato del cuscinetto, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco;

Le banane devono presentare un adeguato grado di sviluppo tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti;

Devono essere del paese di origine, e per i prodotti comunitari, della zona di produzione, di denominazione nazionale, regionale o locale.

KIWI

- interi, ma senza peduncolo;
- sani, sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua;
- ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- praticamente privi di danni provocati da parassiti;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;

I prodotti devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente (al momento del raccolto i frutti devono aver un grado del 6,2% con il test di Brix).



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Il contenuto degli imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà e qualità.

Devono avere la denominazione della regione italiana o del paese CEE di produzione.

MELE E PERE

- intere;
- sane, sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente prive di alterazioni dovute ai parassiti;
- prive d'umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;

Inoltre devono essere raccolte con cura ad un grado di sviluppo tale da poter:

- proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali;
- sopportare il trasporto e le operazioni connesse;
- arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione;

La colorazione deve essere quella prevista per il tipo varietale, la polpa deve risultare croccante non farinosa.

Il contenuto degli imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente mele o pere della stessa origine, varietà e qualità.

Origine italiana o paese CEE di provenienza.

PESCHE E NETTARINE

- intere;
- sane, sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente prive di attacchi di parassiti;
- prive d'umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;

Le pesche e le nettarine devono essere state raccolte con cura, lo sviluppo e lo stato di maturazione devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti;

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e deve essere succulenta, di sapore zuccherino più o meno acidulo, di colore bianco, giallo o rossastro, contenente un nocciolo ovoidale, grosso, duro, profondamente solcato, che racchiude un seme oleoso amaro. La buccia è glabra o coperta di fine peluria vellutata, non sono ammesse aperture al punto di attacco del peduncolo.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Il contenuto degli imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche della stessa origine, varietà e qualità.

Denominazione regione italiana o paese CEE di produzione.

PRUGNE E SUSINE

- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente immuni da attacchi parassitari o da malattie;
- prive d'umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;

La frutta deve essere raccolta con cura, presentare un grado sufficiente di sviluppo e di maturazione tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

La drupa dovrà presentarsi polposa con buccia sottile resistente, liscia e pruinosa con colorazione giallo verdastra o rossa vinosa o bluastra o violacea a seconda della cultivar; la polpa deve avere consistenza varia da succosa a soda, croccante, dolce e profumata, con colore dal giallastro al rosso vinoso. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Il contenuto degli imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente prugne e susine della stessa origine, varietà e qualità.

Denominazione regione italiana o paese CEE di produzione.

UVA DA TAVOLA

- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- praticamente priva di attacchi parassitari o da malattie;
- priva di segni visibili di muffa;
- priva d'umidità esterna anormale;
- priva di odore e/o sapore estranei;

Inoltre gli acini devono essere:

- interi;
- ben formati;
- normalmente sviluppati;

I grappoli devono essere raccolti con cura, ed il loro grado di maturazione deve consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo alla consegna in condizioni ottime;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

La categoria richiesta è la I^a (prima), l'uva di questa categoria deve essere di buona qualità con grappoli di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, e provenire da terreni ad alta vocazione produttiva. La polpa deve presentarsi succosa e ricoperta da una buccia pellicolare, trasparente, colorata in giallo verdastro o in rosso violaceo e ricoperta esternamente da una sostanza cerosa detta pruina. Gli acini devono essere consistenti e ben attaccati.

Il contenuto degli imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente grappoli della stessa origine, varietà categoria e grado di maturazione.

Denominazione regione italiana o paese CEE di produzione.

Tutta la frutta deve essere somministrata di stagione.

Pesce

I prodotti devono essere forniti freschi o surgelati, **non congelati**.

Carne

BOVINA FRESCA

La carne deve provenire da macelli autorizzati all'esportazione in ambito CEE e riportare, oltre ai prescritti bolli sanitari, l'indicazione di classe e categoria, in base alla griglia CEE di classificazione dei bovini che non deve essere inferiore a U2. Le carni devono essere fresche, devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e risultare esclusivamente di nazionalità italiana (animali allevati in Italia da non meno di sei mesi).

La carne proveniente da animali riconosciuti sani prima e dopo la macellazione e quindi incondizionatamente atta al consumo alimentare umano, deve presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione.

Le carni devono essere fornite fresche, sottovuoto, non congelate.

Le carni, fornite con un giusto grado di frollatura (non meno di 8 giorni dalla macellazione), devono essere tenere, sapide, di grana fine, di colorito rosso rosa vivo (non scure, non pallide), di consistenza soda e polpose.

La carne, in generale, deve essere sezionata e porzionata nelle grammature precisate.

La carne occorrente per quei piatti che dovranno essere porzionati dopo la cottura, deve essere spolpata e sgrassata, pronta per la cottura, in pezzatura non superiore a Kg. 8.

La carne per le polpette ed il polpettone deve essere cruda, spolpata e sgrassata, pronta per la triturazione, nonché proveniente da pezzi unici di macellazione e non da ritagli.

PETTO DI TACCHINO

Oltre a presentare i caratteri generali sopra esposti il petto di tacchino richiesto deve provenire da allevamenti nazionali riconosciuti dalla CEE, essere di classe A con un peso unitario non inferiore a 5 kg., giovane, maschio, completamente disossato, il gozzo deve essere stato asportato, deve essere presente solo il muscolo pettorale e non deve presentare ammaccature sottocutanee. La carne deve essere priva di sostanze anabolizzanti o ad attività antibatterica o prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva CEE 86/469 del 16.09.86. la confezione deve essere originale con marchio del fornitore.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

COSCE E SOVRACOSCE DI TACCHINO DISOSSATE

Le cosce e le sovracosce devono essere ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, essere prive di zampa sezionate pochi centimetri sotto l'articolazione tarsica; la carne deve presentarsi di colore roseo senza ecchimosi, ematomi, edemi, tagli, lacerazioni e pelle. Le confezioni non devono presentare né liquidi né essudati d'alcun genere, inoltre devono essere quelle originali con il marchio del fornitore.

CONIGLIO NAZIONALE

Oltre le caratteristiche generali il coniglio deve provenire da allevamenti nazionali riconosciuti dalla CEE, avere un'età compresa tra gli 80 e 120 giorni, avere un peso non inferiore a kg. 1,200-1,300 appartenente alla classe A ed essere macellato fresco, presentato con la testa senza zampe, scuoiato, sviscerato con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco di consistenza soda e quantità scarsa, cuore e fegato levati. La carne deve avere una colorazione chiara, rosea, essere tenera ma non flaccida, saporita e priva d'odore e sapori cattivi o anormali. La tipologia di consegna: intero in confezione originale.

CARNE SUINA

La carne suina deve soddisfare le attuali disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30.04.62 e del D.L. n° 286/94 e successivi aggiornamenti e presentare il marchio di visita sanitaria e di classifica. La provenienza deve essere nazionale e possedere le seguenti caratteristiche:

- colore bianco o roseo più o meno scuro;
- consistenza molle, generalmente untuosa;
- resistentissima al taglio, con grana fine serrata, fortemente marmorizzata;
- odore nullo o debole che ricorda l'origine;
- grasso di copertura spesso, quello interno bianco o grigio-bianco, o roseo e sempre molle;
- le superfici articolari di colore azzurro-plumbeo;
- la costituzione anatomica dei fasci deve risultare di fibre lunghe, serrate, riunite da connettivo floscio, facilmente penetrato dal grasso;
- alla cottura sviluppo di odore aromatico caratteristico.

La carne deve essere priva di sostanze anabolizzanti o ad attività antibatterica o prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva CEE 86/469 del 16.09.86. La confezione deve essere originale con marchio del fornitore.

POLLI NAZIONALI

Oggetto della fornitura sono polli freschi completamente sviscerati, a busto, privi di testa, collo, zampe, e di tutti i visceri e parenchimi interni, prodotti esclusivamente in impianti nazionali muniti di bollo CEE.

Gli animali devono provenire da allevamenti italiani.

Le carni devono provenire da animali riconosciuti sani prima e dopo la macellazione, allevati a terra (non in batteria), di età compresa fra i 65 e gli 85 giorni.

Le carcasse devono essere perfettamente pulite, asciutte, senza coaguli di sangue, ematomi, fratture, piume residue, odori, colori, sapori, anormali e privi di sostanze pericolose per la salute. Devono avere un peso minimo di Kg. 0,900, un peso massimo di kg. 1,300 e dare una resa non inferiore all'80%.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

I polli a busto devono essere ottenuti in stabilimenti nazionali di tipo industriale idonei, controllati dall'autorità veterinaria ufficiale, dove gli animali vengono sottoposti a visita veterinaria prima e dopo la macellazione. Ogni singola carcassa deve essere munita di regolare bollo CEE inamovibile e presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione.

PETTI E COSCE DI POLLO

Devono essere prodotti in impianti nazionali muniti di bollo CEE ai sensi del DPR 495/97.

I petti dovranno essere confezionati sottovuoto.

I petti di pollo richiesti oltre alle caratteristiche generali già enunciate devono appartenere alla classe A secondo il regolamento CEE 1906/90 e successivi aggiornamenti, provenire da allevamenti a terra nazionali riconosciuti dalla CEE, avere caratteristiche igieniche ottime e non presentare alterazioni microbiche né fungine. Il peso di ogni petto di pollo deve essere superiore a gr. 300, deve presentarsi privo di pelle e d'altro residuo come trachea, piume, acc. I contenitori e le confezioni devono essere prive di essudati o di liquido di sgocciolamento. Inoltre le carni non devono aver subito trattamenti con sostanze estrogene, devono presentarsi rosee prive di tagli, lacerazioni, ecchimosi, tenere ma non flaccide. La confezione deve essere originale con marchio del fornitore.

Non si accetta, per alcun motivo, fornitura di carne congelata.

Salumi

Oggetto della fornitura sono:

- prosciutto cotto
- prosciutto crudo
- bresaola

I salumi dovranno provenire da stabilimenti nazionali in possesso di bollo CEE rilasciato ai sensi del DPR 537/92 e successive modifiche.

Sono esclusi i salumi che risultassero artificialmente colorati e/o confezionati con carni avariate o con aggiunta di sostanze amidacee, formalina, carbonati di magnesio, polifosfati, ed in ogni caso pericolose per la salute del consumatore.

I salumi dovranno presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione in materia (ed essere muniti dei previsti dispositivi di etichettatura, fascette e bocchini).

PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA NAZIONALE DI SUINO

magro, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, con stagionatura minima di 12 mesi, di peso medio non inferiore agli 8 kg.; la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; non deve presentare alterazioni di sapore, odore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

PROSCIUTTO CRUDO

di produzione nazionale, con stagionatura non inferiore a 9 mesi e dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

BRESAOLA

La bresaola richiesta è quella tipica della Valtellina prodotta da un pezzo unico della coscia di manzo o di bue, utilizzando diversi tagli come fesa, sottofesa e noce; deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L, il processo di stagionatura deve essere di almeno novanta



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

giorni. Il prodotto deve risultare compatto uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura, la consistenza deve essere soda senza zone di rammollimento. Gli additivi usati devono essere quelli ammessi in qualità e quantità.

Pasta alimentare

La pasta deve essere di semola di grano duro e rispondente ai requisiti richiesti stabiliti dal D.L. 04.07.1967 n° 580 e successive modifiche approvate con legge 08.06.1971 n° 440. Non è permessa l'aggiunta di additivi né tanto meno di coloranti.

La semola dovrà essere priva degli sfarinati di grano tenero.

Le paste si devono presentare di colore giallo ambrato omogeneo, con superfici levigate, e alla cottura devono dare un suono secco.

La pasta di semola non deve possedere spezzature o tagli, presentare macchie bianche o nere o bolle d'aria. Il prodotto deve risultare indenne da attacchi di parassiti o di infestanti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Per ogni tipo di pasta devono essere specificati: tempo di cottura, resa cioè aumento di peso con la cottura. Devono essere garantiti i formati richiesti. Le confezioni devono essere sigillate e intatte. Si richiedono pertanto, le determinazioni analitiche delle singole paste offerte e il risultato della relativa fondamentale prova di cottura. Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, di aspetto uniforme. Deve altresì resistere alla cottura in apparecchiatura cuocipasta.

La pasta deve resistere alla cottura; in seguito all'ebollizione con acqua distillata e salata per 15' non deve apparire spappolata, rotta, ammassata, collosa e l'acqua di cottura deve risultare limpida.

PASTA ALIMENTARE FRESCA RIPIENA

Deve essere fornita per agnolotti, ravioli, tortellini, tagliatelle, sfoglia per lasagne, gnocchi di patate.

Deve essere in perfetto stato di conservazione tale da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme.

Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdure e di latticini o carni fresche, potranno essere fornite sia allo stato fresco che in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata protettiva. I prodotti dovranno essere esenti da additivi, coloranti e conservanti, gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere dichiarati chiaramente come indicato dalla legge. Le confezioni devono essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza creare avanzi sfusi del prodotto.

ALTRE PASTE

Sono le altre paste di diversa composizione utili alla composizione di diete speciali.

SEMOLINO

Il prodotto richiesto deve essere fornito con le caratteristiche previste dalla vigente legislazione. Le confezioni devono essere chiuse ermeticamente senza rotture e riportare le indicazioni previste dal D.L. 27.01.92.

RISO

Oggetto della fornitura è il riso nelle seguenti qualità confezionato in sacchi da kg. 25:

- riso fine RIBE
- riso superfino ROMA
- riso parboiled



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura.

E' accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramento in cottura, la resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento o la vitaminizzazione, salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio interno del riso. Alla prova di cottura, dovrà resistere per non meno di venti minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione di forma. E' escluso il riso oleato, umido, contenente lolla o sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come segala cornuta, il carbone (ustillado carbo), il verde del granoturco, la ruggine; guasto da parassiti o alterato per processi fermentativi o comunque avariato; con odore di muffa o con delle perforazioni. E' parimenti escluso il riso che sia stato trattato con agenti chimici o fisici con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo. La qualità deve comunque essere conforme alle vigenti prescrizioni di legge ed in particolare alla legge 18.03.1958 n° 325 e successive modificazioni nonché ai decreti presidenziali con i quali annualmente e per la produzione dell'annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni ecc.

Porzione di pasta o riso da somministrare gr. 80 condita con salsa di pomodori pelati o freschi o altra salsa a seconda del menù del giorno.

Olio

L'appalto prevede l'uso esclusivo per le preparazioni di cucina di olio extravergine di oliva.

L'olio extravergine di oliva non dovrà possedere una acidità espressa in acido oleico superiore all'1% e deve essere di recente produzione. L'olio dovrà rispondere a tutte le caratteristiche fissate dalle leggi 13.11.1960 n° 1407 e 27.01.1968 n° 35, nonché a tutte le altre leggi e regolamenti vigenti in materia.

Formaggi da tavola

I formaggi da tavola offerti e somministrati dovranno corrispondere a tutte le condizioni prescritte dalle leggi vigenti ed in particolare dal DPR 54/97 e prodotti in stabilimenti nazionali muniti di bollo CEE. I formaggi devono corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- essere di 1^a scelta;
- avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità;
- avere colore, odore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- avere pasta uniforme e continua;
- crosta regolarmente formata, continua,, senza screpolature, fessure o fori;
- avere acidi volatili solubili minimo 22;
- avere indice rifrattometrico Zeiss, fra 44 e 48

Sono assolutamente esclusi i formaggi:

- privati, anche in parte, dei propri elementi nutritivi;
- con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

- il cattivo stato di conservazione;
- insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non più rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;
- contenere sostanze estranee al latte, riempitivi antisettici, disinfettanti, conservanti anche se innocui;
- colorati artificialmente.

formaggini

Devono avere tutti i requisiti dei formaggi fusi dettati dalle leggi sanitarie, con pasta compatta bianca. Materie grasse sulla sostanza secca: non minore del 35%.

