

# **CAPITOLATO SPECIALE DI GARA**

**PROCEDURA RISTRETTA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI  
RELATIVI ALLA RISTORAZIONE PER L’AZIENDA SANITARIA  
LOCALE DI CAGLIARI, IN UNIONE D’ACQUISTO CON L’AZIENDA  
OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA DI CAGLIARI, PER UN PERIODO DI  
TRE ANNI**

**Sommario**

1.	OGGETTO DEL SERVIZIO .....	3
2.	DURATA .....	5
3.	PARTECIPAZIONE A ENTRAMBI I LOTTI .....	5
4.	QUANTITÀ.....	5
5.	MODALITÀ GENERALI DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO .....	6
5.1.	USO DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE .....	6
5.2.	CONSEGNA DEI LOCALI .....	6
5.3.	COMPOSIZIONE GIORNATA ALIMENTARE.....	7
5.4.	DETERMINAZIONE DEI MENÙ .....	8
5.5.	PRENOTAZIONE DEI PASTI PER I DEGENTI E PER IL SERVIZIO MENSA .....	8
5.6.	GIORNI E ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO .....	8
5.7.	MODALITÀ DI CONSEGNA E RITIRO .....	9
5.8.	PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE .....	9
5.9.	LAVAGGIO CONTENITORI TERMICI PER I DEGENTI .....	10
5.10.	LAVAGGIO CARRELLI E ATTREZZATURE PER LE MENSE DEL PERSONALE .....	10
5.11.	ACQUISTO DELLE DERRATE .....	10
5.12.	CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DELLE PRINCIPALI DERRATE .....	10
5.13.	SERVIZIO VEICOLATO DI RISTORAZIONE.....	11
5.14.	DIREZIONE DEL SERVIZIO .....	12
5.15.	PERSONALE DIPENDENTE DELL'AGGIUDICATARIO.....	12
5.16.	OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO VERSO I DIPENDENTI .....	13
5.17.	RESPONSABILITÀ ANTINFORTUNISTICHE .....	13
5.18.	RISPONDEZZA A NORMATIVE VIGENTI.....	13
5.19.	NORME DI SICUREZZA .....	13
5.20.	H.A.C.C.P. ....	14
6.	STIPULA DEL CONTRATTO.....	15
6.1.	GARANZIE DI ESECUZIONE E COPERTURA ASSICURATIVA .....	15
6.1.1.	CAUZIONE DEFINITIVA.....	15
6.1.2.	POLIZZA ASSICURATIVA .....	16
7.	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO .....	17
8.	DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	17
9.	MODALITÀ DI REMUNERAZIONE.....	17
10.	REGIME DEI PREZZI .....	18
11.	TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI .....	18
12.	CONTROLLI E PENALITÀ.....	19
13.	MODALITÀ DI FATTURAZIONE E PAGAMENTO .....	20
14.	RISOLUZIONE.....	20
15.	OBBLIGO DI RISERVATEZZA – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI .....	21
16.	CONTROVERSIE .....	21
17.	DISPOSIZIONI GENERALI E RINVII .....	21

## 1. OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto la conduzione e la gestione del servizio di ristorazione per i degenti, per il personale degli ospedali e per tutte le altre utenze nominativamente autorizzate presso le strutture gestite dalla **Azienda Sanitaria Locale di Cagliari** e dall'**Azienda Ospedaliero-Universitaria di Cagliari**, in unione d'acquisto, tramite uno o più centri di cottura esterni alle strutture delle Amministrazioni contraenti, comprensivo della manutenzione ordinaria e straordinaria, dell'eventuale sostituzione, adeguamento funzionale e eventuale messa a norma degli arredi, delle attrezzature, delle strutture e degli impianti dei locali mensa, laddove presenti, secondo la ripartizione per lotti di seguito specificata:

LOTTO 1	<b>Azienda Sanitaria Locale di Cagliari</b>			
	<b>STRUTTURA</b>	<b>Posti letto</b>	<b>D.H.</b>	<b>Presenza locali mensa</b>
1	P.O. Businco	172	66	Si
2	P.O. Marino	142	5	No
3	P.O. S. Marcellino (Muravera)	45	4	No
4	P.O. San Giuseppe (Isili)	46	4	No
5	P.O. Microcitemico	22	33	No
6	P.O. Binaghi	92	14	No
7	P.O. SS Trinità	266	37	No
8	Hospice (presso P.O. Businco)	18	18	No
9	Centro di Salute Mentale Cagliari A	4	4	No
10	Centro di Salute Mentale Cagliari Ovest	0	4	No
11	Centro di Salute Mentale Quartu	4	4	No
12	Centro di Salute Mentale Isili	3	3	No

**N.B.** Il servizio comprende anche la fornitura dei pasti (cestini) per i pazienti dializzati, presso le strutture aziendali di Cagliari (c/o P.O. SS. Trinità), Isili (c/o P.O. S. Giuseppe), Muravera (c/o P.O. S. Marcellino), Monastir, Muravera, Sarroch. Quartu Sant'Elena.

LOTTO 2	<b>Azienda Ospedaliero Universitaria di Cagliari</b>			
	<b>STRUTTURA</b>	<b>Posti letto</b>	<b>D.H.</b>	<b>Presenza locali mensa</b>
1	P.O. S. Giovanni di Dio	239	24	Si
2	Clinica Pediatrica "Macciotta"	27	6	No
3	Policlinico Universitario di Monserrato	213	20	Si

**Come sopra evidenziato, il servizio è articolato in due LOTTI di gara, distinti in funzione dell'Amministrazione contraente.**

In particolare l'appalto ha per oggetto:

- Il servizio di ristorazione per i degenti ospedalieri (colazione, pranzo, cena) ;
- Il servizio di ristorazione ai pazienti ricoverati in regime di Day Hospital;
- Il servizio mensa per i dipendenti e per le persone nominativamente autorizzate.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà provvedere a:

- confezionare il vitto presso uno o più centri di cottura esterni alle strutture delle Amministrazioni contraenti. Sarà compito della ditta aggiudicataria il trasporto dei pasti dai predetti centri di cottura alle strutture da servire mediante idonei automezzi e contenitori;
- coordinamento e direzione del servizio di ristorazione attraverso l'inserimento di propri responsabili laddove sia presente la mensa interna;
- acquisto, stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate alimentari di assoluta prima scelta e qualità necessarie per il confezionamento di tutti i pasti;
- approvvigionamento di ogni genere di consumo alimentare necessario alla fornitura del servizio;
- approvvigionamento di ogni genere di stoviglie, pentolame, coltelleria, contenitori termici e quant'altro necessario per la somministrazione e consumazione dei pasti;
- fornitura delle attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio di distribuzione in contenitori termici;
- approvvigionamento di ogni genere di prodotti monouso o pluriuso (vassoi, fogliette, posate, tovaglioli, bicchieri, contenitori per liquidi ecc.) idonei all'uso, necessari per la consumazione dei pasti;
- approvvigionamento di ogni genere di abbigliamento mono e pluriuso necessario per l'espletamento delle attività del personale utilizzato. La ditta dovrà obbligatoriamente dotare il proprio personale di adeguate divise;
- preparazione, cottura, porzionamento, delle diete – sia ordinarie che speciali – e somministrazione dei pasti mediante:
  1. **per i degenti:** consegna dei pasti ai Reparti mediante idonei contenitori termici in grado di conservare le temperature al di sopra dei minimi previsti dalle vigenti norme di legge; i pasti dovranno essere confezionati in monoporzioni adeguatamente sigillate, al fine di evitare qualunque sversamento o mescolamento delle varie portate.
  2. **per la mensa dipendenti (laddove presente):** confezione dei pasti in mono o multiporzione e distribuzione attraverso esposizione degli stessi con modalità self-service su banconi attrezzati per il riscaldamento e la refrigerazione, nella stessa composizione quantitativa indicativamente rappresentata nei menù tipo, prevedendo inoltre il riordino dei tavoli, per consentire il plurimo utilizzo durante il turno di mensa.
- ritiro dei contenitori dai Reparti e lavaggio centralizzato presso locali dell'appaltatore appositamente attrezzati, da effettuarsi dopo ogni pasto;
- pulizia, sanificazione, disinfezione, sia ordinaria che straordinaria, di tutti i locali utilizzati (mensa e locali accessori), da effettuarsi dopo ogni pasto;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per le attività di preparazione e distribuzione dei pasti, esclusi i materiali monouso, da effettuarsi dopo ogni ciclo produttivo;
- riassetto e pulizia dei locali mensa e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti ai dipendenti, da effettuarsi dopo ogni pasto;
- effettuazione di adeguati interventi di disinfestazione e derattizzazione, con cadenza almeno mensile salvo particolari condizioni ambientali che richiedano interventi più frequenti;
- effettuazione di regolari ed adeguati controlli qualitativi (da trasmettere poi alle Direzioni Sanitarie di Presidio) sulle materie prime, sui processi produttivi e sui prodotti finiti;
- attivazione di un sistema di autocontrollo secondo quanto espressamente previsto dal D.lgs. n. 193/2007 (H.A.C.C.P.);
- adeguamento della propria organizzazione lavorativa a quanto espressamente previsto dal D.lgs. 81/2008 ed eventuale messa a norma e manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture, degli impianti e delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio di ristorazione;
- fornitura di tutti i materiali di consumo necessari per le operazioni di pulizia;
- trasporto in appositi contenitori in grado di garantire l'igiene ed il mantenimento delle caratteristiche del pasto;

- per le mense, raccolta differenziata dei rifiuti secondo le modalità descritte dai regolamenti comunali vigenti;
- smaltimento dei rifiuti prodotti dalle mense nel rispetto delle norme igienico-sanitarie per lo stoccaggio, il trasporto ed il conferimento diretto degli stessi presso gli appositi punti di raccolta ubicati nelle aree esterne dei Presidi.

Il servizio dovrà inoltre garantire:

- impiego dei generi alimentari di prima qualità, aventi le caratteristiche igienico-sanitarie richieste dalle norme di legge vigenti in materia;
- l'utilizzo di veicoli almeno euro 4 per il trasporto dei pasti;
- l'impiego di prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta, garantendo l'assenza di organismi geneticamente modificati, ai sensi della L.R. 19 gennaio 2010, n. 1;
- confezione delle diete ordinarie e speciali richieste dall'Ente contraente secondo quanto previsto dal dietetico per degenti e dipendenti;
- costante rifornimento della quantità necessaria su ogni tavolo delle mense, in confezioni monoporzione, di olio, aceto, sale, pepe e stuzzicadenti;
- mantenimento igienico-ambientale di tutte le aree utilizzate dall'appaltatore comprendenti: sala mensa, nonché depositi e annessi locali di servizio;
- tutte le operazioni e le prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio dell'appalto.

## **2. DURATA**

Il servizio di ristorazione ha durata triennale, con decorrenza iniziale dalla data di avvio dell'attività.

Conformemente all'opzione prevista nel bando di gara, nei tre mesi che precedono la scadenza ciascuna amministrazione contraente ha la facoltà di richiedere all'affidatario la ripetizione dei servizi in appalto per un periodo di ulteriori due anni

In caso di esercizio della predetta opzione di rinnovo, l'affidatario è tenuto ad eseguire i servizi alle medesime condizioni, fatta salva la revisione dei prezzi a norma di legge.

## **3. PARTECIPAZIONE A ENTRAMBI I LOTTI**

È ammessa la partecipazione a entrambi i lotti in gara ma al medesimo operatore economico non potrà essere affidato più di un lotto.

Nel caso in cui un medesimo operatore economico dovesse risultare miglior offerente con riferimento alle graduatorie di entrambi i lotti, la stazione appaltante procederà d'ufficio all'assegnazione dei lotti sulla base dell'ordine decrescente di importanza economica degli stessi: in primo luogo, pertanto, si provvederà ad assegnare il LOTTO 1 al predetto miglior offerente, mentre l'assegnazione del LOTTO 2 sarà effettuata in favore del diverso operatore economico classificatosi al secondo posto della relativa graduatoria.

In presenza di una sola offerta valida, la stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in deroga alla disposizione di cui al primo periodo del presente paragrafo, al fine di scongiurare l'esperimento infruttuoso della gara.

## **4. QUANTITÀ**

Per ciascun lotto, la quantità dei pasti è variabile in base all'effettivo bisogno della ASL Cagliari e dell'AOU Cagliari in relazione al numero dei pazienti ricoverati e dei dipendenti che utilizzano la mensa.

A titolo meramente orientativo, possono essere indicate le seguenti quantità annue di riferimento:

**NUMERO PRESUNTO DEI PASTI ANNUI LOTTO 1**

tipologia del vitto	quantitativo annuale stimato
COLAZIONE	245.000
PRANZO DEGENTI – DIPENDENTI – AUTORIZZATI – DAY HOSPITAL	320.000
CENA	245.000

N.B. Sempre a titolo meramente orientativo, si fa presente che il quantitativo annuale stimato dei cestini per gli emodializzati è di 23.500.

**NUMERO PRESUNTO DEI PASTI ANNUI LOTTO 2**

tipologia del vitto	quantitativo annuale stimato
COLAZIONE	150.000
PRANZO DEGENTI – DIPENDENTI – AUTORIZZATI – DAY HOSPITAL	180.000
CENA	150.000

Relativamente ai servizi oggetto dell'appalto, le Amministrazioni contraenti si riservano la facoltà nel corso del periodo contrattuale:

- di estendere i servizi appaltati a favore di nuovi Presidi e Servizi, dandone preavviso all'Appaltatore con almeno quindici giorni di anticipo;
- di sospendere, ridurre o sopprimere i servizi appaltati, dandone comunicazione formale all'Appaltatore, presso Presidi o altre sedi oggetto di modifiche organizzative dell'Ente.