Preparati per brodo e condimenti a base di glutammato

I preparati per brodo devono essere costituiti solo da verdure fresche e/o carne. **Preparati per brodo e condimenti a base di glutammato NON SONO CONSENTITI** i preparati per brodo o condimento, sia nella forma di cubi o sotto altra forma, anche se prodotti esclusivamente con materie prime autorizzate dal Ministero della Salute.

Farina

Farina bianca tipo 00 e farina di granoturco confezionata in sacchetti da 1 kg. per uso alimentare.

La farina deve corrispondere alle caratteristiche previste nella legge n° 580/67 al titolo II art. 7, non deve contenere sbiancanti e/o farine di altri cereali, né contenere sostanze estranee. Le confezioni devono essere quelle originali con marchio del fornitore riconosciuto CEE, devono presentarsi integre, sigillate, e riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina., il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la durata della conservazione come previsto dal DL n° 109/92. Inoltre il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe.

Succhi di frutta

I succhi di frutta richiesti nelle varietà albicocca, ananas, arancia, mela, pera, pesca, pompelmo, devono essere ottenuti dai frutti con procedimento meccanico, fermentescibile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- elenco degli ingredienti e la quantità;
- nome della ditta produttrice e della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione zuccherato per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione;

Il contenuto della confezione deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve contenere né anidride solforosa né antif fermentativi aggiunti, inoltre non deve presentare alcuna alterazione.

Marmellata

La marmellata deve rispondere ai requisiti specificati dal DPR 401/82 per essere tale. La massa deve essere omogenea più o meno compatta. L'aroma ed il sapore devono corrispondere a quello della frutta di provenienza, l'esame organolettico non deve presentare:



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

- caramellizzazione degli zuccheri
- sineresi
- cristallizzazione degli zuccheri
- ammuffimenti
- presenza di materiali estranei

La confezione richiesta e quella monoporzione.

Fette biscottate

Devono essere prodotte in conformità al DPR 23.06.93 n° 283 quindi possedere un tenore di umidità non superiore al 7% in peso del prodotto finito con tolleranza del 2% in valore assoluto. Devono contenere solo gli additivi permessi dal D.M. 27.02.96 n° 209, le confezioni devono essere chiuse ed intatte e riportare le indicazioni previste dal D.L. 27.01.92 n° 109, il prodotto deve essere fresco e non presentare odore, sapore e colore anomalo e sgradevole, non devono essere presenti coloranti artificiali.

La confezione richiesta è quella monoporzione.

Pane

Il pane deve essere prodotto con farine di grano tenero del tipo 00, seguendo le modalità indicate dalla legge 04.07.67 n° 580 e D.P.R. 502/98. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori. E' tassativamente vietato l'uso di pane riscaldato, surgelato, congelato, o non completamente cotto. Le farine impiegate per la panificazione devono possedere i requisiti di composizione come umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge 04.07.67 n° 580 agli articoli 7 e 16; non devono essere trattate con sostanze sbiancanti o altro non consentito dalla legge; inoltre la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente con fibra.

Il pane deve inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta friabile, omogenea, aderente alla mollica, di colore caratteristico per i vari tipi di pane;
- mollica di colore paglierino chiaro a porosità regolare con vacuoli numerosi ed uniformi e regolari, priva di cavità per difettosa lievitazione, elastica, superficie lucida, deve possedere odore gradevole caratteristico;
- volume notevole, cioè pane leggero;
- aroma e sapore caratteristici e gradevoli;

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti a norma di legge;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura;
- ogni pezzatura dovrà essere fornita protetta da una pellicola di protezione traforata;

Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

ALTRI TIPI DI PANE

Sono gli altri pani di diversa composizione utili alla composizione di diete specifiche.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Prodotti dolciari da forno

Dovranno essere preparati con impiego di farina di grano tenero tipo 0, 00 integrale; senza impiego di additivi alimentari aggiunti, di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale; con esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele; preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie.

Latte

Il latte alimentare deve essere di vacca, pastorizzato, omogeneizzato, fresco e/o UHT, intero o parzialmente scremato, avente le caratteristiche indicate dal D.P.R. n° 54/97 e fornito in ottemperanza a tutele di altre norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte alimentare. Deve inoltre provenire da stabilimenti italiani in possesso di bollo CEE e da allevamenti italiani.

Conforme alla legislazione vigente, deve essere confezionato negli involucri originali, non manomissibili, sui quali deve essere indicata la data di scadenza.

Le confezioni previste sono da 1 litro e da ½ litro.

Zucchero semolato

Il prodotto dovrà essere confezionato in sacchetti di carta da kg. 1.

Per zucchero semolato s'intende il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile. La confezione deve riportare:

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento produttore;

Le confezioni devono essere integre e a tenuta, in pezzatura da kg. 1 ed in bustine da gr. 10; lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti.

The

Oggetto della fornitura è il puro the Ceylon a foglia corta in confezione filtro. Il the richiesto è ricavato dalle foglie di Thea Chinensis escluso quello colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali, o the anche parzialmente esaurito od avariato, o foglie di altre piante.

La confezione richiesta è quella in bustine sigillate singolarmente da gr. 2,5 ciascuna.

Camomilla

Il prodotto richiesto sono le infiorescenze della Matricaria Camomilla allo stato secco, del tipo fiori puri.

La confezione richiesta è quella in bustine, sigillate singolarmente, con ben specificato l'anno di produzione.

Sale alimentare

Il sale alimentare dovrà essere conforme al D.M. 31/01/1997 n° 106. Per l'uso da tavola si preferisce il sale iodato di cui al D.M. 10/08/1995 n° 562. Oggetto della fornitura è il sale alimentare raffinato in involucri da kg. 1 e in bustine monodose da 1gr.

Yogurt

Lo yogurt richiesto può essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato, scremato con o senza aggiunta di frutta. Le caratteristiche devono far riferimento alla legge 994/29 e sue modifiche e



alla legge 54/97 per quanto concerne il tenore in grassi e additivi; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Altre derrate

Le altre derrate alimentari non specificamente richiamate (aceto, bevande, bibite, ecc) dovranno rispondere a tutte le caratteristiche richieste dalle normative vigenti.

Art. 9 – MENU'

Gli offerenti in sede di gara dovranno proporre un menù ordinario per diete normali elaborato su base stagionale (inverno/estate) ciascuno articolato su un ciclo di 14 (quattordici) giornate alimentari. Il menù individua una serie di piatti base definiti "fissi" ossia disponibili tutti i giorni.

I piatti fissi per i menù dei **degenti** dovranno prevedere:

- per il primo piatto: pasta o riso in bianco, pasta al pomodoro, semolino o pastina in brodo vegetale o di carne, a questi ogni giorno, si aggiunge una pietanza diversa chiamata "piatto del giorno";
- per il secondo piatto: merluzzo lessato, pollo lessato o fettina di pollo o tacchino, fettina di manzo ai ferri, omogeneizzato di carne a questi ogni giorno, si aggiunge una pietanza diversa chiamata "piatto del giorno";
- per il contorno: purè di patate, bietole o zucchine lesse, insalata verde. a questi ogni giorno, si aggiunge una pietanza diversa chiamata "piatto del giorno";

I piatti fissi per la mensa di **dipendenti** dovranno prevedere:

- per il primo piatto: pasta o riso in bianco, pasta o riso al pomodoro, pasta al ragù, a questi ogni giorno, si aggiunge una pietanza diversa chiamata "piatto del giorno";
- per il secondo piatto: fettina di manzo ai ferri, fettina di pollo ai ferri, cotoletta di pollo, a questi ogni giorno, si aggiunge una pietanza diversa chiamata "piatto del giorno";
- per il contorno: patate lesse, insalata verde, insalata mista con pomodori, a questi si aggiunge una pietanza diversa chiamata "piatto del giorno";

Eventuali variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con la Direzione Ospedaliera. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta.

E' consentita tuttavia una variazione del menù anche per le vie brevi, previo accordo con la Direzione Ospedaliera nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti;

Per i menù dei degenti si deve tener conto delle eventuali diete prescritte a livello sanitario.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di preparare i pasti necessari per le diete speciali e personalizzate richieste dalla A.S.L., sulla base delle diverse patologie degli utenti. Resta inteso che i prodotti alimentari considerati farmaceutici sono a carico della Ditta aggiudicataria.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

I menù devono essere determinati conformemente alle abitudini alimentari degli utenti da riferire alla zona nella quale operano gli ospedali.

Il piano alimentare presentato dalla Ditta aggiudicataria dovrà essere approvato dalla Direzione Ospedaliera.

1. Degenti

1.1 Degenti in regime di ricovero ordinario

I pasti che potranno essere richiesti sono:

- Colazione
- Pranzo
- Cena

La struttura del menu è variabile, pertanto dà la possibilità all'utente di scegliere, per ciascuna portata, tra più preparazioni gastronomiche tra loro equivalenti.

La struttura del menu STANDARD O NORMALE di circa 2000 cal., che dovrà tenere conto delle grammature previste per ciascuna preparazione gastronomica, prevede:

per la Colazione:

- quattro bevande a scelta (caffè, latte, caffelatte, the) oppure yogurth
- tre prodotti da forno a scelta (pane, fette biscottate, biscotti)
- marmellata o crema alla nocciola tipo nutella o una frutta fresca
- bottiglia da ½ litro di acqua

per il Pranzo:

- quattro primi piatti a scelta
- quattro secondi piatti a scelta
- quattro contorni a scelta
- una frutta (o dessert o dolci)
- pane
- una bevanda (acqua gassata o naturale)

per la Cena:

- quattro primi piatti a scelta
- quattro secondi piatti a scelta
- quattro contorni a scelta
- Una frutta (o dessert o dolci)
- Pane
- Una bevanda (acqua gassata o naturale).

Pertanto per ogni pasto completo l'utente ha diritto a:

colazione:

- una porzione di bevanda a scelta (latte intero o parzialmente scremato – caffè – caffelatte - the) o yogurt
- una porzione di prodotto da forno



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

- una marmellata monodose o una crema alla nocciola tipo nutella monodose o una frutta fresca
- bottiglia da ½ litro di acqua gassata o naturale

pranzo:

- una porzione di primo
- una porzione di secondo
- una porzione di contorno
- una porzione di frutta
- una porzione di pane
- una bevanda (bottiglia da ½ litro di acqua gassata o naturale)

cena:

- una porzione di primo
- una porzione di secondo
- una porzione di contorno
- una porzione di frutta
- una porzione di pane
- una bevanda (bottiglia da ½ litro di acqua gassata o naturale).

La Ditta aggiudicataria deve garantire, senza alcun onere aggiuntivo per la A.S.L., in occasione di ricorrenze particolari (religiose o civili) concordate con la A.S.L., fino ad un massimo di n° 5 annue, l'integrazione dei pasti con le preparazioni gastronomiche di seguito indicate:

- antipasto
- dolce

Pertanto per ogni pasto completo da ricorrenza l'utente ha diritto a:

- antipasto (integrazione)
- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- frutta
- dolce (integrazione)
- pane
- bevanda (bottiglia da ½ litro di acqua gassata o naturale)

Le preparazioni gastronomiche proposte dalla Ditta aggiudicataria per tali menù devono essere in armonia con le ricorrenze.

1.2 Degenti in regime di ricovero diurno - Unità Operativa Oncologia

I pasti che potranno essere richiesti per i pazienti oncologici in regime di DH sono:

- Colazione



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

- Pranzo o cena

La struttura del menu è variabile, pertanto dà la possibilità all'utente di scegliere, per ciascuna portata, tra più preparazioni gastronomiche tra loro equivalenti:

per la Colazione:

- quattro bevande a scelta (caffè, latte, caffelatte, the) o yogurth
- Tre prodotti da forno a scelta (pane, fette biscottate, biscotti)
- marmellata o crema alla nocciola tipo nutella o una frutta fresca
- bottiglia da ½ litro di acqua

per il Pranzo o per la Cena:

- quattro primi piatti a scelta
- quattro secondi piatti a scelta
- quattro contorni a scelta
- una frutta (o dessert o dolci)
- pane
- una bevanda (acqua gassata o naturale)

Pertanto per ogni pasto il degente DH oncologico ha diritto a:

colazione:

- una porzione di bevanda a scelta (latte intero o parzialmente scremato – caffè – caffelatte - the) o yogurt
- una porzione di prodotto da forno
- una marmellata monodose o una crema alla nocciola tipo nutella monodose o una frutta fresca
- bottiglia da ½ litro di acqua gassata o naturale

pranzo **o** cena:

- una porzione di primo
- una porzione di secondo
- una porzione di contorno
- una porzione di frutta
- una porzione di pane
- una bevanda (bottiglia da ½ litro di acqua gassata o naturale)

1.3 Degenti in regime di ricovero diurno - altre Unità Operative

Pranzo **o** cena:

- quattro primi piatti a scelta
- quattro secondi piatti a scelta
- quattro contorni a scelta
- una frutta (o dessert o dolci)
- pane



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

- una bevanda (acqua gassata o naturale)

Pertanto per il pranzo oppure per la cena il degente in regime di ricovero diurno (DH altre Unità Operative) ha diritto a:

pranzo o cena:

- una porzione di primo
- una porzione di secondo
- una porzione di contorno
- una porzione di frutta
- una porzione di pane
- una bevanda (bottiglia da ½ litro di acqua gassata o naturale)

1.4 Donatori di sangue (Servizio Immunoematologia e Medicina Trasfusionale)

Ai donatori di sangue, dopo la donazione, devono essere forniti generi di conforto costituiti da:

- bevanda calda (latte intero o parzialmente scremato – caffè – caffelatte - the) o fredda (acqua naturale o gassata) o succo di frutta
- merendina o panino imbottito a scelta con prosciutto cotto o crudo o formaggio .

1.5 Pazienti in trattamento dialitico

Ai pazienti in trattamento dialitico devono essere forniti generi di conforto costituiti da:

- bevanda calda (latte intero o parzialmente scremato – caffè – caffelatte – the) o fredda (acqua naturale o gassata) o succo di frutta
- n. 2 panini
- companatico in confezione sottovuoto a scelta tra: prosciutto cotto o crudo o mortadella
- formaggio a scelta tra: fontina o groviera o similare

Ogni porzione è confezionata in sacchetti di carta o contenitori di plastica per alimenti.

Per i pazienti in trattamento dialitico deve essere prevista la possibilità di un pasto caldo/freddo previa autorizzazione Direzione di P.O.

1.6 Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà fornire in sede di gara apposito dietario con i menù settimanali delle diete speciali come sottoelencate:

- Celiachia / 1800 kcal / 2500 kcal
- Cirrosi epatica
- Colite ulcerosa
- Diabete 1200/ 1400/1600/1800 kcal
- Dieta ipercalorica equilibrata 3200 kcal
- Dieta iperproteica 2400 kcal
- Dieta iposodica max 1200 mg Na/die 1800 o 2400 kcal;
- Dieta per ri-alimentazione postoperatoria (nei tre giorni successivi all'intervento)
- Dieta per pazienti dializzati in regime ambulatoriale
- Dieta gravidanza/allattamento
- Dieta ipoproteica 30gr PT; 45 gr PT; 60 gr PT Kcal 1400,1800,2000.



Ogni dieta speciale comporta anche la fornitura di pane, grissini, fette biscottate o altro necessario per completare il pasto della giornata.

Le diete speciali dovranno essere confezionate separatamente dalle diete comuni secondo le modalità descritte per tutti i degenti ricoverati presso le strutture ospedaliere rispettando la quantità e la qualità dei cibi specificate dalle diverse UU.OO. . E' indispensabile disporre di zone di stoccaggio e preparazione "dedicate ai pasti per celiaci" per il confezionamento di diete senza glutine o per dipendenti che usufruiscono alla mensa aziendale, nonché di personale incaricato della preparazione delle diete per celiaci che abbia ricevuto idonea formazione in materia. La preparazione delle diete speciali deve avvenire in un locale appositamente dedicato, o quando non sia possibile, in una zona ben identificata e separata dalle aree dedicate alle altre attività, con piani di lavoro, attrezzature, strumenti ben identificabili e destinati soltanto a questo tipo di preparazioni.