Le estensioni e le riduzioni di cui sopra, in più o in meno con riferimento alla singola tipologia del servizio considerato, non daranno alcun diritto all'operatore economico aggiudicatario di pretendere alcun indennizzo o variazione dei prezzi unitari, fermo restando il compenso delle attività prestate.

**5. MODALITÀ GENERALI DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO****5.1. USO DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

La ASL Cagliari e l'AOU Cagliari daranno in concessione all'operatore economico aggiudicatario, secondo le modalità del "comodato d'uso", i locali mensa e gli spazi accessori, meglio individuati nelle planimetrie allegata al presente capitolato speciale.

Le strutture, gli impianti nonché tutte le attrezzature in dotazione, saranno dati nelle condizioni in cui si trovano al momento della consegna.

Sarà onere e cura dell'operatore economico aggiudicatario provvedere all'adeguamento funzionale e all'eventuale messa a norma delle strutture, degli impianti e all'eventuale sostituzione degli arredi e delle attrezzature dei locali mensa, conformemente al progetto tecnico offerto.

**5.2. CONSEGNA DEI LOCALI**

All'atto della consegna dei locali mensa e delle attrezzature, verrà redatto apposito inventario in contraddittorio con l'operatore economico affidatario, descrivendo lo stato delle attrezzature, degli impianti e dei locali che verranno consegnati.

All'atto della riconsegna l'affidatario dovrà restituire alle Amministrazioni contraenti le attrezzature ed i locali nelle stesse condizioni di cui alla consegna, tenuto conto del normale deterioramento dovuto al corretto uso (fatte salve le sostituzioni e gli adeguamenti approvati dalle amministrazioni contraenti); in caso contrario si

provvederà al relativo addebito, defalcando l'importo accertato dalla cauzione definitiva versata a suo tempo e, eventualmente, dalle competenze ancora spettanti.

### 5.3. COMPOSIZIONE GIORNATA ALIMENTARE

Il pasto dovrà essere conforme alle tabelle dietetiche contenute e dettagliate nel vigente Dietetico, allegato sub "1 - Dietetico" al presente capitolato. La ASL Cagliari e l'AOU Cagliari si riservano la facoltà di apportare le eventuali variazioni che riterranno opportune, comportanti costi equivalenti, per quanto riguarda grammature, tipologie, derrate, composizione menù, ecc.

Le diete previste nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato potranno subire variazioni sulla base di necessità approvate dalle competenti Direzioni Sanitarie. Tali variazioni al menù, sempre nel rispetto del dietetico, da comunicarsi in forma scritta all'affidatario del servizio, dovranno tenere debitamente conto dell'apporto calorico dei cibi oggetto di variazione.

Ogni giornata alimentare dovrà prevedere:

#### A - DEGENTI - DIETA STANDARD COMUNE

<b>Colazione</b>	latte e/o caffè e/o caffè d'orzo e/o the pane o biscotti o fette biscottate marmellata
<b>Pranzo / cena</b>	<b>primi piatti:</b> 2 piatti del giorno + un'alternativa in bianco e una in brodo <b>secondi piatti:</b> 2 piatti del giorno (carne o pollo o pesce) + un'alternativa a base di affettati e formaggi <b>contorni:</b> piatto del giorno + un'alternativa tra uno cotto e uno crudo <b>pane</b> gr. 70 o <b>grissini</b> gr. 50 <b>frutta di stagione</b> cruda o cotta ovvero <b>frutta frullata, succhi di frutta, dessert (budini), yogurt</b> <b>acqua oligominerale, (naturale o gasata)</b> (1 litro) in confezioni a perdere

#### B - DEGENTI - DIETA SPECIALE

Verranno predisposte secondo le indicazioni provenienti dai vari reparti.

#### C - DIPENDENTI

<p>Ogni dipendente avrà quotidianamente diritto ad un pasto contrattuale (pranzo o cena) così composto:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- un <b>primo piatto</b> scelto fra tre alternative</li> <li>- un <b>secondo piatto</b> scelto fra tre alternative</li> <li>- un <b>contorno</b> scelto fra tre alternative</li> <li>- <b>pane</b> gr. 70 o <b>grissini</b> gr. 50</li> <li>- <b>frutta di stagione</b> cruda o cotta</li> <li>- <b>acqua oligominerale</b>, (a scelta del dipendente fredda o a temperatura ambiente, naturale o gasata) (1 litro) in confezioni a perdere o, in alternativa, sistemi ad osmosi inversa e microfiltrazione da collegarsi direttamente alla rete idrica, con erogazione di acqua fredda, a temperatura ambiente, naturale e gasata.</li> </ul> <p>Dovranno essere previsti più menù, di tipo settimanale, da alternarsi a rotazione con una frequenza di ripetizione non inferiore alle 4 settimane.</p> <p>Nella fase di somministrazione e consumo dei pasti dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, ecc.), previo idoneo lavaggio e sanificazione.</p>
---	--

#### D - MENÙ EMODIALIZZATI

L'affidatario deve garantire la fornitura del vitto dettagliatamente indicato nell'allegato DIETETICO.

**E - MENÙ DI RICOVERO NON PRENOTATO (EMERGENZA)**

L'affidatario deve garantire la fornitura dei pasti - in caso di ricoveri non previsti in fase di prenotazione dei pasti sulla base delle richieste che potranno pervenire da tutti i reparti di degenza dei PP.OO., ad es. dal Pronto Soccorso, ecc.

Tale servizio verrà effettuato a semplice richiesta da parte dei reparti di degenza.

La composizione del pasto (pranzo o cena) dovrà essere conforme alla composizione bromatologica del pasto caldo e sarà indicativamente la seguente:

PIATTO FREDDO: tonno o formaggio monoporzione o prosciutto cotto o prosciutto crudo

CONTORNI: verdura fresca di stagione

FRUTTA: frutta fresca di stagione,

PANE gr. 70 o GRISSINI gr. 50

1 litro di acqua oligominerale naturale o gasata

**F - DIETE PER DETERMINATE RICORRENZE**

Per i giorni di Natale, Santo Stefano, Capodanno, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, Festa del Patrono della città, Ferragosto, dovrà essere disposto sia per i degenti che per i dipendenti, un menù speciale con l'aggiunta di antipasto, panettone o colomba o gelato e spumante, senza dar luogo a costi aggiuntivi, da concordare con le Direzioni Sanitarie di Presidio Ospedaliero.

Per il giorno del compleanno del paziente, su segnalazione del reparto interessato, dovrà altresì essere fornita una torta monoporzione.

**5.4. DETERMINAZIONE DEI MENÙ**

I menù settimanali, predisposti dall'affidatario 5 giorni prima della decorrenza iniziale, dovranno essere formulati seguendo gli schemi di menù del dietetico.

L'affidatario dovrà garantire la composizione bromatologica dei singoli piatti nelle misure previste dal dietetico.

**5.5. PRENOTAZIONE DEI PASTI PER I DEGENTI E PER IL SERVIZIO MENSA**

Le prenotazioni dei pasti per i degenti verranno effettuate da personale della ASL Cagliari e dell'AOU Cagliari e comunicate all'affidatario entro le ore 18 del giorno precedente.

Eventuali variazioni alle prenotazioni effettuate, riguardanti nuovi ingressi, modifiche di menù e dimissioni, saranno comunicate dal Caposala entro le ore 10.00 per il pranzo e non oltre le ore 15.00 per la cena.

Dopo tali orari, dovrà in ogni caso essere garantito il pasto (sotto forma di menù di ricovero non prenotato).

L'affidatario dovrà fornire il personale idoneo per seguire in sede operativa tutte le direttive delle Direzioni Sanitarie di Presidio della ASL Cagliari e dell'AOU Cagliari.

La prenotazione dei pasti per i dipendenti, i familiari dei degenti e le altre persone nominativamente autorizzate avverrà nella stessa giornata di fruizione con le modalità da concordarsi in ogni Presidio tra l'operatore economico aggiudicatario e la Direzione Sanitaria del presidio.

**5.6. GIORNI E ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana, giorni festivi compresi. L'orario di distribuzione dei pasti dovrà essere indicativamente il seguente:

PASTI	ORARIO
prima colazione	07.30/8.00
pranzo	12.00
cena	18.00



PASTI	ORARIO
dipendenti/autorizzati (pranzo)	13.00/15.00
dipendenti/autorizzati (cena o cestino)	19.00/20.30
cestini emodializzati	da concordare

Eventuali modifiche agli orari saranno concordate tra l'affidatario e le Direzioni Sanitarie dei presidi ospedalieri interessati.

L'affidatario si impegna, in accordo con le Direzioni Sanitarie dei presidi ospedalieri interessati ad erogare in orari diversi da quelli sopra indicati:

1. alcune prestazioni con carattere di specialità e collegate ad esigenze di regime dietetico specifico segnalato dai medici;
2. pasti freddi, la cui composizione sarà definita una tantum, per la dialisi, per i ricoverati, i dipendenti e gli autorizzati dopo gli orari utili per la prenotazione.

#### 5.7. MODALITÀ DI CONSEGNA E RITIRO

I pasti destinati ai degenti dovranno essere consegnati al personale di ogni Reparto, entro gli orari precedentemente specificati, tenendo presente la criticità dei percorsi ospedalieri.

Il tempo consentito per la consegna dei pasti presso i reparti non potrà superare il limite massimo dei 75 minuti dal momento del confezionamento dei pasti e non potrà essere anticipato o posticipato di oltre 20 minuti rispetto agli orari stabiliti. Il ritiro dei contenitori termici verrà effettuato ad opera del personale dell'affidatario non oltre i 60 minuti dall'orario di consegna.

Le Amministrazioni contraenti, onde consentire il conferimento dei pasti a ciascun Reparto, concedono l'uso dei montacarichi, laddove esistenti e funzionanti, presso le strutture in appalto, secondo i percorsi individuati dalle Direzioni Sanitarie di Presidio.

Nel caso di avaria agli impianti elevatori, la ditta aggiudicataria non potrà sollevare eccezioni per eventuale disservizio nella distribuzione dei pasti e, comunque, dovrà garantire la consegna e il ritiro ai piani nel rispetto degli orari previsti.

#### 5.8. PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Oltre quanto indicato negli altri articoli relativamente agli oneri di pulizia e lavaggio, l'affidatario dovrà rispettare il programma di intervento di pulizia relativo a tutte le superfici interessate dalla gestione del servizio affidate alla sua responsabilità diretta.

Sia con riferimento al centro di cottura esterno che alle sale mensa dei presidi ospedalieri, l'affidatario dovrà, in ogni caso, provvedere a:

- pulizia quotidiana e periodica, con prodotti detergenti, di tutti i locali;
- disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, con prodotti idonei all'uso, con cadenza almeno mensile o, comunque, quando se ne ravvisa la necessità;
- pulizia, lavaggio e disinfezione delle macchine e di tutte le attrezzature mobili e delle stoviglie utilizzate per la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- autonomo approvvigionamento e utilizzo di tutti i prodotti occorrenti per la manutenzione e per la pulizia, che dovranno essere idonei all'uso specifico e non dovranno lasciare alcun residuo tossico negli alimenti (in caso d'accertata presenza di prodotti tossici saranno escluse dal consumo le vivande preparate e gli importi relativi saranno addebitati all'affidatario, fatto salvo il diritto di rivalsa per l'eventuale maggiore danno subito);
- ritiro e smaltimento di tutto il materiale di risulta; per le mense, in particolare, i rifiuti dovranno essere raccolti in maniera differenziata negli appositi contenitori forniti dall'affidatario, e trasportati nell'apposita piattaforma di deposito, con proprio personale, secondo le direttive impartite dalle Direzioni Sanitarie di Presidio.

### 5.9. LAVAGGIO CONTENITORI TERMICI PER I DEGENTI

Il servizio di lavaggio dei contenitori termici e delle attrezzature necessarie dovrà svolgersi tutti i giorni, feriali e festivi, con le seguenti modalità:

- I contenitori termici dovranno essere completamente svuotati, puliti, lavati con apposito detergente e asciugati.
- L'affidatario dovrà controllare attentamente che i cicli di lavaggio siano conformi alle esigenze del servizio.

Tutto il materiale occorrente per la gestione del servizio è a carico dell'affidatario.

### 5.10. LAVAGGIO CARRELLI E ATTREZZATURE PER LE MENSE DEL PERSONALE

Il servizio di lavaggio dei carrelli, dei contenitori e di tutte le attrezzature utilizzate nelle mense dovrà svolgersi tutti i giorni, feriali e festivi, con le seguenti modalità:

- Si dovrà procedere al lavaggio e sanificazione con apposito detergente dei carrelli e contenitori vari, vassoi, stoviglie, posate e di tutta l'utensileria necessaria per il servizio.
- I rifiuti organici, secchi, vetro e lattine, carta e cartone, ecc., dovranno essere raccolti in maniera differenziata negli appositi contenitori per rifiuti forniti dall'affidatario e trasportati nella zona di stoccaggio.
- L'affidatario dovrà controllare attentamente che i cicli di lavaggio siano conformi alle esigenze del servizio.

Tutto il materiale occorrente per la gestione del servizio è a carico dell'affidatario, così pure i sacchi per i rifiuti che, peraltro, dovranno rispondere alla normativa vigente in materia di rifiuti, provvedendo alla relativa differenziazione, separandoli per tipologia di rifiuto negli appositi contenitori, e trasportandoli nell'apposita piattaforma di deposito, con proprio personale.

### 5.11. ACQUISTO DELLE DERRATE

L'affidatario provvederà direttamente ed a proprie spese all'acquisto delle derrate, scegliendo a propria discrezione i fornitori delle merci, nel rispetto del piano di approvvigionamento descritto in offerta tecnica.

L'ASL Cagliari e l'AOU Cagliari potranno procedere, tramite personale delle Direzioni Sanitarie, al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno risultare di prima qualità.