Per i pazienti in età pediatrica, dovrà essere prevista, **senza alcuna integrazione di costi**, la somministrazione della dieta prescritta dal pediatra.

Le diete speciali verranno predisposte secondo le indicazioni provenienti dai vari reparti. L'incidenza media delle diete speciali risulta essere pari a circa il 15% delle diete libere.

La Ditta aggiudicataria deve garantire la regolare fornitura di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare, normati dal D.Lgs. 111/92 di cui si forniscono esempi pratici nella tabella seguente. Tra questi prodotti è richiesta un'ampia varietà di scelta in relazione all'utilizzo in ambito pediatrico, e nelle diverse prescrizioni dietetiche.

Dieta ipoproteica	Prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo)
Dieta iposodica	Fette biscottate e grissini iposodici, eventualmente sale iposodico
Dieta priva di glutine	Prodotti confezionati con farine prive di glutine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati, per piatti asciutti e in brodo)
Alimentazione per l'infanzia	Latte e farine speciali, omogeneizzati, liofilizzati
Integrazioni alimentari	Integratori proteico - calorici e salino - vitaminici
Intolleranza al lattosio	Latte delattosato

2. Dipendenti

Ogni dipendente avrà quotidianamente diritto ad un pasto contrattuale (solo pranzo). Ai fruitori delle mense ospedaliere dovrà essere fornito il pranzo di mezzogiorno, di diversa composizione dal menù per i degenti. Per ogni pasto il dipendente ha diritto a:

- una porzione di primo o alternative
- una porzione di secondo o alternative
- una porzione di contorno o alternative
- una porzione di frutta
- una porzione di pane
- una bevanda

(*) Le preparazioni gastronomiche previste come "alternative" per la composizione del pasto possono considerarsi in alternativa alla singola portata.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Le alternative al primo piatto possono essere:

- frutta
- contorno
- prep. di salumi (porz. Ridotta gr. 60)
- prep. di formaggi (porz. Ridotta gr. 60)

Le alternative al secondo piatto possono essere:

- n. 2 contorni

Le alternative al contorno possono essere:

- frutta o yogurt

Pertanto per ogni pasto il dipendente ha diritto a:

- possibilità di scelta fra quattro primi piatti;
- possibilità di scelta fra quattro secondi, di cui solo un secondo freddo;
- possibilità di scelta fra quattro contorni;
- possibilità di scelta fra due tipologie di frutta di stagione o yogurt,
- pane comune o pane integrale;
- possibilità di scelta fra acqua minerale, gassata o naturale, in bottiglia da ½ litro o bibita (aranciata o coca-cola in lattina) o succo di frutta in confezione monodose.

Resta inteso che il dipendente che non può fruire del pranzo di mezzogiorno per motivi di servizio ha diritto ad una **busta con pasto freddo** così composto:

- n° 2 panini da gr. 80 cadauno;
- n° 1 confezione sottovuoto di prosciutto crudo o cotto gr. 70
- n° 1 confezione sottovuoto gr. 100 di formaggio (groviera, fontina o mozzarella),
- n° 1 yogurt,
- acqua minerale, gassata o naturale, in bottiglia da ½ litro.
- Frutta di stagione

Con la busta dovranno essere consegnate posate, tovaglioli e bicchieri alla bisogna, tutti monouso.

Il servizio deve essere espletato con il sistema self-service con le modalità indicate al precedente art. 5.

La Ditta aggiudicataria deve garantire, senza alcun onere aggiuntivo per la A.S.L., in occasione di ricorrenze particolari (religiose o civili) concordate con la A.S.L., fino ad un massimo di n° 5 annue, l'integrazione dei pasti con le preparazioni gastronomiche di seguito indicate:

- antipasto
- dolce

Quindi per ogni pasto completo da ricorrenza il dipendente ha diritto a:

- antipasto (integrazione)
- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- frutta
- dolce (integrazione)



- bevanda
- pane

Le preparazioni gastronomiche proposte dalla Ditta aggiudicataria per tali menù devono essere in armonia con le ricorrenze.

2.1 Cappellano

La scelta del menù giornaliero per il Cappellano è ad esclusivo gradimento di quest'ultimo, sulla base delle pietanze del giorno.

Condimenti

Le verdure cotte o crude dovranno essere condite con olio extra vergine di oliva. Per il condimento dei primi piatti si deve usare esclusivamente parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

Introduzione di nuovi piatti

Qualora la ditta intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle proposte in sede di offerta deve far richiesta scritta e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti. I nuovi piatti proposti, se accettati dalla A.S.L., devono possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito.

Informazioni ai commensali

La ditta è tenuta ad affiggere **nel locale mensa e in apposito spazio di ciascun reparto**, il menù del giorno, indicante l'elenco dei piatti, degli ingredienti, le grammature e i relativi apporti nutrizionali. Inoltre si dovrà specificare se i condimenti vengono aggiunti durante o a fine cottura.

FORNITURA GENERI ALIMENTARI EXTRA

L'aggiudicazione dei prodotti sotto indicati viene effettuata dalla A.S.L. con clausola sospensiva parziale o totale sia per la tipologia del prodotto sia per la quantità di ciascuno di essi.

A fronte di esigenze di diversificazione nel consumo dei cibi, su richiesta sottoscritta dal Direttore del Reparto e autorizzata dalla Direzione Ospedaliera in aggiunta alla razione prevista per il pasto, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire i generi alimentari extra.

In sede di fatturazione, in allegato a ciascuna fattura, ai fini del controllo la Ditta aggiudicataria dovrà allegare le richieste di fornitura, di cui al precedente capoverso, debitamente sottoscritte dalla Direzione Ospedaliera.

Eventuali esigenze straordinarie dovranno essere soddisfatte su richiesta dei reparti e previa autorizzazione della Direzione Ospedaliera. Il costo dei prodotti verrà stabilito sulla base di apposito prezzario che fa parte integrante dell'offerta.

Si elencano di seguito i generi alimentari extra pasto, che la ditta dovrà fornire con le consegna dei pasti entro il giorno successivo alla regolare prenotazione, **salvo i casi di motivata urgenza:**

1.	latte	conf da 1 litro
2.	latte	conf. da ½ litro
3.	caffè	500 gr



4.	acqua minerale naturale	½ litro
5.	acqua minerale gassata	½ litro
6.	the	bustine sigillate singolarmente
7.	camomilla fiore	bustine sigillate singolarmente
8.	zucchero semolato raffinato o sale monouso	bustine sigillate singolarmente
9.	limoni	1 kg
10.	olio extravergine di oliva	1 litro
11.	merendine tipo brioss	g. 40/45
12.	succhi di frutta al 40%	ml 125
13.	uova fresche grandi (per esami radiografici)	al pz.
14.	dolcificante monodose /tipo fruttosio	bustine sigillate singolarmente
15.	sale fino per cucina	1 kg.
16.	banane o mele	1 kg.
17.	omogeneizzati carne	gr. 80
18.	omogeneizzati frutta	gr. 80
19.	fette biscottate (da fornire in monoporzione)	gr. 40
20.	marmellata	gr. 25
21.	crema alla nocciola tipo nutella	gr. 25
22.	miele	gr. 25
23.	formaggini	gr. 25/30
24.	Panino imbottito (prosciutto crudo, cotto, formaggio)	gr. 80
25.	panino	gr. 60

GRAMMATURE

Le quantità si intendono per persona e per pasto. Il peso è a crudo e al netto degli scarti. L'unità di misura è il grammo, se non diversamente specificato.

Colazione ml./gr.	
Latte parzialmente scremato / caffelatte	200
Yogurt	125
Pane o grissini	80



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Fette biscottate monorazione	40
Biscotti secchi monorazione	40
Marmellata/miele/nutella	25
Primi	
Pasta o riso asciutti	80
Polenta	100
Pasta ripiena asciutta (tortellini, ravioli, etc.)	90
Pasta ripiena in brodo	70
Gnocchi	200
Farina per pizza	120
Pasta o riso per minestre	40
Semolino	40
Crostini	40
Secondi	
Carne (rossa o bianca)	140
Carne con osso	160
Pesce	165
Formaggio fresco	100
Formaggio stagionato	70
Affettati	70
Legumi freschi	100
Legumi secchi	30
Uova	2 pezzi
Contorni	
Purè/patate	150
Insalate miste	150
Verdure bollite/vapore	200
Pomodori	100
Varie	
Acqua minerale (gassata o naturale)	½ litro



Pane comune	80
Pane integrale	75
Grissini/Fette biscottate	40
Frutta fresca/cotta/passata/macedonia	150
Budino	125
Gelato	125
Condimento olio extravergine di oliva - cucchiaini/portata	5

Art. 10 – CONSERVAZIONE CAMPIONI E DIVIETO DI RICICLO

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù base, qualora fossero intervenute delle variazioni. Tali campioni, del peso di 150 gr., vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0/+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto e data di produzione".

Inoltre la ditta appaltatrice deve fornire periodicamente, con frequenza almeno trimestrale, copia delle analisi microbiologiche eseguite sulle materie prime, sui semilavorati, sui prodotti finiti e sui vari punti critici della linea di produzione.

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Per riciclo si intende qualsiasi pietanza non preparata nella giornata in cui ne è prevista la distribuzione agli utenti del servizio.

Art. 11– PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI – MODALITA' TRASPORTO – VIGILANZA E CONTROLLI

11.1 - Disciplina Preparazione e cottura cibi

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

È tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, nonché degli avanzi.

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

Il personale della ditta preposto a queste attività deve essere adeguatamente formato alle operazioni sui cibi e particolarmente sensibilizzato nel caso di operazioni sui piatti particolarmente a rischio tossinfettivo (piatti cotti deperibili da consumare freddi e caldi).

Sono da prevedere la mascherine monouso in caso di raffreddore o altra leggera indisposizione temporanea del personale. E' comunque richiesto l'allontanamento del personale, in stato di indisposizione, da operazioni dirette sui cibi. Le mascherine non dovranno essere generici dispositivi di protezione individuale, ma dovranno avere caratteristiche specifiche per l'uso cui sono destinate. L'uso della mascherina è comunque obbligatorio nel caso di preparazioni di piatti freddi di origine



animale e sulle linee di movimentazione, travaso e trasporto nei contenitori termici e nelle procedure di distribuzione al degente.

Preparazione piatti freddi

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrostiti, salumi, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso ed alle operazioni di confezionamento dei pasti deve fare uso di guanti monouso o precauzioni equivalenti (es. mollette di acciaio nel caso di preparazione affettati), quando l'operazione può comportare il contatto diretto dei prodotti. La conservazione dei piatti freddi, precedente il servizio, deve avvenire ad una temperatura compresa tra +1° e +4° C.

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti;
- in mancanza o in caso di indisponibilità di questi ultimi, tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo procedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature;
- i tempi di manipolazione e lavorazione dei prodotti a temperature ambiente devono essere limitati allo stretto necessario per la completa e corretta esecuzione delle operazioni. Per questo motivo, è necessario condurre le lavorazioni in piccoli lotti, mantenendo il resto dei prodotti in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
- i prodotti devono accedere alle zone preparazione o cottura privati del loro imballo secondario (cartone, legno).

La cottura delle derrate (legame fresco- caldo) deve essere curata in modo tale che non trascorra più di 1-2 ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori a +65°C ed allestendo le porzioni " a caldo";

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

Operazioni da effettuarsi obbligatoriamente nella stessa giornata del consumo:

- la preparazione del formaggio grattugiato;
- il lavaggio e il taglio della verdura. Nel periodo estivo, se il tempo intercorrente tra il taglio ed il consumo dovesse essere tale da provocare ossidazione delle superfici di taglio, deve essere prevista la conservazione in acqua acidulata
- la macinatura delle carni crude;
- le operazioni di impanatura;
- la porzionatura di salumi e formaggi;
- la cottura di tutti i primi piatti, comprese le paste al forno.

Operazioni che possono essere (ma solo in casi di effettiva necessità) effettuate al più tardi il giorno precedente:

- a. la porzionatura delle carni crude;
- b. la cottura di prodotti per la cui preparazione o per la cui riuscita organolettica necessitano



tempi lunghi di cottura (brasati, arrostiti, stracotti e simili);

C. la cottura di sughi e ragù;

In questi casi è obbligatorio l'uso dell'abbattitore della temperatura;

L'abbattimento della temperatura, e successiva conservazione refrigerata, deve risultare descritta in dettaglio nel piano di autocontrollo (HACCP) aziendale, correttamente applicato.

I legumi secchi in granella o sotto forma di granulato o estruso (soia) devono essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua.

Il condimento della pasta e del riso dovrà essere effettuato al momento della distribuzione o dell'allestimento del vassoio. Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo.

L'abbattitore rapido di temperatura deve essere utilizzato unicamente per il raffreddamento di prodotti cotti, per i quali tale operazione risulti utile e necessaria ai fini igienici o operativi (esempio: per un ottimale taglio di arrostiti) oppure per il raffreddamento di semi lavorati da utilizzare in impasti.

Il raffreddamento dei piatti cotti deve avvenire nel più breve tempo possibile. I prodotti cotti devono essere conservati in contenitori con coperchio di acciaio inox o plastica alimentare in buone condizioni, comunque tali da garantire una facile ed adeguata pulizia e sanificazione.

Tutte le preparazioni anticipate, in attesa dell'impiego, devono essere conservate in recipienti con coperchio o protette con film di materiale idoneo.

Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere avviati a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e + 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali; è tassativamente vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua diretta.

Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato. Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato ma sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.

E' comunque espressamente vietato:

- a) l'impiego di prodotti con data di scadenza o termine di conservazione superati;
- b) l'impiego di derrate non previste dalle tabelle merceologiche approvate dalla A.S.L.;
- c) ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- d) servire carni non completamente cotte (al sangue) nei reparti di degenza, e/o nella mensa dipendenti;
- e) usare preparato per brodo contenente glutammato;
- f) l'impiego di conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- g) ogni forma di riciclo di prodotti cotti;
- h) l'uso di recipienti in alluminio, per la conservazione;
- i) effettuare, con lo stesso personale, più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- j) raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua;
- k) friggere in olio; le frittiture, di norma, devono essere sostituite da cotture in forni a termoconvezione, ad eccezione di alcuni prodotti le cui modalità di frittura sono tuttavia da concordare con la A.S.L.



Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà impiegare tutte le misure necessarie indicate da principi di corretta prassi igienica. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

In particolare:

- tutte le vivande devono essere cotte in giornata con l'accettabile eccezione di arrostiti, bolliti, brasati e simili, solo se raffreddati con l'abbattitore;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del servizio, comunque evitando la precottura;
- l'acqua di cottura della pasta e del riso dovrà essere completamente rinnovata ogni volta;
- la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento, al cuore del prodotto, di una temperatura tale da distruggere eventuali microrganismi patogeni (ottimale: 74° per 15');;
- le verdure dovranno essere cotte al vapore o al forno;
- i secondi piatti dovranno essere cotti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- preparare il puré con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura e pasta);
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, etc.);
- nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità di acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle diete sia standard che speciali, si richiedono prodotti di elevato standard organolettico ed igienico, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme specifiche in vigore.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato delle norme in vigore per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto o lo stato fisico.

Condizione generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, alfatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, etc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.



Gli standard minimi di qualità del servizio dovranno essere conformi a quelli previsti nel presente Capitolato.

Al termine di ogni quadrimestre la Ditta aggiudicataria trasmetterà alla Direzione Ospedaliera una relazione sull'andamento del servizio. Tale relazione conterrà, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma, all'organizzazione del lavoro, all'osservanza del piano di qualità, alle attività di formazione del personale, alle eventuali controversie insorte e ai provvedimenti di risoluzione adottati.

11.2 - Modalità trasporto

Il trasporto presso le UU.OO. di degenza deve avvenire con appositi automezzi e contenitori termici, nel rispetto del gradiente termico caldo/freddo, dei quali andrà fornito dettaglio in offerta tecnica, anche per gli automezzi va previsto un manuale di autocontrollo che individui le criticità e una puntuale registrazione in apposite schede di monitoraggio delle operazioni previste per la eliminazione/riduzione criticità.