Nel corso dell'appalto l'affidatario dovrà integrare, secondo le necessità rappresentate dall'ASL Cagliari e dall'AOU Cagliari, le derrate alimentari occorrenti per il servizio, con l'inserimento d'ulteriori voci le cui caratteristiche dovranno essere concordate fra le parti.

Il giudizio della Direzione sanitaria sulla qualità ed accettabilità delle derrate, purché verificate alla presenza di personale dell'affidatario, sarà inappellabile.

Nell'eventualità di rifiuto da parte della ASL Cagliari o dell'AOU Cagliari della merce acquistata, l'affidatario dovrà provvedere immediatamente, a propria cura e spese, al ritiro delle partite contestate ed alla loro sostituzione.

La buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico dell'affidatario al quale sarà imputabile ogni caso d'alterazione o di tossicità verificabile sulle derrate o sui pasti preparati.

### 5.12. CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DELLE PRINCIPALI DERRATE

Le derrate alimentari e le bevande presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini devono essere conformi a tutte le normative legislative e regolamentari vigenti in materia, che qui si intendono tutte richiamate, ed avere altresì le caratteristiche indicate nel relativo allegato "2 - **Caratteristiche merceologiche**".

Devono comunque essere rispettate tutte le seguenti norme generali:

- Tutte le confezioni degli alimenti devono riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti in materia di etichettatura.
- Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti, in particolare devono rispettare il D.lgs. 109/1992 e successive modifiche ed integrazioni, il D.lgs. 77/1993, il D.lgs. 111/1992, il D.M. 9/4/2009 n. 82. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

- Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture delle confezioni, presenza di umidità, ecc., riscontrabili attraverso l'ispezione organolettica.
- Nel rifornimento delle derrate non deperibili si dovranno evitare stoccaggi prolungati della merce. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

### 5.13. SERVIZIO VEICOLATO DI RISTORAZIONE

La somministrazione 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 e delle caratteristiche prescritte.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire in centri di cottura con capacità produttiva idonea a garantire tutte le necessità delle strutture dello specifico lotto di riferimento.

In offerta dovranno essere descritte con chiarezza:

- le caratteristiche tecniche e funzionali, evidenziando anche in planimetria la distribuzione degli spazi e la destinazione d'uso dei vari ambienti di lavoro;
- l'ubicazione e la distanza in km dalle strutture aziendali da servire.

Sempre in offerta, dovranno essere individuati uno o più centri di cottura alternativi, presentando il Piano di Emergenza da attivare qualora il/i centro/i di produzione pasti principale/i, per cause di forza maggiore, ivi compresi gli scioperi, non siano in grado di svolgere la normale attività produttiva per i presidi stessi e/o per il servizio trasportato.

#### Pasti destinati ai degenti:

I pasti destinati ai degenti dovranno essere porzionati in piatti monoporzione termosigillati o con altri sistemi di chiusura e dovranno essere trasportati e consegnati ai Reparti in contenitori per alimenti coibentati isotermici passivi o dotati di sistemi attivi di mantenimento della temperatura, nelle quantità e tipologie necessarie.

Il sistema di chiusura dei piatti monoporzione e dei relativi contenitori da trasporto deve garantire:

- 1) la perfetta tenuta, per evitare eventuale contaminazione generica;
- 2) l'impossibilità di travaso e commistione delle varie pietanze nella fase del trasporto.

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 ed alla capacità di mantenere la temperatura degli alimenti trasportati (rapporto tempo/temperatura).

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.

Le posate devono essere monouso e in materiale resistente, il bicchiere, sempre monouso, deve essere di materiale trasparente rigido. Il tovagliolo di carta, il set di posate, il bicchiere devono essere presentati al paziente in busta di protezione monouso sigillata.

#### Pasti destinati alle mense per i dipendenti:

I pasti destinati alle mense possono essere confezionati in idonei contenitori multiporzione per il successivo porzionamento presso i banconi self-service dei locali mensa ovvero possono essere porzionati in piatti monoporzione termosigillati o con altri sistemi di chiusura; in ogni caso, dovranno essere trasportati e consegnati alle mense in contenitori per alimenti coibentati isotermici passivi o dotati di sistemi attivi di mantenimento della temperatura, nelle quantità e tipologie necessarie.

Il sistema di chiusura dei contenitori multiporzione, dei piatti monoporzione e dei relativi contenitori da trasporto deve garantire:

- 1) la perfetta tenuta, per evitare eventuale contaminazione generica;
- 2) l'impossibilità di travaso e commistione delle varie pietanze nella fase del trasporto.

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 ed alla capacità di mantenere la temperatura degli alimenti trasportati (rapporto tempo/temperatura).

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.

Le posate e le stoviglie devono essere di tipo pluriuso, riutilizzabili previo lavaggio e sanificazione (posate di metallo, stoviglie di ceramica, bicchieri di vetro, ecc.).

L'affidatario dovrà altresì provvedere a rifornire i banchi self-service di tovaglette per vassoi, di tovaglioli e di stuzzicadenti oltre che garantire la fornitura di olio extra vergine di oliva, aceto, sale e pepe.

#### **5.14. DIREZIONE DEL SERVIZIO**

Per ciascun lotto, il coordinamento del servizio, che comporta mansioni dirigenziali nell'ambito del lavoro svolto, deve essere affidato ad un responsabile dell'impresa con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Pertanto l'affidatario dovrà garantire, in modo continuativo e a tempo pieno, la presenza di un Responsabile Operativo del Servizio (Direttore) avente un'ideale qualifica professionale ed una sufficiente esperienza pregressa (almeno 3 anni) nella conduzione di servizi di ristorazione collettiva.

Il Direttore dovrà avere tra le proprie mansioni, oltre a quelle strettamente connesse con la conduzione del servizio di ristorazione, anche quella di mantenere un fattivo e continuo rapporto di collaborazione con le Direzioni Sanitarie/Amministrative interessate al fine della risoluzione dei problemi ed evitare ogni qualsiasi interruzione nell'erogazione del servizio di ristorazione.

Le comunicazioni di eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalle Direzioni Ospedaliere o delle Strutture Territoriali al suddetto personale operativo si intendono come direttamente presentate all'affidatario.

In caso di assenza o di impedimento per qualsiasi ragione del Direttore esso dovrà essere sostituito con altra figura professionale di pari livello e preparazione.

#### **5.15. PERSONALE DIPENDENTE DELL'AGGIUDICATARIO**

Il personale addetto all'esecuzione dei servizi dovrà essere alle dipendenze dell'appaltatrice, professionalmente idoneo alle mansioni assegnate e nel numero necessario per la prestazione dei servizi stessi. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione, dovrà essere rispettato quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro. Prima dell'inizio del servizio, l'affidatario dovrà far pervenire all'Amministrazione contraente l'elenco nominativo del personale che intende impiegare, corredato da copia di un valido documento di riconoscimento, con specificazione del relativo settore di utilizzo.

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, fatto salvo quanto disposto dal successivo art. 5.16.