Per quanto riguarda i pasti da trasportare sui plessi di distribuzione è importante considerare il numero ed il tipo dei mezzi impiegati per il trasporto e soprattutto i contenitori termici adottati, che dovranno garantire la massima tenuta termica, oltre che maneggevolezza e solidità, facilità di pulizia e sanificazione.

Per le consegne, la Ditta aggiudicataria deve dotarsi di appositi furgoni, rispondenti ai requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitolo IV, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura per i cibi da consumarsi caldi ad un livello non inferiore a + 65°C. Analogamente dovrà essere garantito il corretto mantenimento delle temperature per gli alimenti da consumarsi freddi (salumi, formaggi, yogurt, macedonie di frutta, insalate...).

Il numero degli automezzi in dotazione dovrà essere sufficiente ad assicurare le consegne dei pasti in asporto entro un intervallo di tempo **non superiore ad un'ora**, dal momento della partenza dal centro cottura con arrivo presso le sedi di somministrazione non prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

Per i cibi da consumarsi freddi è doveroso mantenere una temperatura inferiore a + 10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori all'inizio della distribuzione.

In ottemperanza al disposto della Legge n. 283/1962, dell'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 e del Regolamento CE n. 852/2004, all. 2. i pasti dovranno essere confezionati con modalità e in tempi tali da assicurare che, all'atto della consegna ai degenti, e durante tutte le fasi di preparazione e distribuzione, i cibi cotti da consumare caldi non abbiano una temperatura inferiore ai 65 °C e per quelli da consumarsi freddi una temperatura non superiore a + 10°C.

Requisiti degli autoveicoli utilizzati per il trasporto delle forniture. In base all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e del Regolamento CE n. 852/2004, all. 2, i veicoli utilizzati per il trasporto degli alimenti dovranno essere di facile pulizia e quindi presentare superfici e materiali idonei ed assicurare adeguata protezione ai cibi trasportati, riparandoli da eventuali insudiciamenti, contaminazioni o altri danni che possano essere causati da fattori esterni. Le pareti del mezzo saranno coibentate per evitare un alto gradiente di temperatura, critico soprattutto in estate ed in inverno. Dovrà essere previsto un sistema di controllo delle temperature. Il trasporto degli alimenti dovrà essere effettuato



con uso di contenitori ed imballaggi idonei ed atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca. Ogni contenitore dovrà essere lavato efficacemente dopo ogni utilizzo. I mezzi impiegati per il trasporto di alimenti dovranno essere destinati esclusivamente a tale scopo e non utilizzati promiscuamente per il trasporto di altro materiale. Il vano di carico dovrà essere sempre in ottime condizioni igieniche, pulito quotidianamente e sanificato settimanalmente.

11.3 - Vigilanza e controlli

Oltre alla vigilanza e controlli di tipo amministrativo e particolari indicazioni a carattere igienico-sanitario previsti dal presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria deve uniformarsi all'obbligo di autocontrollo previsto dal Regolamento CE 852/2004, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le indicazioni contenute nel manuale di autocontrollo corredate da puntuali registrazioni delle attività previste per la riduzione dei rischi nelle schede di monitoraggio.

Per i requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati si fa riferimento a Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitoli I e II.

Al fine di ridurre il più possibile i rischi di contaminazione microbica nel centro cottura, deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e, all'interno di questi, la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni. Dovrà essere prevista zona nel locale di stoccaggio adeguatamente predisposta per la conservazione dei prodotti destinati alle diete speciali ed in cucina dovrà essere attrezzata una zona dedicata alla preparazione ed al confezionamento in monoporzionamento sigillata delle diete speciali.

Gli strumenti di controllo prevalentemente utilizzati dai tecnici della prevenzione potranno essere:

- ispezioni;
- tamponi di superficie;
- prelievi di campioni di alimenti che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.
- verifiche documentali: registrazione attività, tracciabilità, manuale autocontrollo con relativi autocontrolli e relativa compilazione schede di monitoraggio ed eventuali versamenti previsti dalla legge 194/2008. Questa documentazione dovrà essere obbligatoriamente conservata presso il centro cottura.

All'esecuzione dei prelievi potrà assistere il Responsabile del servizio incaricato dalla Ditta aggiudicataria o suo delegato.

I citati controlli ispettivi presso il centro cottura della Ditta aggiudicataria verteranno su:

- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- stato igienico-sanitario del Personale addetto;
- controllo dell'organico presente;
- professionalità degli addetti;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- provenienza e natura delle derrate;
- modalità di lavorazione delle derrate;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

- modalità di cottura;
- controllo delle quantità delle porzioni;
- controllo delle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti.
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- modalità di sgombero rifiuti;
- stato igienico dei servizi;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo del corretto funzionamento delle attrezzature;
- modalità di sanificazione;
- controlli sulla documentazione e sulle corrette modalità di registrazione;
- verifiche su tempi e risultanze analitiche effettuate sulle materie prime, sui prodotti intermedi e sui prodotti finiti con particolare riguardo alle eventuali verifiche batteriologiche relative ai punti critici identificati nell'ambito del piano di autocontrollo;
- temperature impianti refrigeranti;
- tempi relativi alla ricezione delle merci, alla conservazione e alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla consegna;
- operazioni di sanificazione;
- operazioni di disinfestazione/derattizzazione;
- tracciabilità derrate.

Art. 12 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Quanto si espone di seguito è riferibile a tutto il personale comunque operante nell'ambito del contratto di servizio (compreso il centro di produzione).

Organico

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare il servizio appaltato con personale dipendente di assoluta fiducia sotto l'esclusiva responsabilità della Ditta medesima, sia nei confronti della A.S.L. che di terzi.

Ciascuna ditta concorrente deve individuare una figura professionale con funzioni di Coordinatore Responsabile del Servizio cui la A.S.L. può fare riferimento per qualsiasi comunicazione.

La mancata individuazione o il non reperimento del Coordinatore Responsabile costituisce un'infrazione grave e se ripetuta può comportare la risoluzione del contratto. Il Coordinatore Responsabile del servizio deve essere operante nell'ambito dello stesso e avere sede di lavoro presso il centro di produzione che serve la A.S.L. Pertanto, prima dell'inizio del Servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà far pervenire alla A.S.L. l'elenco del personale che intende impiegare, corredato da copia di un valido documento di riconoscimento, con specificazione del relativo settore di utilizzo.

Ogni variazione di organico deve essere comunicata per iscritto alla A.S.L. e salve ragioni motivate di forza maggiore, con anticipo di almeno 7 giorni naturali e consecutivi e deve essere supportata da comprovate ragioni, garantendo in particolare espressamente, che dalla variazione richiesta non derivino penalizzazioni alle modalità di esecuzione del servizio e che la variazione richiesta non



determina alcuna lesione o violazione di nessuna normativa a tutela dei diritti del lavoratore. In ogni caso, non saranno ammesse variazioni di organico da cui dovesse derivare una diminuzione nella qualità del servizio (sia a livello tecnico sia a livello organizzativo) o che non fosse supportata da ogni più adeguata garanzia del rispetto integrale delle normative poste a tutela dei diritti del lavoratore.

Tale condizione deve essere assicurata in tutte le diverse fasi in cui si articola il servizio.

Il personale impiegato, dipendente della ditta concorrente o da ditte consociate o relazionate a qualsiasi titolo, dovrà:

- mantenere un contegno sempre decoroso, irreprensibile e corretto con altri operatori, ed in particolare verso l'utenza;
- consegnare immediatamente le cose rinvenute nell'ambito delle strutture della A.S.L., qualunque ne sia il valore o lo stato;
- segnalare subito agli organi competenti le anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- mantenere il segreto su tutto ciò di cui, per ragioni di servizio o comunque durante l'espletamento delle mansioni ad esso correlate, il personale possa venire a conoscenza in relazione ad atti, documenti, fatti o notizie in genere riguardante la A.S.L. ed i degenti;
- rifiutare, durante l'esecuzione del servizio, ordini da soggetti che non sono individuati nell'apposito elenco autorizzativo che la A.S.L. consegnerà alla Ditta aggiudicataria entro trenta (30) giorni successivi alla data di inizio di erogazione del servizio;
- rifiutare compensi o regalie varie da parte di qualsiasi soggetto ed a qualsiasi titolo.

La gestione del servizio deve essere affidata espressamente, in modo continuativo e a tempo pieno ad un operatore con funzioni e qualifica di "Coordinatore del Servizio di Ristorazione e Mensa". Tale figura deve essere identificata in offerta unitamente alla documentazione che attesti o certifichi il possesso di una adeguata qualificazione professionale idonea a svolgere tale funzione, con adeguata esperienza nella posizione di coordinatore di un servizio simile a quello oggetto dell'appalto.

Al Coordinatore del Servizio si rivolgeranno gli uffici preposti dalla A.S.L. al controllo dell'andamento del servizio. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla A.S.L. al Coordinatore del Servizio si intendono pertanto come comunicate direttamente alla Ditta aggiudicataria.

In caso di assenza o impedimento del Coordinatore la Ditta aggiudicataria deve provvedere ad una adeguata sostituzione. La sostituzione deve comunque essere temporanea e provvisoria e di durata non superiore ad un periodo di 15 giorni naturali e consecutivi. L'operatore indicato in sostituzione del Coordinatore deve essere in ogni caso in possesso di una qualificazione adeguata alla funzione.

Ciascuna ditta concorrente deve indicare con esattezza e precisione l'articolazione dell'orario giornaliero in modo distinto per ciascun profilo professionale e qualifica del personale adibito al servizio oggetto del presente appalto.

Trattandosi di contratto avente per oggetto una obbligazione di risultato, non viene fissato un numero minimo vincolante di personale occorrente al buon funzionamento del servizio, lasciando agli operatori economici affidatari ogni decisione in relazione alle situazioni contingenti, compatibilmente con le indicazioni contenute nell'offerta tecnica, **fatte salve le norme del settore, giuridiche e**



contrattuali vigenti, a tutela dei lavoratori.

Si fa presente che, la A.S.L. non può essere ritenuta responsabile di eventuali decisioni che la Ditta aggiudicataria vorrà assumere in ordine alla rimodulazione della distribuzione delle ore lavorative, a seguito di eventuali diminuzioni del numero dei pasti da somministrare.

La Ditta appaltatrice dovrà indicare in sede di redazione del progetto di offerta il numero effettivo delle ore che intende impiegare in sede esecutiva, indicando la ripartizione delle stesse in ragione delle qualifiche possedute.

Tali dati, saranno impegnativi ed obbligatori per l'aggiudicatario.

Il personale attualmente operante per conto della ditta provvisoriamente esecutrice del servizio, Su dichiarazione specifica rilasciata dalla Ditta SERIST è il seguente:

ORGANIGRAMMA - PERSONALE OPERANTE NEL CENTRO DI PREPARAZIONE PASTI					
Unità	Qualifica	Mansione	Livello	Ore settimanali	CCNL
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	40	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	AUTISTA ADDETTO CONSEGNA	5	30	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	5	30	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	30	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	CUOCO CAPO PARTITA	4	40	Turismo - Pubblici esercizi
1	IMPIEGATA	RESPONSABILE IMPIANTO	3	40	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	28	Turismo - Pubblici esercizi
1	IMPIEGATA	ECONOMO DIETISTA	3	40	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	30	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	AUTISTA ADDETTO ALLA CONSEGNA	5	30	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	5	30	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	28	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	30	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	AUTISTA ADDETTO ALLA CONSEGNA	6°SUPER	20	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	AUTISTA ADDETTO ALLA CONSEGNA	6°SUPER	20	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	CUOCO CAPO PARTITA	4	40	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	28	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	28	Turismo - Pubblici esercizi
TOT.				562	



ORGANIGRAMMA - DEL PERSONALE DI SERVIZIO OPERANTE PRESSO OSPEDALI SIRAI/S.BARBARA CTO

<i>Unità</i>	<i>Qualifica</i>	<i>Mansione</i>	<i>Livello</i>	<i>Ore settimanali</i>	<i>Tipo contratto</i>
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	40	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	18	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	18	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	28	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	16	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	28	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	30	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	24	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	24	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	10	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	10	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	10	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	28	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	35	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	28	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	34	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	33	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	33	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	33	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	28	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	28	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	15	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	10	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	15	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	20	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO AMMINISTRATIVO	5	20	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6°SUPER	24	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6	12,5	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6	12,5	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6	12,5	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6	25	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO AMM	6°SUPER	25	Turismo - Pubblici esercizi
1	OPERAIA	ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE	6	18	Turismo - Pubblici esercizi
TOT.				745,5	



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Obblighi dell'aggiudicatario verso i dipendenti

La Ditta aggiudicataria è obbligata al rispetto integrale delle disposizioni di parte economica e normativa contenute nei contratti collettivi nazionali di settore e si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi di legge e di contratto, relativi alla protezione del lavoro e alla tutela dei lavoratori, ed in particolar modo a quelli della previdenza sociale e a quegli obblighi che trovano la loro origine nel contratto collettivo.

La Ditta aggiudicataria si obbliga:

- ad assumere, senza periodo di prova, gli addetti al servizio già dipendenti dell'Azienda cessante, in attuazione di quanto stabilito dal CCNL di riferimento in materia di cessazione di appalto;
- a praticare verso i dipendenti lavoratori, condizioni normative o retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le successive integrazioni e modifiche;
- ad assicurare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene dei luoghi di lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, alla tubercolosi e alle altre malattie professionali e di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire, in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori.

Responsabilità antinfortunistiche

I dipendenti della Ditta aggiudicataria, nell'espletamento del loro servizio, dovranno poter disporre delle necessarie misure di sicurezza al fine di poter operare secondo ogni precauzione nel rispetto delle vigenti norme di prevenzione infortuni.

La Ditta aggiudicataria si assume responsabilità esclusiva, che tutte le prestazioni vengano eseguite dal personale da esso dipendente, nel pieno rispetto delle vigenti norme igieniche ed antinfortunistiche, sollevando la A.S.L. da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza dei servizi o lavori oggetto del presente capitolato.

La Ditta aggiudicataria, con la partecipazione alla presente procedura, dichiara di essere a conoscenza ed informata di quanto disposto dalla attuale legislazione, relativamente al miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, in materia di prevenzione infortunistica e dalle norme generali di igiene del lavoro.

Art. 13- DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA A CORREDO DELL'OFFERTA

Entro il termine fissato nel bando di gara per la presentazione dell'offerta, le ditte concorrenti devono produrre per essere ammesse alla gara, la seguente documentazione amministrativa:

contenuto BUSTA A

- **documento "Informazione sui Rischi Specifici nell'Azienda ASL 7 di Carbonia"** ai sensi del D.Lgs n° 81/2008 (allegato al presente Capitolato Speciale d'appalto), debitamente firmato, timbrato e sottoscritto in segno di piena accettazione e conoscenza, in ogni sua singola pagina;
- **dichiarazione di almeno due istituti bancari od intermediari autorizzati** ai sensi del D.Lgs n. 385/1993, rilasciata in originale in data non anteriore a sei mesi precedenti la data di



pubblicazione del bando della presente gara, in merito ai **requisiti sulla capacità economica-finanziaria** (art. 41 del D.Lgs n° 163/2006 lettera a), dalla quale si evinca esplicitamente che la Ditta candidata sia nelle condizioni tecnico-economiche per espletare la fornitura oggetto del presente appalto.