Comunque, le unità lavorative che l'affidatario dovrà impiegare e le corrispondenti ore di lavoro non potranno essere inferiori a quelle necessarie e sufficienti per il corretto svolgimento del servizio, inoltre il personale da impiegare deve appartenere alla categoria e livello professionale proprio delle mansioni che è chiamato a svolgere dalla ditta aggiudicataria.

Ciascuna Amministrazione contraente si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo, a suo insindacabile giudizio. In tal caso l'affidatario dovrà immediatamente aderire alla richiesta senza sollevare alcuna obiezione o pretendere alcun indennizzo.

#### **5.16. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO VERSO I DIPENDENTI**

L'operatore economico aggiudicatario è obbligato 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 ed 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.

L'aggiudicatario 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 ed 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.

#### **5.17. RESPONSABILITÀ ANTINFORTUNISTICHE**

I dipendenti dell'operatore economico affidatario, 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.

L'assuntore 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 questa Amministrazione da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza dei servizi o lavori in oggetto del presente capitolato.

L'assuntore con la partecipazione alla presente gara dichiara di essere a conoscenza ed informato 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.

#### **5.18. RISPONDEZZA A NORMATIVE VIGENTI**

L'Aggiudicatario dovrà rispettare scrupolosamente tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia.

Saranno a carico dell'Aggiudicatario tutti gli interventi e le incombenze che dovessero rendersi necessari per l'ottenimento di autorizzazioni e/o permessi e/o nulla osta di qualsiasi tipo che dovessero rendersi, in qualsiasi momento, necessari per l'espletamento del servizio.

Previo accordo con l'Amministrazione contraente, l'affidatario procederà all'eventuale installazione di apparecchiature ed attrezzature che ritenesse necessarie per l'espletamento del servizio e presentando in tal caso l'ulteriore documentazione riguardante la perfetta rispondenza degli impianti ed apparecchiature proposti alle normative vigenti.

In tal caso, l'Amministrazione contraente potrà richiedere, prima, durante o dopo l'installazione, che siano effettuate tutte le prove, verifiche o misure previste della normativa vigente.

Le spese relative saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

#### **5.19. NORME DI SICUREZZA**

L'Aggiudicatario è responsabile, nei confronti sia delle Amministrazioni contraenti, sia di terzi, della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei propri lavoratori.

L'Aggiudicatario è tenuto al rispetto di tutte le vigenti disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale sia specifico.

**L'aggiudicatario in particolare dovrà:**

- osservare le misure generali di tutela definite dalla Legge ed ottemperare a tutti gli obblighi prescritti;
- rispettare quanto specificatamente contenuto nel D.U.V.R.I.;
- rispettare regolamenti e disposizioni interne portati a sua conoscenza dall'amministrazione contraente;
- impiegare personale e mezzi idonei ad ogni lavorazione;
- istruire e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella di terzi;
- dotare il proprio personale dei mezzi di protezione necessari, in merito ai quali dovrà: assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigerne il corretto impiego;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro da parte del proprio personale e di eventuali sub appaltatori;
- predisporre tutte le segnalazioni di pericolo eventualmente necessarie;
- fornire all'Amministrazione contraente tempestiva segnalazione d'ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo.

L'Aggiudicatario dovrà presentare, prima dell'inizio delle attività, un Piano di Sicurezza che dovrà contenere almeno i seguenti aspetti e informazioni:

- documento di valutazione dei rischi specifici connessi ai lavori oggetto dell'appalto;
- modalità operative di prevenzione d'incidenti e/o infortuni in relazione ai rischi presenti (istruzioni, procedure, ecc.);
- elenco completo delle sostanze utilizzate, relative schede di sicurezza, informazioni date ai lavoratori esposti;
- mezzi/attrezzature disponibili e/o previsti per l'esecuzione dei servizi;
- mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia delle attività da eseguire;
- dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione e addestramento all'uso;
- organizzazione prevista per la gestione delle problematiche d'igiene e sicurezza: responsabile del servizio di prevenzione e protezione, altre figure responsabili e relativi compiti;
- nominativi dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;
- formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute e sicurezza dello specifico servizio appaltato;
- soluzioni previste per eliminazione rischi dovuti all'interferenza tra i lavori dell'appaltatore o da terzi presenti a qualsiasi titolo nelle strutture in appalto (dipendenti ospedalieri, ditte terze, visitatori, ecc.);
- adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia d'igiene e sicurezza del lavoro.

**Le Amministrazioni contraenti si riservano la facoltà di richiedere il riesame dei piani di sicurezza qualora li ritengano inadeguati.**

Ferme restando le responsabilità dell'Aggiudicatario, in ordine alla sicurezza, le Amministrazioni contraenti hanno la facoltà di controllare che lo svolgimento dei servizi appaltati avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza contenute nel presente articolo ed in caso d'inadempienza di far sospendere l'esecuzione dei servizi, riservandosi di valutare ogni altra eventuale azione a tutela dei propri interessi.

**5.20. H.A.C.C.P.**

L'affidatario si obbliga a certificare periodicamente l'avvenuto rispetto delle procedure HACCP in ogni fase del processo.

Dovranno essere trasmessi alle Direzioni Sanitarie dei Presidi interessati i certificati dell'avvenuto rispetto delle procedure HACCP, per quanto riguarda, in particolare:

- l'approvvigionamento delle materie prime;
- lo stoccaggio e la trasformazione degli alimenti;
- i processi di lavorazione;



- cottura e conservazione, trasporto e distribuzione;
- gestione prodotti non conformi.

L'affidatario dovrà consegnare, prima della stipula del contratto, copia del manuale H.C.C.P.

Eventuali aggiornamenti del manuale delle procedure HACCP dovranno essere consegnati alle Amministrazioni contraenti.

## **6. STIPULA DEL CONTRATTO**

Successivamente all'aggiudicazione definitiva, con i concorrenti aggiudicatari dei lotti in gara verranno stipulati i contratti relativi all'esecuzione dei servizi in appalto, con le modalità, i termini e con una della forme a tal fine richieste dall'art. 11 del D.lgs. 163/2006.

I predetti contratti verranno stipulati, da ciascuna delle Amministrazioni in unione di acquisto, non prima del decorso del termine di trentacinque giorni dall'ultima comunicazione ai controinteressati dell'avvenuta aggiudicazione definitiva, come per legge, salvo che nei casi in cui non vi siano controinteressati o in cui la mancata esecuzione immediata delle prestazioni oggetto del contratto determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

L'aggiudicatario, all'atto della stipula del contratto, dovrà comprovare i poteri del rappresentante che sottoscriverà il contratto medesimo, mediante produzione di idoneo documento, autenticato nelle forme di legge, se non già agli atti di gara nel corso della procedura.

Formeranno parte integrante di ciascun contratto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) e i seguenti documenti, anche se solo richiamati e non materialmente allegati allo stesso:

- il bando di gara, il presente capitolato, disciplinare di gara ed i loro allegati;
- l'offerta economica formulata dal concorrente risultato aggiudicatario;
- la documentazione tecnica presentata dal concorrente risultato aggiudicatario.