- in merito ai **requisiti sulla capacità tecnico-professionale** (art. 42 del D.Lgs n° 163/2006 lettera a), principali servizi nel settore oggetto della gara prestati negli ultimi tre anni (2012/2013/2014) sino alla concorrenza del valore di € 2.600.00,00 (IVA esclusa), realizzato con l'esecuzione di servizi di cui al presente capitolato speciale svolti in strutture pubbliche e/o private accreditate presso il SSN, dichiarazione da riportare nel Modello 1 (Autocertificazione punto 9 b).
- *in caso di avvalimento dei requisiti che precedono (capacità economica-finanziaria e tecnico-professionale) il concorrente è tenuto alla disciplina di cui all'art. 49 del D. lgs. 163/2006, dichiarazione da riportare nel Modello 1 (Autocertificazione punto 9 c).*
- **cauzione provvisoria di € 70.120,00**, costituita secondo le modalità previste dalla legge, ai sensi dell'art. 75 del codice degli appalti.
- **dichiarazione di un istituto bancario**, oppure di una compagnia di assicurazione, oppure di un intermediario finanziario, iscritto nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D.Lgs. n° 385/1993, contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, una fideiussione o polizza relativa alla cauzione definitiva (garanzia di esecuzione);
- **autodichiarazione** resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR n°445/2000. Il contenuto dell'autodichiarazione è riportato integralmente **nell'Allegato Modello 1 (Autocertificazione)**. Le ditte partecipanti devono utilizzare per la compilazione l'allegato modello di dichiarazione o rendere la stessa dichiarazione su foglio di carta intestata.
Nell'ipotesi di partecipazione in Raggruppamento temporaneo di concorrenti, la dichiarazione *Modello 1 (Autocertificazione)*, deve essere resa da tutti i componenti il Raggruppamento; inoltre deve essere indicata, la tipologia di attività o fornitura di competenza.
Per le modalità di costituzione, si richiamano gli artt. 34 e seguenti del D.Lgs. n° 163/2006 e ss.mm.ii.;
- **modello GAP** (allegato al deve essere compilato e sottoscritto limitatamente al secondo riquadro denominato "Impresa partecipante". In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti/consorzio ordinario deve essere prodotto per ogni impresa appositamente raggruppata/consorziata. L'indicazione del volume d'affari deve essere riferita all'ultimo esercizio chiuso;
- **dichiarazione attestazione di avvenuto sopralluogo;**

ricevuta versamento contributo di partecipazione alla gara CIG N 622102583° pari a € 200,00.

Per eseguire il pagamento si rinvia alle istruzioni previste nel sito della medesima AVCP: ww.autoritalavoripubblici.it.

La Stazione appaltante è tenuta, ai fini dell'esclusione dalla gara del partecipante, al controllo quale



dimostrazione dell'avvenuto pagamento del contributo, della ricevuta di pagamento rilasciata.

Art. 14 - DOCUMENTAZIONE TECNICA SPECIFICA A CORREDO DELL'OFFERTA

Entro il termine fissato nel bando di gara per la presentazione dell'offerta, pena l'esclusione, le ditte concorrenti devono produrre per essere ammesse alla gara, la seguente documentazione tecnica:

contenuto BUSTA B

- **dichiarazione** con la quale la Ditta concorrente dettaglia in modo specifico quali tra i documenti e/o le informazioni fornite, inerenti l'offerta presentata costituiscono "segreti tecnici e commerciali" e pertanto coperte da riservatezza;

- **Progetto di gestione ed organizzazione del servizio:**

Il progetto dovrà essere riunito in apposito sintetico fascicolo avente un numero massimo di pagine pari a 20 (venti), intese come facciate di dimensione A4 numerate progressivamente e con carattere avente dimensione di punti "9", sono escluse dal computo delle pagine le schede di sicurezza e le schede tecniche dei prodotti, delle attrezzature e dei macchinari, nonché i menù e i ricettari proposti; le esposizioni tabellari eventualmente inserite all'interno della relazione tecnica possono avere dimensione carattere "8". E' possibile inserire un indice analitico/guida alla lettura delle tematiche progettuali esposte, escluse dal computo delle 20 pagine del progetto. Nella copertina dello stesso dovrà essere apposta la dichiarazione: "Il progetto tecnico si compone di n. X pagine, numerate progressivamente dal n. 1 al n. X" con relativa sottoscrizione del legale rappresentante. L'intero fascicolo deve essere presentato in lingua italiana o accompagnato da idonea traduzione e deve essere rilegato in modo tale da non consentire alterazioni del medesimo.

Il progetto tecnico dovrà contenere:

1. una descrizione analitica delle modalità di funzionamento del centro di cottura, dei modelli di preparazione, di confezionamento, di movimentazione dei pasti dal centro di cottura al singolo Ospedale ed all'interno di ciascun Ospedale;
2. descrizione delle modalità di distribuzione dei pasti ai degenti con consegna al letto del degente (colazioni e pasti), al Centro Trasfusionale (donatori di sangue), ai Servizi Dialisi e al personale dipendente;
3. Sistema organizzativo a supporto del sistema di gestione delle prenotazioni, distribuzione e contabilizzazione dei pasti;
4. il piano trasporti comprendente la descrizione e il numero degli automezzi che verranno impiegati nel corso dell'affidamento, i sistemi previsti per assicurare la sicurezza, salubrità e qualità dei pasti al consumo;
5. i sistemi di sanificazione dei locali e attrezzature che si intendono adottare nel centro di produzione e nei luoghi di distribuzione con dettaglio dei protocolli di pulizia e indicazione dei prodotti utilizzati e relative schede tecniche;
6. il numero e le mansioni del personale addetto al servizio richiesto;
7. il piano di formazione ed aggiornamento continuo del personale;
8. i sistemi di monitoraggio, le procedure di verifica e di gestione delle non conformità;



9. la descrizione analitica dei menù e ricettari per diete ordinarie (standard comune) e speciali, con particolare riferimento all'utilizzazione nei menù proposti, di prodotti tipici e tradizionali o biologici che tengano conto della stagionalità delle produzioni;
10. le modalità per la gestione in caso di emergenze a garanzia della continuità del servizio;
- **il piano di autocontrollo** con specifici diagrammi di flusso per le diverse linee di produzione (legame a freddo o a caldo) indicante dettagliatamente i tempi previsti di esecuzione delle singole fasi del ciclo di fornitura;
 - **Relazione dettagliata** circa la gestione degli approvvigionamenti con l'indicazione dell'elenco analitico dei prodotti merceologici che la ditta intende offrire, nonché delle relative schede riportanti la ragione sociale del produttore, il marchio ed i luoghi di provenienza delle derrate alimentari, privilegiando l'introduzione di prodotti locali rispondenti a criteri di qualità, a tutela della salute e difesa dell'ambiente in armonia con il comma 1 della L.R.19/01/2010, N.1.
 - **Sistema organizzativo** a supporto del sistema di gestione delle prenotazioni, distribuzione e contabilizzazione dei pasti;
 - **Planimetria e descrizione analitica del centro di produzione**, n° dei pasti erogati e potenzialità produttive;
 - **Schede tecniche e relativi depliant** delle apparecchiature ed attrezzature di tutta la catena di produzione, trasporto, ricondizionamento e distribuzione degenti/mensa, completi di relazione organizzativa;
 - **Dichiarazione e/o Certificazione** e documenti del sistema di gestione per la qualità, in accordo con le norme UNI CEI ISO 9000 in corso di validità, per servizi identici a quelli oggetto dell'appalto (se posseduta);
 - **Certificazione di qualità** UNI EN ISO 14001:2004 sul sistema di gestione ambientale relativa al centro di produzione (se posseduta);
 - **Certificazione di qualità** UNI EN ISO UNI EN ISO22005: 2008 sulla tracciabilità dei prodotti (se posseduta).

N.B. "Le certificazioni possono essere prodotte in fotocopia autentica, nelle modalità contemplate dal D.P.R. 441/2000"

"Le dichiarazioni devono essere rese in carta semplice, singolarmente e per ciascun punto, con la forma di Autodichiarazione prevista dagli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n° 445, datate, timbrate e firmate, con l'attestazione delle responsabilità penali personali del dichiarante in caso di dichiarazioni false e mendaci così come previsto dall'art. 76 del citato D.P.R."

La ditta può presentare ogni altra documentazione o relazione tecnica ritenuta idonea a qualificare il progetto o a dettagliare ulteriormente le caratteristiche del servizio e dei prodotti offerti per il servizio oggetto dell'appalto.

Le schede tecniche e i depliant illustrativi devono essere prodotti in lingua italiana **datate, timbrate e debitamente sottoscritte** dallo stesso firmatario dell'offerta.



Art. 15 - OFFERTA ECONOMICA

La Ditta concorrente deve produrre, al momento della partecipazione insieme a tutti gli altri documenti indicati ai precedenti artt. e del presente Capitolato Speciale, quanto segue:

L'OFFERTA ECONOMICA (che non dovrà contenere nessun altro documento).

L'offerta economica, redatta in carta legale o resa legale, dovrà come da modello fac-simile allegato

Riportare:

- **il codice CIG**.
- **la denominazione, ragione sociale e sede della Ditta concorrente**, e dovrà essere controfirmata in ogni singola pagina (con firma leggibile e per esteso) dal legale rappresentante dell'impresa o da tutte le imprese eventualmente raggruppate in caso di ATI, ed essere bollata secondo le vigenti disposizioni in materia;
- **dichiarazione** di validità dell'offerta di almeno 180 giorni dalla data di scadenza della gara;
L'offerta dovrà contenere chiaramente indicati il valore dell'Iva ed i prezzi unitari offerti espressi in cifre ed in lettere;

Nella esposizione del prezzo unitario d'offerta, la Ditta concorrente è tenuta ad indicare l'arrotondamento/troncamento fino alla seconda cifra decimale al fine del confronto economico e dell'aggiudicazione. In caso di discordanza fra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere sarà assunto quale valido ai fini contrattuali quello più vantaggioso per la Azienda.

I **prezzi offerti**, (comprensivi degli oneri di sicurezza i cui valori devono essere quantificati separatamente) **devono comprendere:**

A) Degenti

a.1 costo della giornata alimentare (degenza ordinaria) suddiviso tra (colazione –pranzo – cena)

(dieta standard e dieta speciale)

a.2 costo pasto DH oncologici (colazione + 1 pasto: pranzo o cena)

a.3 costo pasto DH altre U.O. (1 pasto: pranzo o cena)

a.4 costo pasto accessi dialisi (colazione + pasto freddo (sacchetto alimentare dializzati)

a.5 costo snack x donatori (colazione calda o fredda) panino

B) Dipendenti

b.1) costo del pasto mensa per i dipendenti

b.2) costo busta con pasto freddo/dipendenti

C) Costo generi alimentari extra pasto –

Per la fornitura e somministrazione dei seguenti generi alimentari extra pasto, l'offerta dovrà essere formulata con riferimento ai generi indicati all'Art. 9, per i quali si indicano i consumi annui presunti, non vincolanti per le parti.

La A.S.L., con riferimento ai citati generi alimentari extra, pur confermando che la mancata presentazione dell'offerta del presente punto costituisce motivo di esclusione dalla gara in quanto non potrà procedersi alla corretta valutazione e comparazione ai fini dell'aggiudicazione secondo quanto



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

disposto nel successivo articolo, si riserva sin da ora di richiedere o meno la reale fornitura di quanto in oggetto, in toto o parzialmente sia per tipologia di genere che per quantità, senza che l'aggiudicatario possa avanzare riserve o richieste di indennizzi o ristori, in specie se tali generi sono reperibili sul mercato a prezzi nettamente inferiori a quelli qui offerti.

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs n 81/2008, la Ditta concorrente dovrà dettagliare la composizione della propria offerta, in relazione ai seguenti parametri:

- specificazione dei costi relativi alla sicurezza che dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche della fornitura;
- costo relativo al lavoro, con particolare riferimento a quello proprio connesso allo specifico appalto.

In sede di gara sarà effettuata la verifica dei conteggi presentati dalle ditte offerenti tenendo per validi ed immutabili i prezzi unitari.

Si precisa che il prezzo globale deve essere onnicomprensivo e che in caso di valutazione dell'anomalia dell'offerta, l'Azienda procederà come stabilito agli artt. 86, 87 e 88 del D.Lgs n° 163/2006 e dell'art. 26 del D.Lgs n° 81/2008.

In merito all'offerta, la Ditta entro 15 (quindici) giorni naturali e consecutivi dovrà produrre, esclusivamente a richiesta scritta della Stazione Appaltante, le seguenti giustificazioni (tenendo conto della loro incidenza percentuale sull'appalto):

- l'economia del metodo di prestazione del servizio;
- le soluzioni tecniche adottate;
- le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per prestare il servizio
- l'originalità del progetto e del servizio;
- l'eventualità che l'offerente ottenga un aiuto di Stato;
- le spese generali;
- l'utile d'impresa;
- altri eventuali oneri non espressamente riportati.

A pena di esclusione, l'indicazione del corrispondente prezzo complessivo annuale IVA esclusa in funzione dei quantitativi stimati indicati nel mod. di offerta, nonché l'indicazione del prezzo complessivo biennale, non deve superare l'importo previsto a base d'asta

RAGGRUPPAMENTO DI IMPRESE

1. In caso di Raggruppamento Temporaneo d'impresa, così come previsto dal D. Lgs. 163/06, le offerte (economica e tecnica) dovranno essere sottoscritte da tutte le imprese raggruppate, dovranno specificare le parti della fornitura che saranno eseguite da singole imprese e dovranno contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista nella citata normativa, specie per quanto riguarda il mandato speciale con rappresentanza ad un'impresa capogruppo.

Art. 16 - PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

La documentazione richiesta per la partecipazione alla gara d'appalto, elencata nei precedenti articoli, deve essere inserita all'interno di una busta di adeguato spessore e dimensione, nel modo



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

seguinte:

- **Busta A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA** – contenete la sola documentazione elencata e dettagliata nell'art.13 .
- **BUSTA B – DOCUMENTAZIONE TECNICA** – contenente la sola documentazione elencata e dettagliata nell'art.14 .
- **BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA – contenente la SOLA OFFERTA ECONOMICA** di cui all'art.15 , che deve rimanere segreta nella fase preliminare di ammissione e valutazione dell'offerta tecnica. Tale busta deve essere debitamente chiusa con le modalità descritte di seguito per il PLICO.

All'esterno, dovrà contenere la dicitura: CONTIENE OFFERTA ECONOMICA.

Le tre (3) buste di cui sopra:

- la busta **A** contenete la documentazione amministrativa (di cui all'art.13);
- la busta **B** contenete la documentazione tecnica (di cui all'art.14);
- la busta **C** contenente la sola offerta economica (di cui all'art.15);

devono essere inserite in un **PLICO** di adeguate dimensioni e robustezza tali da contenere le tre buste suddette. Il plico e le tre buste in esso contenute dovranno risultare non trasparenti, debitamente chiuse e sigillate, con nastro adesivo e/o qualsiasi altro materiale idoneo a garantire la sicurezza dell'originaria chiusura, riportanti l'indicazione del mittente e controfirmate sui lembi di chiusura.

Sul fronte del plico, oltre al mittente deve essere chiaramente riportato l'indirizzo della ASL:

AZIENDA SANITARIA LOCALE N. 7

Servizio Acquisti – Ufficio Gare

Via Dalmazia n. 83

09013 – CARBONIA

Sul lato sinistro del plico, in modo ben visibile deve essere apposta la dicitura: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO BIENNALE DEL SERVIZIO DI FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE PASTI, OCCORRENTI AI REPARTI DI DEGENZA ED ALLE MENSE OSPEDALIERE DELL'AZIENDA SANITARIA LOCALE N° 7 DI CARBONIA "GARA N°6010925_ CIG N° 622102583A , insieme al termine per il ricevimento indicato nel bando di gara.

Inoltre all'esterno del plico dovrà essere scritto, oltre all'indicazione del concorrente singolo ovvero di tutte le imprese che compongono il Raggruppamento, l'indicazione del numero di fax, o indirizzo di posta elettronica che autorizzi la S. A. all'utilizzo quale esclusivo mezzo per le comunicazioni di riferimento.

Si sottolinea l'opportunità di porre la massima attenzione nel confezionamento del plico.

Il plico deve essere consegnato all'Ufficio Protocollo Generale della ASL, per mezzo del Servizio Postale o a mezzo corriere ai sensi dell'art. 8 del D.lgs. 261/99, entro i termini perentori indicati nel bando di gara.