Saranno a totale carico dell'affidatario tutte le spese eventualmente derivanti, a qualsivoglia titolo, dalla stipulazione del predetto contratto. La stipula del contratto è subordinata alla consegna della documentazione relativa agli adempimenti preliminari come indicato nel disciplinare di gara.

### **6.1. GARANZIE DI ESECUZIONE E COPERTURA ASSICURATIVA**

#### **6.1.1. CAUZIONE DEFINITIVA.**

A garanzia di tutte le obbligazioni contrattuali assunte dall'aggiudicatario con la stipula del contratto d'appalto, l'aggiudicatario stesso dovrà prestare, ai sensi dell'art. 113 del D.lgs. 163/2006, una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo contrattuale, in favore della Azienda Sanitaria Locale n. 8 di Cagliari (per il LOTTO 1) o dell'Azienda Ospedaliero-Universitaria di Cagliari (per il LOTTO 2), a seconda del lotto di riferimento.

L'importo della cauzione definitiva è ridotto del 50% (cinquanta per cento) per i concorrenti ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie EN ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema così come previsto dall'art. 75, comma 7, del D.lgs. 163/2006. Per fruire di tale beneficio, l'aggiudicatario dovrà produrre la certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie EN ISO 9000 (ovvero copia conforme all'originale della detta certificazione), qualora non già prodotta nel corso della procedura.

La predetta garanzia potrà essere prestata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385 che non partecipano alla gara in qualità di concorrente o soggetto ausiliario e che svolgono, in via esclusiva o prevalente, attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze. La garanzia deve, inoltre, prevedere, in particolare, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima – anche per il recupero delle penali contrattuali - entro quindici giorni, a prima e semplice richiesta scritta delle Amministrazioni contraenti. La garanzia dovrà, inoltre, avere sottoscrizione autenticata da notaio ed essere irrevocabile.

La mancata costituzione della garanzia richiesta nel presente articolo determina la revoca dell'aggiudicazione e l'incameramento della cauzione provvisoria. La cauzione copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto aggiudicato e cessa di avere effetto a completa ed esatta esecuzione di tutte le obbligazioni conseguenti in capo all'aggiudicatario in virtù della stipula dello stesso.

Qualora l'ammontare delle garanzie dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro della stessa sino a concorrenza dell'importo originario garantito. La cauzione deve coprire, per l'intero periodo di validità del contratto, gli oneri per il mancato od inesatto adempimento dello stesso.

La predetta garanzia fideiussoria è progressivamente ed automaticamente svincolata fino al 75% dell'importo garantito in misura dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto.

Lo svincolo del residuo 25% sarà disposto dal responsabile del procedimento, accertata la completa e regolare esecuzione dell'appalto, nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile.

Qualora al termine di detto periodo non siano state espletate tutte le condizioni di esecuzione del contratto, il contraente sarà tenuto a prorogare la durata e l'efficacia della cauzione sino alla conclusione dei servizi e lavori in appalto.

### 6.1.2. POLIZZA ASSICURATIVA

L'operatore economico affidatario sarà direttamente responsabile dell'inosservanza delle clausole contrattuali. L'Amministrazione contraente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni (comprese le malattie professionali) o altro che dovessero accadere al personale dell'operatore economico affidatario nella esecuzione del contratto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compensato e compreso nel corrispettivo del contratto stesso.

L'operatore economico affidatario risponde pienamente per danni a persone e/o cose che possano derivare dall'espletamento delle prestazioni contrattuali ed imputabili ad essa o ai suoi dipendenti e dei quali sia chiamata a rispondere l'Amministrazione contraente, che fin d'ora si intende sollevata e indenne a ogni pretesa o molestia.

L'operatore economico affidatario si impegna di conseguenza a provvedere al risarcimento dei danni e ad esonerare l'Amministrazione contraente da ogni responsabilità al riguardo.

L'operatore economico affidatario dovrà stipulare la seguente polizza:

❖ **Polizza di responsabilità civile verso terzi e dipendenti (RCT/O)** a garanzia degli eventuali danni cagionati a terzi nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto.

La polizza dovrà prevedere i seguenti specifici termini:

- **Massimale Sezione RCT:** euro 2.500.000 per sinistro con il limite di:
  - euro 2.500.000 per danni a persone
  - euro 500.000 per danni a cose
- **Massimale Sezione RCO (comprese malattie professionali):** euro 1.500.000 per sinistro con il limite di euro 500.000 per dipendente infortunato
- **Durata:** pari a quella dell'appalto con frazionamento del premio annuale/semestrale

La polizza dovrà prevedere, tra le altre, le seguenti clausole:

- **Novero di terzi:** è considerata nel novero dei terzi l'Amministrazione contraente, verso la quale l'operatore economico affidatario, in caso di sinistro, non potrà eccepire riserve o eccezioni con riguardo agli artt. 1892 e 1893 del c.c., fatti salvi i conseguenti diritti di rivalsa.
- **Trasmissione di denuncia di sinistro:** qualora l'Amministrazione contraente fosse chiamata a rispondere per evento dannoso ascrivibile per legge all'assicurato è data alla stessa la facoltà di trasmettere direttamente la denuncia di sinistro alla Società.



I massimali in polizza dovranno essere aggiornati a cura dell'operatore economico aggiudicatario, qualora intervenissero fattori che possano modificare i relativi valori assicurati. Copia della/e suddetta/e polizza/e dovrà essere depositata presso l'Amministrazione contraente, prima dell'avvio del servizio.

Con riguardo alle coperture assicurative di cui sopra l'operatore economico affidatario si impegna:

- a) a dare immediato avviso scritto all'Amministrazione contraente, con raccomandata AR, di ogni modifica contrattuale in senso peggiorativo rispetto al/ai contratto/i presentato/i in sede di aggiudicazione, nonché comunicazione della naturale scadenza o eventuale disdetta della polizza.
- b) consegnare il documento comprovante l'avvenuto pagamento dei premi di rinnovo secondo le scadenze previste dalla polizza stessa, onde verificare il permanere della validità del contratto di assicurazione per tutta la durata del servizio.

Qualora al verificarsi di cause di forza maggiore, l'operatore economico affidatario si trovasse nelle condizioni di non poter assolvere pienamente ai propri obblighi, dovrà comunicarlo tempestivamente al Direttore dell'Esecuzione del Contratto e al Responsabile Unico del Procedimento. L'Amministrazione contraente si riserva, in tale ipotesi, l'applicazione delle penali e, nei casi più gravi, la risoluzione del contratto, fermo restando il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Qualora l'operatore economico affidatario non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno/dei danni nel termine fissato dalla relativa notifica, l'Amministrazione contraente è autorizzata a trattenere il relativo importo sulle fatture in pagamento; **eventuali scoperti e/o franchigie previste nella/e polizza/e non saranno in nessun caso** opponibili all'Amministrazione contraente e ai Terzi in genere, ma faranno integralmente carico alla Ditta aggiudicataria.