Si precisa in merito al recapito del plico offerta, che l'Ufficio Protocollo Generale della ASL (presso il Servizio Affari Generali tel. 0781 – 6683502) ubicato al 2° piano in via Dalmazia 83 a Carbonia, è operativo tutti i giorni dal lunedì al venerdì con il seguente orario: mattina dalle ore 8 alle ore 13.

I plichi che perverranno in orari diversi non potranno essere accolti.



La presentazione del plico entro il termine perentorio specificato nel bando di gara, resta a totale ed esclusivo carico della Ditta partecipante che nulla può pretendere dalla ASL per il mancato o tardivo recapito dei medesimi.

Chiarimenti e/o informazioni.

Le eventuali richieste di chiarimenti e/o informazioni che la Ditta partecipante ritenga opportuno di presentare in merito alla presente gara, dovranno pervenire per via elettronica al seguente indirizzo e-mail aziendale: gare@pec.aslcarbonia.it - improrogabilmente entro le ore 13:00 del giorno 16/06/2015 per consentire alla ASL di acquisire gli elementi necessari e di fornire agli interessati chiarimenti e comunicazioni, nel rispetto dei termini previsti dall'art. 71 comma 2 del D.Lgs n° 163/2006 e s.m.i. che saranno resi noti attraverso la pubblicazione sul sito web aziendale www.aslcarbonia.it "Albo Pretorio – Bandi e Gare".

Art. 17 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 83 del D.Lgs 163/2006 con attribuzione del punteggio in base ai presenti parametri:

PARAMETRI	PUNTEGGIO MASSIMO
A) PREZZO	40 PUNTI
B) QUALITA'	60 PUNTI

- **Prezzo:** sarà assegnato un punteggio massimo di **40 punti**:

alle Ditte concorrenti sarà assegnato un punteggio per l'offerta economica, variabile fino ad un massimo di 40 punti, valutato sulla base del prezzo annuo complessivo offerto secondo la seguente formula:

al prezzo migliore (più basso) sono assegnati punti 40/100

ai prezzi superiori sarà assegnato un punteggio contenuto tra 0 e 40 in modo proporzionale alla differenza di prezzo come segue:

$$PY = \frac{\text{€X} \times 40}{\text{€Y}}$$

Dove:

PY = punteggio da assegnare alla Ditta Y

€X = prezzo più basso

€Y = prezzo offerto da Y

B. Qualita': sarà assegnato un punteggio massimo di punti 60/100

applicando la seguente formula (allegato P, punto II) del Regolamento attuativo):



Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

Per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa i coefficienti V(a)_i saranno determinati attraverso la seguente tabella, mediante la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (lettera a) punto 4)

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
Giudizio eccellente	coefficiente 1
Giudizio ottimo	coefficiente 0,80
Giudizio buono	coefficiente 0,60
Giudizio più che sufficiente	coefficiente 0,40
Giudizio sufficiente	coefficiente 0,20
Giudizio insufficiente	coefficiente 0,00

Terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. I risultati saranno arrotondati alla terza cifra decimale.

L'aggiudicazione scaturirà dalla somma del punteggio conseguito nei due elementi parametrici, e che risulterà economicamente più vantaggiosa.

I criteri e i sub-criteri di valutazione e i relativi punteggi sono di seguito specificati:

	Criterio	Punteggio totale	di cui
1	Gestione ed organizzazione del servizio	max 30/60	
	a) piano di organizzazione		max 12/60
	b) organizzazione della veicolazione dei pasti		max 8/60
	c) protocolli di pulizia		max 5/60
	d) formazione ed aggiornamento del personale		max 5/60
2	Piano di approvvigionamento delle derrate alimentari e menù	max 25/60	



	a) gestione degli approvvigionamenti e piano di consegna	max 10/60	
	b) menù per degenti	max 6/60	
	c) menù per mensa dipendenti	max 6/60	
	d) ricettari dei piatti che compongono i menù proposti	max 3/60	
3	Modalità organizzative per la gestione delle emergenze	max 3/60	
	- modalità per la gestione in caso di sciopero o emergenze		max 3/60
4	Sistema informatizzato rilevazione e prenotazione dei pasti	max 2/60	
	- Sistema offerto e relazione sulla successiva gestione		max 2/60

Saranno ritenute idonee e quindi ammesse al proseguimento delle operazioni di gara, le ditte che avranno ottenuto un punteggio pari ad almeno 31/60 del punteggio totale per la qualità, indicato come soglia minima di ammissione alle fasi successive di gara.

L'Azienda a suo insindacabile giudizio, potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. L'Azienda potrà non procedere all'aggiudicazione, qualora accerti che le offerte pervenute propongono prezzi ritenuti non congrui.

Nell'ipotesi di offerte uguali si procederà:

- richiedendo ai concorrenti, qualora siano presenti alla seduta di aggiudicazione muniti di procura, un miglioramento dell'offerta;
- richiedendo uno sconto per iscritto alle ditte concorrenti, nel caso in cui uno solo o nessuno dei concorrenti interessati sia presente alla gara.
- in caso di ulteriore parità si procederà al sorteggio.

Art. 18 - MODALITÀ DI ESPLETAMENTO E SVOLGIMENTO DELLA GARA

La procedura di gara si svolgerà in tre fasi distinte:

I^a fase - Valutazione adempimenti formali - seduta pubblica

La prima fase della gara si terrà in seduta pubblica, il Seggio di Gara procederà a quanto di seguito riportato:

- verifica che tutti i plichi generali siano pervenuti entro il termine ultimo indicato nel bando di gara e relativa ammissione alla procedura aperta;
- apertura dei plichi medesimi e verifica della presenza delle tre buste;
- apertura della busta n° 1 ("Documentazione Amministrativa") e conseguente verifica della presenza dei documenti richiesti dal bando di gara e dal presente Capitolato speciale ed ammissione delle ditte;
- sorteggio pubblico previsto dall'art. 48, comma 1 del D.Lgs. 163/06;
- apertura della busta n° 2 ("Documentazione Tecnica") per la verifica della regolarità e completezza della documentazione in essa contenuta;

Le buste riportanti all'esterno la dicitura "Offerta Economica" rimarranno chiuse e depositate presso gli



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

uffici dell'Amministrazione aggiudicatrice sino all'espletamento delle operazioni relative alla seconda fase della gara.

IIª fase – valutazione tecnica in seduta privata riservata.

Questa seconda fase verrà esperita, in seduta riservata, dalla Commissione Giudicatrice, consistente nell'esame e nella valutazione delle “Offerte tecniche e della campionatura presentate dalle ditte concorrenti. Di dette operazioni sarà redatto apposito verbale di cui sarà data lettura in seduta pubblica.

IIIª Fase - aggiudicazione – seduta pubblica.

In seduta pubblica (previa convocazione **mediante email/PEC** alle ditte offerenti con preavviso di almeno cinque giorni), il seggio di gara di cui al primo capoverso, procederà a dare lettura del verbale redatto in seduta riservata (valutazione di conformità tecnica), all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e successiva aggiudicazione.

L'Amministrazione procederà, alla verifica delle eventuali anomalie delle offerte in base alle prescrizioni di cui all'art. 86, comma 2, D. Lgs. 163/06.

In caso di parità in graduatoria si procederà, con le Imprese risultate parimenti prime, con il sorteggio.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva comunque di comunicare eventuali variazioni, rispetto a date e orari sopra indicati, a mezzo email/PEC, con preavviso di almeno 48 ore.

Chiunque sarà ammesso a presenziare allo svolgimento della gara per le sedute pubbliche, ma solo i titolari delle ditte offerenti, che avranno presentato offerte entro il termine di cui al bando e al presente Capitolato speciale, o i rappresentanti legali o persone munite di procura speciale e/o apposita delega, hanno diritto di parola e di riportare dichiarazioni a verbale.

Art. 19 – SOPRALLUOGO

Al fine di presentare idonea offerta e consentire la formulazione di una precisa valutazione di quanto richiesto nel Capitolato, è fatto obbligo a ciascuna Ditta offerente di effettuare un sopralluogo presso le strutture oggetto dell'affidamento, onde prendere precisa e completa visione delle stesse e di quant'altro ritenuto necessario dall'offerente.

Per quanto sopra, l'offerente dovrà produrre (con inserimento nella busta A di cui al precedente art.13), pena l'esclusione dalla gara, il “verbale di sopralluogo” (rilasciato dall'operatore incaricato dell'Azienda) compilato in base a quanto riportato nella apposito modulo Fac-simile (allegato).

Le ditte partecipanti concorderanno la data del sopralluogo con un Responsabile incaricato dall'Azienda o suo delegato, sopralluogo che dovrà essere effettuato almeno 10 (dieci) giorni prima del termine stabilito nel bando per la ricezione delle offerte.

Distretto di Iglesias

Servizio Tecnico Manutentivo

Geom. Giuseppe Puddu (o suo delegato)

fax 0781 – 3922674 - cell. 329 – 2986333 – e-mail: gpuddu@aslcarbonia.it

Distretto di Carbonia

Servizio Tecnico Manutentivo

Geom. Paolo Podda (o suo delegato)



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

fax 0781 – 668 - cell. – – e-mail: @aslcarbonia.it

Art. 20 - AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'aggiudicazione della gara è disposta dalla Ditta che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs n° 163/2006 e s.m.i.

L'Azienda a suo insindacabile giudizio, potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. L'Azienda potrà non procedere all'aggiudicazione, qualora accerti che le offerte pervenute propongono prezzi ritenuti non congrui. Nell'ipotesi di offerte uguali si procederà a chiedere offerta migliorativa ai concorrenti interessati. Qualora le ditte non vogliano migliorare l'offerta, la sorte decide chi debba essere l'aggiudicatario (art. 77 del R.D. 23 maggio 1924, n. 827). L'Azienda sia per motivi di opportunità sia per motivi economici, in caso di eccessiva onerosità dell'offerta, come per sopraggiunte diverse esigenze organizzative, si riserva la facoltà di non dare corso ad aggiudicazione alcuna, ovvero ad aggiudicazione parziale senza che la Ditta aggiudicataria possa opporre eccezioni e tanto meno richiedere indennizzi o ristoro alcuno ad alcun titolo.

Art. 21- MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Al termine di ciascun mese la Ditta affidataria fatturerà in base al numero dei pasti prodotti, nonché dei generi alimentari extra forniti, per ciascun Presidio Ospedaliero.

Dovrà essere emessa separata fattura per il Presidio Ospedaliero Sirai e per i Presidi Ospedalieri di Iglesias, corredata da: elenco giornaliero dei singoli pasti (divisi per colazione, pranzo e cena e pasto incompleto) ripartito per ciascun reparto di degenza. Con le stesse modalità dovranno essere fatturati i generi extra ed i pasti mensa. Tutte le fatture devono essere accompagnate dalla documentazione informatica delle prenotazioni/consumazioni in ottemperanza a quanto disposto dall'art.6 (modalità di esecuzione del servizio) del presente capitolato.

Nella fattura dovranno essere indicati distintamente tutte le diverse tipologie di pasti e generi extra con i relativi prezzi unitari.

Alle fatture andranno allegati tutti i giustificativi opportunamente controfirmati per presa d'atto da un incaricato della A.S.L.

Al termine di ciascun mese la Ditta aggiudicataria dovrà inviare nelle modalità previste dal D.M. 55/2013 le fatture e la relativa documentazione attestante le erogazioni dei pasti presso ciascun Presidio Ospedaliero, inviata ai Direttori di Presidio che, verificatane la congruità rispetto alle risultanze della documentazione informatica, procederanno allo svincolo e liquidazione delle relative fatture.

Azienda Sanitaria Locale n° 7

Sede Legale: Via Dalmazia, n° 83, C.A.P. 09013, Carbonia (CI)

C.F./P.I. 02261310920

c.a. Direttore Medico P.O. Sirai

Azienda Sanitaria Locale n° 7

Sede Legale: Via Dalmazia, n° 83, C.A.P. 09013, Carbonia (CI)

C.F./P.I. 02261310920

c.a. Direttore Medico PP.OO. Iglesias



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Le Direzioni Mediche Ospedaliere, avvalendosi anche di Responsabili di Procedimento individuati ad hoc nelle forme e modi e requisiti previsti dalle norme vigenti, provvederanno, previo controllo e verifica della conformità come sotto indicata, ad adottare le determinazioni di liquidazione autorizzando le somme da pagare.

Le fatture, per poter essere approvate e liquidate dalle Direzioni Ospedaliere, devono risultare conformi alle quantità effettivamente erogate dietro specifica richiesta avanzata esclusivamente dai soggetti abilitati a tale compito dalla A.S.L. in forma scritta. I quantitativi che possono legittimamente costituire oggetto di liquidazione sono esclusivamente quelli risultanti dagli atti interni della A.S.L. Nessun soggetto diverso da quelli autorizzati per iscritto dalla A.S.L. è abilitato a modificare i quantitativi dei pasti e dei generi occorrenti alla A.S.L., per cui eventuali quantitativi difformi da quelli autorizzati formalmente non potranno costituire oggetto di liquidazione.

I prezzi applicati dovranno essere esclusivamente quelli proposti dall'aggiudicatario in sede di offerta per ciascuna delle singole voci così come dettagliate nell'art. 15 del presente Capitolato. Tali prezzi, onnicomprensivi e non modificabili, non possono essere oggetto di modificazione da parte di alcuno, neanche da parte delle Direzioni Mediche Ospedaliere.

Le fatture difformi da tali prescrizioni non potranno essere liquidate e costituiscono oggetto di contestazione. Le Direzioni Mediche potranno comunque autorizzare i pagamenti delle parti di fatturazione conformi, sempre mediante adozione di apposito atto e di notifica alla Ditta affidataria interessata.

I pagamenti delle fatture avverranno, di norma, a trenta (30) giorni data svincolo fattura, a cura dei Resp.li interessati, mediante mandati di pagamento esigibili presso il Tesoriere della A.S.L.

La A.S.L. pagherà, con frequenza mensile, all'appaltatore il prezzo dei pasti forniti nonché dei generi alimentari extra pasti specificatamente richiesti e forniti.

Art. 22 – OBBLIGHI PREVISTI DALL'ART. 26 DEL D.LGS n°81/2008 - RISCHI DA INTERFERENZA

Il presente affidamento comporta l'elaborazione del D.U.V.R.I., a seguito di dichiarata sussistenza di rischi da interferenza (Art. 26 comma 3 D. Lgs. 81/2008 e ss.mm. ii.). A tal fine si allega il documento BOZZA DUVRI. L'Importo degli oneri della sicurezza relativamente ai rischi da interferenza **è pari a ZERO**

Premesso il rispetto di quanto specificatamente contenuto nel citato documento Bozza D.U.V.R.I. allegato, L'Azienda e la Ditta aggiudicataria, ciascuno nell'ambito delle rispettive competenze ed attribuzioni e nel rispetto della necessaria autonomia imprenditoriale, assumono l'obbligo di collaborare per garantire che i lavori, i servizi e le forniture affidati e le normali attività nei luoghi di lavoro si svolgano nel rispetto degli obblighi di legge riguardanti la sicurezza sul lavoro. La Ditta aggiudicataria, nella gestione dei lavori, servizi e forniture di propria competenza, si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, assumendo la responsabilità per l'attuazione degli obblighi giuridici di propria competenza. A tale fine l'aggiudicatario deve, dichiarare di aver provveduto ad analizzare, ai sensi del D.Lgs n. 81/2008, i rischi generali e particolari connessi allo svolgimento delle attività di propria competenza e di aver individuato le misure di tutela necessarie e di avere redatto il documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 17 dello stesso decreto e di esibirlo a richiesta.

La Ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi ad adottare ogni misura particolare e generale utile ed



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

opportuna per garantire la sicurezza dei propri lavoratori e di quelli della ASL, nel caso di eventuali interferenze. Sono a carico della Ditta gli oneri per l'informazione e la formazione dei propri operatori in materia di salute e sicurezza sui rischi riferiti alle mansioni svolte e ai possibili danni e alle conseguenti procedure di prevenzione e protezione delle attività lavorative specifiche svolte sia nei locali dove l'Azienda ha competenza giuridica, sia nei locali/strutture dove sono localizzati i pazienti .

Sono altresì a carico della Ditta gli oneri per la fornitura e consegna, a tutto il proprio personale, dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) per specifico rischio. A tale fine la Ditta dovrà esibire all'Azienda gli attestati dei corsi di informazione e formazione frequentati da tutte le figure lavorative utilizzate (sub appaltatori inclusi) e le procedure di sicurezza utilizzate per la vari attività svolte. Si chiarisce che non saranno ammessi i lavoratori della Ditta aggiudicataria privi dei requisiti e degli attestati sopra menzionati. Prima dell'inizio dei lavori, servizi e forniture le Parti effettueranno un incontro in cui saranno trattati gli aspetti inerenti la sicurezza degli ambienti nei quali si svolgeranno le attività affidate con il presente contratto evidenziando, con apposito verbale, le condizioni degli stessi e le misure concordate per la tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori.

A tal fine è fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di comunicare, prima dell'inizio dei lavori, servizi e forniture il nominativo e il recapito telefonico del proprio Datore di Lavoro, del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione e del Medico Competente (qualora necessario) al competente Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale della ASL. Ai sensi del D.Lgs n. 81/2008, l'Azienda e la Ditta aggiudicataria assumono congiuntamente, ciascuno nel proprio ambito e in relazione alle rispettive responsabilità, l'obbligo di: cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte.

Tutto il personale della Ditta addetto allo svolgimento dei servizi e delle forniture oggetto del presente appalto, dovrà osservare e rispettare rigorosamente le prescrizioni e le procedure operative di sicurezza presenti e disponibili in tutte le aree esposte ai rischi già dettagliati nel documento "Informazione sui Rischi Specifici nella ASL n° 7 di Carbonia". Al fine di favorire l'adempimento degli obblighi di cui sopra, oltre all'incontro sopra richiesto, ai necessari sopralluoghi negli ambienti di lavoro e allo scambio delle informazioni relative ai rischi specifici delle rispettive attività interferenti, l'Azienda e la Ditta aggiudicataria dovranno riunirsi, previa richiesta di una delle parti, in presenza di eventuali rischi imprevisti, allo scopo di verificare l'adeguatezza delle misure concordate e l'andamento dei lavori. I rischi specifici dell'attività oggetto dell'appalto eventualmente presenti sono a norma di legge soggetti al controllo e gestione da parte della Ditta aggiudicataria.

Art. 23 – OBBLIGHI DELLA DITTA

La ditta si obbliga ad applicare costantemente tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e fiscali per il proprio personale. La ditta aggiudicataria, per i propri dipendenti, deve fornire mensilmente copia delle denunce contributive, assicurative e fiscali periodiche ed ogni documento idoneo ad accertare la regolarità nell'assolvimento degli obblighi relativi al lavoro. La ditta esibirà in qualsiasi momento venga richiesto le ricevute mensili degli stipendi e dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al proprio personale. Nel caso di inottemperanza a tale



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'A.S.L. segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro. Ai fini della regolarità contributiva, sarà cura dell'Azienda, con cadenza trimestrale, provvedere alla verifica mediante richiesta del D.U.R.C. ai sensi della normativa vigente.

La ditta dovrà fornire, con aggiornamento mensile, la lista nominativa del personale impiegato per il servizio, corredato, dei relativi riferimenti e connessi documenti assicurativi e contributivi.

L'A.S.L. si riserva la facoltà di operare tutti i controlli che riterrà opportuni. La ditta dovrà esibire ad ogni richiesta della A.S.L. il libro matricola, in regola con le vigenti disposizioni in materia di rapporto di lavoro.

Art. 24 – CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

La ditta, così come previsto dal D. Lgs n. 155/97 s.m.i., deve adottare e presentare una propria procedura finalizzata alla gestione di soggetti portatori di malattie infettive.

La A.S.L., in presenza di motivate esigenze epidemiologiche, si riserva la facoltà di richiesta di allontanamento di portatori di malattie infettive e/o diffuse attraverso la catena alimentare. Le eventuali spese sostenute, per esami, vaccinazioni, controlli ed accertamenti sanitari, sul personale impiegato nel servizio, sono a carico della ditta.

Art. 25 – VESTIARIO

La ditta fornirà, a propria cura e spese, a tutto il personale addetto al servizio indumenti e calzature da lavoro di colore chiaro nonché cuffie per contenere la capigliatura e guanti monouso di colore differente a seconda dell'attività, come prescritto dalle norme vigenti.

Gli indumenti utilizzati nelle diverse fasi del servizio dovranno essere differenti dalle divise utilizzate dal personale della A.S.L. e di altre ditte presenti nell'ospedale. Il personale della Ditta dovrà essere immediatamente riconoscibile all'interno degli Ospedali e dovrà essere provvisto di cartellino di riconoscimento contenente l'indicazione del nome della Ditta e del nome dell'addetto ed avere sempre con se un documento di identità personale.

La divisa indossata dal personale della ditta durante il servizio dovrà essere mantenuta costantemente pulita; il lavaggio delle divise dovrà essere effettuato in modo centralizzato ed a cura esclusiva della Ditta aggiudicataria senza quindi che sia lasciato al libero arbitrio del singolo operatore. Entro trenta (30) giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio di ristorazione, la ditta dovrà specificare le modalità di gestione, lavaggio e stiro delle divise.

Dovranno altresì essere forniti in dotazione tutti i necessari dispositivi di protezione individuali e quant'altro previsto dalla normativa antinfortunistica vigente, distintamente contrassegnate o colorate per le attività di pulizia e ristorazione.

La A.S.L. si riserva di effettuare controlli in ogni momento.

Art. 26 – ADDESTRAMENTO

Il personale impiegato dalla ditta per l'esecuzione del servizio di ristorazione deve essere formato nel campo della ristorazione e deve risultare appositamente addestrato per l'esatto adempimento degli obblighi assunti in relazioni alle particolari caratteristiche dell'ambiente, dimostrando di essere a conoscenza delle norme di sicurezza personale, dei criteri di igiene e delle corrette procedure di intervento in tutte le operazioni che gli competono; deve essere in grado, inoltre, di applicare tutte le metodologie atte a garantire un elevato standard qualitativo del servizio.

A tal fine la Ditta aggiudicatrice deve provvedere, a propria cura e spese, a:



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

- corsi di aggiornamento annuali ai propri operatori su tematiche attinenti all'attività svolta finalizzati ad un miglioramento continuo, in merito a formazione professionale specifica in tema di ristorazione collettiva;
- corsi di formazione sull'aggiornamento delle procedure e/o dei protocolli, sulla L. 155/97 e d.lgs 81/2008 e ss.mm.ii., protocolli HACCP;
- corsi di formazione per l'inserimento e la qualificazione di nuovo personale.

Il piano di formazione dovrà essere presentato e validato dalla A.S.L. alla quale dovrà essere fornita la documentazione attestante l'avvenuta partecipazione degli operatori ai suddetti corsi. Ai corsi potrà partecipare con funzioni di supervisore personale designato dalla A.S.L.

Art. 27 – APPROPRIATEZZA DELLE RISORSE DEDICATE

Ogni qualvolta, anche a causa di eventuali assenze o defezioni, il servizio non dovesse risultare più eseguibile nel pieno rispetto di quanto richiesto dal presente Capitolato e dalla normativa e di quanto descritto nell'offerta laddove migliorativa e nel presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria deve nel più breve tempo possibile intervenire per ristabilire pienamente il livello qualitativo delle prestazioni, ricorrendo quindi a misure di adeguamento tecnologico ed organizzativo-gestionale.

La A.S.L. si riserva il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto inadeguato al servizio per comprovati motivi. In tal caso la ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Art. 28 – SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione ai degenti deve essere garantito anche in caso di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

In caso di sciopero deve, quindi, essere garantita la continuità e regolarità del servizio; potranno essere concordate con la Direzione Ospedaliera in via straordinaria, particolari e/o diverse situazioni gestionali ed organizzative rispetto a quelle indicate in offerta.

La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà presentare alla A.S.L. il documento comprovante la disponibilità dei locali, nonché il manuale HACCP della cucina se modificato rispetto a quello presentato in offerta.

Art. 29– IGIENE CONTROLLI E SANIFICAZIONE AMBIENTALE

La Ditta aggiudicataria deve garantire la scrupolosa osservanza di tutta la normativa vigente che abbia o avrà attinenza con il rapporto giuridico e di che trattasi e deve adottare ogni provvedimento o cautela stabiliti dalla normativa vigente. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie e relativi controlli, si fa riferimento alla legge 283 del 30/4/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/3/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.lgs. n 123 del 3/3/1 993, al D.lgs. n. 155/97, nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Personale. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale, rispettare i divieti di fumo nei locali. Per motivi igienici non è consentito al personale in servizio indossare anelli e bracciali, avere smalti sulle unghie, o altro che possa favorire la contaminazione batterica, chimica o la presenza di corpi estranei nelle preparazioni alimentari. Il personale dovrà essere sottoposto, con oneri a carico



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

della Ditta aggiudicataria, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore. Il personale che rifiuti di sottoporsi ai suddetti controlli, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio. Nessun operatore riconosciuto o sospetto di essere affetto o portatore di malattia trasmissibile con gli alimenti o che presenti infezioni cutanee o ferite infette o soffra di disturbi gastroenterici può essere impiegato in aree di trattamento degli alimenti che comportino rischio di contaminazione degli alimenti con agenti patogeni. Qualora non sia possibile destinare l'operatore ad altre mansioni o non si possa ricorrere a strumenti di protezione tali da impedire la diffusione degli agenti patogeni, si potrà determinare la necessità di allontanare l'operatore dal servizio per tutto il periodo di bonifica. Il personale allontanato per tale motivo dovrà essere sostituito se ed in quanto l'allontanamento produca una penalizzazione nella qualità del servizio o nel permanere delle garanzie e delle tutele richieste dalla normativa. Il personale che si assenti dal lavoro per malattia per più di 5 giorni, dovrà comunque presentare alla ditta al rientro in servizio un certificato medico attestante la sua guarigione.

Sanificazione. I piani di sanificazione ambientale, disinfestazione e derattizzazione devono far parte integrante del manuale di autocontrollo da presentare alla A.S.L. prima dell'avvio del servizio. La Ditta aggiudicataria si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali nei quali vengono espletati i servizi oggetto del presente appalto, nonché di tutti i servizi e ambienti accessori, delle attrezzature, degli arredi, delle stoviglie, dei piatti, dei contenitori per il trasporto e dei carrelli all'interno dei Presidio Ospedalieri.

E' necessario che il lavaggio delle stoviglie si effettui con lavastoviglie, di proprietà della Ditta Aggiudicatrice, in perfetta efficienza ed in grado di svolgere le operazioni di risciacquo ad una temperatura minima di 75° C. Tale temperatura deve essere mantenuta costante durante tutto il ciclo di lavoro giornaliero e registrazione dei controlli effettuati a tempi definiti dovranno essere tenute a disposizione dei controlli condotti da incaricati della A.S.L. Ogni malfunzionamento della lavastoviglie deve essere affrontato e risolto nel più breve tempo possibile e comunque sempre obbligatoriamente comunicato alla A.S.L. che si riserva di prendere decisioni riguardo al proseguimento tal quale della attività di lavaggio. Le attività di pulizia della sala mensa, da eseguire al termine del servizio, a cura e spese della Ditta aggiudicataria consistono in: lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione delle linee self-service e degli utensili per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli per mantenere un adeguato livello igienico. I servizi igienici annessi alla cucina ed alla mensa devono essere tenuti costantemente puliti e disinfettati, così come gli spogliatoi del personale di servizio. Relativamente a questi ultimi, la Ditta aggiudicataria dovrà vigilare affinché siano, oltre che puliti sempre ordinati, provvedendo in modo tale che gli indumenti, civili e da lavoro, degli addetti siano sempre riposti negli appositi scomparti. La Ditta aggiudicataria dovrà scrupolosamente osservare il piano di pulizia ordinaria e straordinaria presentato nel progetto tecnico. La Ditta aggiudicataria, a propria cura e spese, dovrà eseguire operazioni quotidiane di pulizia dei locali di tutta l'area di ristorazione. La pulizia dei pavimenti dovrà essere, ove possibile, meccanica. Tali attività saranno svolte in orari necessariamente differenti da quelli di preparazione e distribuzione degli alimenti. La Ditta aggiudicataria è tenuta ad eseguire interventi di pulizia che, per motivi eccezionali, la A.S.L. potrebbe in ogni momento richiedere, qualora dovessero presentarsi motivi di sicurezza igienica dei locali



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

oggetto del presente affidamento. L'intervento dovrà avvenire nei tempi e nei modi che verranno opportunamente concordati con la A.S.L. e senza oneri aggiuntivi per la A.S.L.

Durante le operazioni di preparazione e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere, nelle zone di preparazione e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle attività di preparazione alimentare e/o distribuzione dei pasti.

Entro trenta (30) giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio di ristorazione, la Ditta aggiudicataria proporrà alla A.S.L., per la sua approvazione, analisi microbiologiche che dimostrino l'efficacia delle operazioni di pulizia e disinfezione. Tali rilevazioni sono da effettuarsi, per esempio, con tamponi superficiali a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

Detergenti e prodotti di consumo. I detersivi e tutti i prodotti impiegati per le operazioni di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave e comunque in condizioni tali da non poter contaminare le derrate alimentari. Tutti i prodotti di pulizia devono essere utilizzati dal personale della Ditta aggiudicataria secondo le indicazioni fornite dalle casa produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Durante le operazioni di pulizia, tutto il materiale impiegato deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione. Le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati devono essere sempre conservate presso i locali della Ditta aggiudicataria e forniti in copia al Servizio Prevenzione e Protezione della A.S.L.

Interventi di derattizzazione e disinfestazione. La Ditta aggiudicataria deve, a propria cura e spese, effettuare sulle strutture di competenza: mensa, cucina, depositi, spogliatoi etc. interventi di disinfestazione e derattizzazione ogni tre settimane a far data dall'inizio di erogazione del servizio di ristorazione.

In caso di necessità devono essere previsti ulteriori interventi da condurre fino alla eliminazione del problema.

Rifiuti. Tutti i rifiuti, derivanti dall'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, dovranno essere differenziati, raccolti e convogliati all'interno di appositi ed idonei contenitori per la raccolta differenziata presso le zone raccolta rifiuti presenti all'interno dei Presidi Ospedalieri, a cura del personale della Ditta aggiudicataria nelle forme e modalità di differenziazione previste dalla normativa comunale. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

I contenitori e le pattumiere devono essere munite di coperchio comandato a pedale. I rifiuti prodotti negli stabilimenti di produzione/preparazione/cottura degli alimenti devono essere smaltiti in conformità alle norme di legge a totale carico e responsabilità della Ditta aggiudicataria, intendendosi compresi nel prezzo unitario a corpo offerto, senza possibilità di alcuna rivalsa e responsabilità nei confronti della A.S.L.

Art. 30 – LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

La Ditta aggiudicataria, a sua esclusiva cura e spesa, è munita di licenze, permessi ed autorizzazioni occorrenti per l'espletamento del servizio a termine del presente Capitolato e provvede ad ogni



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

adempimento formale richiesto da disposizioni normative o da prescrizioni delle autorità di Polizia comunale o sanitaria. Licenze, permessi ed autorizzazioni dovranno essere aggiornati ogni volta che la legge lo richiede, ed essere immediatamente disponibili in caso di controllo degli organi preposti. La Ditta aggiudicataria dovrà possedere il Registro di carico e scarico degli olii esausti ed il contratto con una o più imprese autorizzate al ritiro degli olii esausti.

Durante il periodo di erogazione del servizio di ristorazione, la ditta non potrà apportare modifiche all'assetto distributivo ed alla consistenza degli impianti della centrale di ristorazione se non dopo espressa autorizzazione scritta della A.S.L.

In caso di inadempienza la Ditta aggiudicataria sarà responsabile verso la A.S.L. di qualsiasi danno conseguente. La Ditta aggiudicataria si impegna a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene ed alla disciplina in vigore presso la A.S.L. ed in generale a tutte le indicazioni fornite dai Responsabili della A.S.L.

Art. 31 – ONERI E RESPONSABILITA'

Assicurazioni. La Ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità, derivante dall'espletamento dell'attività richiesta nel presente Capitolato, esonerando espressamente la A.S.L. da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo. La Ditta aggiudicataria sarà l'unica responsabile per eventuali danni che venissero arrecati nell'esecuzione del servizio a persone e/o cose, di conseguenza dovrà provvedere alla pronta riparazione dei danni ed al loro risarcimento.

A tal scopo la Ditta aggiudicataria si impegna, tra l'altro, a stipulare, con primarie compagnie di assicurazione, adeguata polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la A.S.L., i propri dipendenti, i terzi ivi compresi degenti e visitatori, debba essere considerata "terzo" a tutti gli effetti; detta polizza dovrà garantire ogni e qualsiasi danno, causato a persone o cose, che sia riconducibile ai servizi richiesti dal presente Capitolato.

La polizza assicurativa dovrà in ogni caso garantire i seguenti rischi:

- RC derivante dalla gestione del servizio di ristorazione, nonché derivante dalla somministrazione e smercio di prodotti alimentari, bevande e simili, ivi compresi i danni da intossicazione alimentare che abbiano a colpire i fruitori del servizio di ristorazione;
- RC per i danni - connessi alla gestione del servizio - derivanti da furto, sottrazione, smarrimento, sparizione o deterioramento di cose di proprietà dei terzi;
- Danneggiamento degli immobili ed impianti della A.S.L., ivi compresi gli ascensori;
- Danni agli operatori della Ditta aggiudicataria (RCO).

Il massimale assicurato annuo dovrà essere, per la garanzia RCT/RCO, non inferiore ad Euro 1.500.000,00 unico per sinistro.

La A.S.L. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro evento dannoso che dovesse verificarsi in capo al personale della Ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato .

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla A.S.L. almeno 15 giorni prima della data di inizio del servizio. Nota bene: non si farà inizio all'attività contrattuale se non saranno prima acquisite e verificate le polizze richieste dal presente articolo. Ove il ritardo nella consegna di detti documenti determinasse un ritardo nell'inizio delle prestazioni/attività contrattuali, decorsi 10 giorni naturali e consecutivi la A.S.L. ha



facoltà di risolvere il contratto.

Art. 32 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E RECESSO

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dal Capitolato Generale per la fornitura di beni e servizi, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, le seguenti fattispecie:

- apertura di una procedura di fallimento o di altra procedura concorsuale a carico dell'impresa;
- cessazione dell'attività;
- mancata osservanza delle norme sul subappalto;
- ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie, reiterati casi di tossinfezione alimentare;
- utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o comandato, mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro nazionali ed integrativi locali;
- reiterati gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà della Stazione appaltante;
- non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni della A.S.L. in conseguenza dei rilievi effettuati dai responsabili incaricati;
- interruzione del servizio al di fuori delle ipotesi previste dal presente Capitolato;
- rifiuto di accesso presso i locali di produzione ai responsabili della A.S.L.

In caso di risoluzione riconducibile ai casi suddetti, la A.S.L. procederà all'incameramento della cauzione definitiva prestata dalla Ditta aggiudicataria e all'imputazione alla stessa dei danni e delle spese conseguenti.

Il contratto si intende risolto di diritto, restando la A.S.L. obbligata a remunerare solo ed esclusivamente le prestazioni effettivamente richieste e rese dalla Ditta aggiudicataria, nell'ipotesi di annullamento giurisdizionale del provvedimento di aggiudicazione ovvero dei presupposti atti di gara. Analogamente l'efficacia del contratto è sospesa in caso di sospensione dell'aggiudicazione.

Il recesso dal contratto da parte della Ditta aggiudicataria comporterà l'incameramento da parte della A.S.L. della cauzione definitiva, fatti salvi, anche in questo caso, i danni e le spese, che saranno imputati alla Ditta aggiudicataria recedente. Gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto non saranno comunque risarciti alla Ditta affidataria.

Le disposizioni su esposte si applicano anche nel caso di mancato adempimento di quanto prescritto dall'art. 2 del presente Capitolato relativamente al periodo di prosecuzione del servizio alla scadenza del termine contrattuale.

Art. 33 – CONTROLLI

E' facoltà della A.S.L. effettuare verifiche sulla rispondenza del servizio fornito dalla Ditta aggiudicataria alle prescrizioni del presente Capitolato, del contratto e delle normative vigenti in materia. E' inoltre facoltà della A.S.L. controllare ed analizzare la qualità delle derrate e dei prodotti semilavorati giacenti in magazzino o in distribuzione, nonché verificare il peso delle razioni, l'igiene generale dei locali, il numero e l'identità del personale presente e la loro idoneità sanitaria. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Le derrate ed i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere



immediatamente ritirati e sostituiti dal prestatore di servizio a propria cura e spese. In caso di mancata sostituzione, oltre alla applicazione delle penali successivamente indicate, non verrà liquidato il relativo corrispettivo. Nulla potrà essere richiesto alla A.S.L. per le quantità dei campioni prelevati. Analoghi accertamenti potranno essere eseguiti sui prodotti impiegati per il lavaggio, la brillantatura, l'ammollo e la detersione. I controlli saranno effettuati secondo la metodologia ritenuta più idonea e **senza necessità di preavviso**; saranno debitamente verbalizzati e saranno eseguiti in contraddittorio con il responsabile della Ditta aggiudicataria presente in quel momento.

I controlli di cui al presente articolo saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, si indicano come oggetti di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della qualità, dell'etichettatura e della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di manipolazione e lavorazione delle derrate e delle preparazioni;
- modalità di cottura;
- rispetto del menù;
- modalità di distribuzione;
- controllo della temperatura dei carrelli e dei banchi self-service;
- modalità di manipolazione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti verso i degenti;
- controllo dell'abbigliamento dei servizio degli addetti;
- controllo dell'idoneità sanitaria degli addetti;
- controllo della presentazione del vitto ai dipendenti;

b) controlli analitici.

- Durante i controlli potranno essere effettuati i prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio. L'esecuzione dei prelievi deve essere



effettuata alla presenza dell'incaricato della Ditta aggiudicataria.

La A.S.L. farà pervenire per iscritto alla Ditta aggiudicataria le osservazioni, le eventuali contestazioni e i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro tre giorni dal ricevimento della nota di contestazione, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni; in esito alla valutazione delle stesse sarà facoltà della A.S.L. attivare le forme di tutela previste dal presente Capitolato e dalla normativa vigente.

Art. 34 – PENALI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 10 del Capitolato Generale si dispone l'applicazione delle penali nell'entità e per le infrazioni come di seguito determinate.

1. Standard merceologici

- Euro 1.000,00: mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche
- Euro 1.000,00: merci confezionate non conformemente alla vigente normativa in materia
- Euro 1.000,00: merci etichettate in modo non conforme alla vigente normativa

2. Quantità e ritardi nelle forniture (lettera b dell'art. 10 capitolato Generale)

- Euro 50,00: per ogni pasto non consegnato rispetto al numero dei pasti ordinati
- Euro 1.500,00: totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni reparto
- Euro 500,00: totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo reparto
- Euro 250,00: mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione

3. Rispetto del menù

- Euro 300,00: mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
- Euro 300,00: mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
- Euro 150,00: mancato rispetto del menù previsto (contorno)
- Euro 150,00: mancato rispetto del menù previsto (frutta)

4. Igienico – Sanitari

- Euro 1.000,00: rinvenimento di corpi estranei inorganici
- Euro 3.000,00: rinvenimento di corpi estranei organici **
- Euro 3.000,00: rinvenimento di parassiti
- Euro 3.000,00: rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
- Euro 1.500,00: inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili e degli ambienti rispetto al piano di sanificazione presentato
- Euro 1.500,00: inadeguata igiene dei carrelli
- Euro 3.000,00: mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
- Euro 10.000,00: fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana **
- Euro 1.000,00: conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
- Euro 1.000,00: temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

- Euro 1.000,00: mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso la cucina o la mensa

** Tali penali verranno applicate alla prima infrazione, mentre alla seconda infrazione si incorrerà nella sospensione del servizio e nella perdita della cauzione definitiva.

Ai fini dell'applicazione delle penali previste dal presente articolo, si rimanda all'art. 10 del Capitolato Generale.

Art. 35 – STIPULA DEL CONTRATTO

La A.S.L. procederà alla stipula del contratto con la Ditta aggiudicataria, in regolare bollo, da registrarsi presso l'Ufficio del Registro di Iglesias. Fanno carico al fornitore tutte le spese di contratto e consequenziali, quali le spese di bollo, scritturazione, copia e registrazione presso il citato Ufficio del Registro di Iglesias, secondo le tariffe di legge, nonché, ove sia fatto ricorso al notaio, le spese notarili.

Fanno altresì carico all'aggiudicatario tutte le tasse ed imposte, oneri sociali, assicurativi ed assistenziali, presenti e future, nonché le spese comunque connesse alla fornitura, perizie, ovvero le spese connesse alle procedure in caso di soccombenza della ditta.

Art. 36 – INFORMATIVA PRIVACY

La A.S.L. garantisce che i dati forniti dai partecipanti saranno trattati nel rispetto della normativa privacy ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs n. 196/2003 e che, in particolare, saranno trattati esclusivamente ai fini della partecipazione alla procedura in oggetto.

Art. 37 - ESTENSIONE DEL SERVIZIO

Potranno essere richieste alla Ditta aggiudicataria nuove mansioni o servizi dei quali fosse riscontrata la necessità. A tal fine si procederà ai sensi dell'art. 57, comma 5, lettera b) del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n° 163 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 38 - PIANO DI SICUREZZA

In sede di applicazione, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire il documento di valutazione dei rischi riferito alle lavorazioni che i propri dipendenti effettueranno nell'Azienda.

Art. 39 - NORME DI RINVIO

L'appalto s'intende regolato dal Capitolato Generale, per quanto non modificato dal presente Capitolato Speciale d'appalto e dalle norme in materia di prevenzione e sicurezza sugli ambienti di lavoro, anche se non espressamente richiamate, nonché da disposizioni specifiche che potranno essere emanate nel corso della durata contrattuale.

Art. 40 - CONTENZIOSO - SEDE LEGALE

Le eventuali controversie che dovessero sorgere per qualunque motivo in ordine al presente contratto saranno risolte secondo quanto all'art. 15 del Capitolato Generale.

FAC SIMILE OFFERTA ECONOMICA

(inserire nella busta "C- Offerta Economica)

OGGETTO: MODULO DELL'OFFERTA PER L'APPALTO BIENNALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE PASTI, OCCORRENTI AI REPARTI DI DEGENZA ED ALLE MENSE OSPEDALIERE DELL'AZIENDA SANITARIA LOCALE N° 7 DI CARBONIA – CIG N 622102583A

Offerta economica n° _____ del _____.

OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto _____ nato il _____ a _____
residente in _____ CAP _____ Via _____ n° _____
C. F. _____, in qualità di (indicare se titolare o rappresentante legale) _____
della Ditta _____
con sede a _____ CAP _____, via _____ n° _____
C.F. _____ Part. IVA. _____
Tel. _____ Fax _____ e-mail _____

(nel caso di ATI riportare gli stessi dati per ciascuna Ditta costituente l'ATI)

Iscritta alla Camera di Commercio di _____

con il n. _____ in data _____

con riferimento al bando di gara per l'affidamento biennale del servizio di fornitura e somministrazione pasti, occorrente ai reparti di degenza ed alle mense ospedaliere dell'Azienda Sanitaria N.7 di Carbonia, nel dichiarare di accettare tutte le condizioni di appalto formulate nel Capitolato Generale e nel Capitolato Speciale, e di poter effettuare la fornitura richiesta, avendone la capacità tecnico-economica e professionale ed essendone legalmente abilitato, espone, la propria offerta economica per la fornitura richiesta per tutta la durata contrattuale, che si riporta di seguito e che si dichiara sin da ora remunerativa.

Dichiara

di offrire il prezzo globale biennale di € _____ diconsì € (_____) determinato dalla sommatoria dei costi di seguito riportati in dettaglio e riferiti a un quantitativo di anni UNO.

La presente offerta economica si intende omnicomprensiva e completa di tutto quanto richiesto nel Capitolato Speciale di gara, e che i relativi prezzi si intendono comprensivi degli oneri per l'ottenimento delle autorizzazioni necessarie per l'espletamento dei servizi, del costo dei trasporti, nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di costo del lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove vengono eseguiti i servizi, nonché di tutti gli oneri spese e corrispettivi necessari per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale, nessuno escluso.

fac simile dettaglio Offerta

Descrizione analitica x Tipologia e unità di misura		Q.vo pasti e/o giornata alimentare annuo presunto	Costo unitario offerto	Totale costi Offerti
A	Servizio Ristorazione (degenti Presidi Ospedalieri Sirai - S. Barbara - CTO)			
	1 colazione			
	2 pranzo			
	3 cena			
	a.1 giornate degenza (n°3 pasti/giorno = n°212.319 pasti anno)	70.773		
	a.2 DH altre unità operative (pranzo o cena)	9.984		
	a.3 DH oncologici: colazione + 1 pasto (pranzo o cena)	3.338		
	a.4 Accessi dialisi: (colazione + Sacchetto alimentare dializzati pasto freddo)	21.306		
	a.5 Snack x donatori (bevanda calda o fredda) + panino	6.970		
TOTALE VOCE A				
B	Mensa ospedaliera/autorizzati pasto (tot. dipendenti 1930, di cui circa il 69% fruitori)			
	b.1 Pranzo	61.000		
	b.2 Busta con pasto freddo/ospedalieri autorizzati pasto	8.250		
TOTALE VOCE B				
TOTALE OFFERTA (A + B)				
C	Generi Alimentari extra	Q.vo annuo presunto		
	1 latte in conf. da 1 lt.	1.500		
	2 latte in conf. da 1/2 lt.	1.000		
	3 caffè in conf. da 500 gr.	30		
	4 acqua minerale 1/2 litro	14.000		
	5 acqua gassata 1/2 litro	1.500		
	6 tè bustine sigillate singolarmente	9.000		
	7 camomilla fiore bustine	2.500		
	8 zucchero semolato raffinato bustine	3.000		
	9 limoni 1 kg.	200		
	10 olio extra vergine 1 lt.	50		
	11 merendine tipo brioss 40/45 gr.	6.000		
	12 succhi di frutta al 40% ml. 125	6.000		
	13 uova fresche (x esami radiografici) grandi	30		
	14 dolcificante monodose	2.500		
	15 sale fino per cucina 1 kg	15		
	16 banane/o mele 1 kg	50		
	17 omogeneizzati carne gusti diversi gr. 80	3.000		
	18 omogeneizzati frutta gusti diversi gr. 80	1.700		
	19 fette biscottate in monoporzione 40 gr.	8.000		
	20 marmellata gr. 25	8.000		
	21 crema nocciola tipo nutella gr. 25	600		
	22 miele gr. 25	400		
	23 formaggini gr. 25/30	3.000		
	24 panini imbottiti (crudo, cotto, formaggio...) gr. 80	7.500		
	24 panino 60 gr.	500		
TOTALE PRESUNTO GENERI EXTRA				
Totale annuale IVA esclusa (voci A+B+C)				

Incidenza (espressa in valore percentuale):

Costo relativo alla sicurezza: _____ %

Costo relativo al lavoro: _____ %

_____ li _____

LA DITTA

(timbro e firma del o dei legali rappresentanti della Ditta o ATI offerenti – da parte degli stessi firmatari delle dichiarazioni)