La stipulazione della polizza, la conformità della stessa rispetto a quanto stabilito nel presente articolo oppure in altri articoli del capitolato di gara o, più in generale, di tutta la documentazione di gara, nonché il pagamento del premio tale da garantire l'efficacia della copertura assicurativa, rappresentano condizioni essenziali per la sottoscrizione del contratto relativo al servizio de quo.

## 7. SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Il subappalto è ammesso secondo quanto previsto dall'art. 118 D.lgs. 163/06. Fermo restando che il subappalto deve comunque essere autorizzato da ciascuna amministrazione contraente e che resta comunque impregiudicata la responsabilità dell'appaltatore aggiudicatario, il concorrente dovrà indicare nell'offerta la parte del servizio che intende eventualmente subappaltare a soggetti qualificati, che siano in possesso dei requisiti richiesti dal bando e nei confronti dei quali non sussistano i divieti di cui all'art. 10 della Legge n. 575/1965 e successive modificazioni.

In caso di subappalto autorizzato, al pagamento dei subappaltatori provvederà l'aggiudicatario, il quale deve trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento, copia delle fatture quietanzate, con l'indicazione delle ritenute effettuate.

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

## 8. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Prima della stipula del contratto, per ciascun lotto, ciascuna amministrazione contraente provvederà ad individuare il Direttore dell'esecuzione del contratto.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto si rappresenterà con il Responsabile del Procedimento per gli aspetti di carattere amministrativo e di gestione dell'eventuale contenzioso.

## 9. MODALITÀ DI REMUNERAZIONE

L'affidatario del servizio avrà diritto mensilmente ai seguenti pagamenti nell'entità stabilita dal contratto d'appalto:

- un compenso per ogni colazione somministrata ai Degenti;
- un compenso per ogni pranzo somministrato ai Degenti o Dipendenti;
- un compenso per ogni cena somministrata ai Degenti o Dipendenti.

Il prezzo offerto dovrà essere unico a prescindere dal Presidio Ospedaliero interessato o Struttura, dalle distanze, dal numero di degenti, dipendenti, ospiti.

Tale prezzo, uguale per diete normali e speciali, dovrà essere distinto tra colazione, pranzo e cena, che potranno essere richiesti anche singolarmente.

A pena di esclusione, il prezzo del pranzo dovrà comunque essere uguale a quello proposto per la cena.

Il prezzo del pasto mensa per i dipendenti è quello relativo al pranzo dei degenti.

Il costo delle merende, se previste nelle tabelle dietetiche allegate, nonché quello dei cestini per gli emodializzati, si intende ripartito e ricompreso nei prezzi di colazione, pranzo e cena.

Tutti i prezzi di aggiudicazione formulati in offerta s'intenderanno comprensivi degli oneri della sicurezza relativi ai rischi propri dell'attività dell'affidatario, delle spese generali, di ogni altro onere, IVA esclusa, nonché degli utili di impresa.

L'affidatario dovrà garantire la fruizione dei pasti per i familiari dei degenti e le altre persone nominativamente autorizzate dalle Direzioni Sanitarie delle strutture interessate, allo stesso prezzo del pasto per i degenti e i dipendenti. Le persone interessate corrisponderanno il prezzo del pasto direttamente al personale dell'affidatario, il quale dovrà rilasciare apposita ricevuta fiscale.

Le modalità di prenotazione e pagamento di tali pasti dovranno, comunque, essere concordate anche con la Direzione Sanitaria della struttura interessata.

## **10. REGIME DEI PREZZI**

I prezzi offerti in sede di gara devono restare fermi ed invariati per tutto il primo anno contrattuale. Successivamente potrà essere effettuata la revisione dei prezzi, ai sensi di quanto previsto dall'art. 115 del D.lgs. 163/2006.

I parametri, in attesa della pubblicazione dei prezzi di riferimento, saranno quelli desumibili dalle variazioni fornite dall'ISTAT (indice FOI).

La decorrenza dell'incremento del prezzo contrattuale, qualora concesso, opererà dal mese successivo alla data di richiesta scritta della ditta aggiudicataria.

## **11. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

Ai sensi dell'art. 3 della L. 136/2010, a pena di nullità assoluta del contratto stipulato, l'operatore economico affidatario è tenuto al rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

L'operatore economico affidatario deve comunicare all'Amministrazione contraente gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, a far data dalla prima operazione finanziaria relativa all'appalto in oggetto, comunicando contestualmente le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. Qualora, nel corso del rapporto contrattuale, si dovessero registrare modifiche agli estremi identificativi anzidetti, queste dovranno essere comunicate entro sette giorni.

L'operatore economico affidatario deve riportare lo specifico codice CIG assegnato all'appalto in tutte le comunicazioni ed operazioni relative alla gestione contrattuale, ed in particolare nelle fatture.

L'operatore economico affidatario, inoltre, deve verificare che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori ed i sub-contraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al servizio in oggetto sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra richiamata.

L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ne dà immediata comunicazione all'Amministrazione contraente e alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo di Cagliari.

L'Amministrazione contraente può risolvere di diritto il contratto, ai sensi dell'art. 1456 Cod. Civ., previa dichiarazione da comunicarsi all'operatore economico affidatario con raccomandata A.R., nel caso in cui le transazioni siano effettuate senza avvalersi di bonifico bancario o postale ovvero senza analoghi strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

## 12. CONTROLLI E PENALITÀ

L'ASL Cagliari e l'AOU Cagliari si riservano di effettuare, per tramite delle proprie Direzioni Sanitarie di Presidio, per quanto di competenza, gli opportuni controlli presso le sedi in cui si svolge il servizio al fine di accertare il regolare adempimento degli obblighi di cui alla presente gara.

In particolare, i controlli potranno vertere:

- sul rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti;
- sulle certificazioni relative alle materie prime utilizzate per il confezionamento dei pasti ed in particolare sui prodotti tipici DOP, IGP, no OGM, biologici, tradizionali, locali ed a filiera corta;
- sulla conformità dei pasti serviti a quanto richiesto negli atti di gara e descritto in offerta tecnica;
- sulla qualità nutrizionale ed igienica del pasto,
- sul rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata dei rifiuti e relativo smaltimento.

In caso di inadempienza riscontrata nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente contratto, il Direttore dell'esecuzione del contratto avrà come unica preliminare formalità nell'applicazione di penalità la contestazione degli addebiti per iscritto a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno, con la concessione di un termine massimo di dieci giorni dalla data di ricevimento per la presentazione di spiegazioni ed eventuali giustificazioni. Valutate le eventuali osservazioni dell'affidatario e sentito il Direttore dell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento deciderà se applicare o meno la penale.

L'ASL Cagliari e l'AOU Cagliari si riservano la facoltà di effettuare o fare effettuare da laboratori di propria fiducia, in qualunque momento, prima, dopo o durante l'esecuzione dell'appalto, collaudi tecnico-qualitativi dei beni consegnati, ovvero verifiche atte ad evidenziare la rispondenza delle merci fornite a quanto previsto dagli atti di gara.

Le spese inerenti alla prova di verifica dei requisiti, qualunque sia l'esito della stessa, s'intenderanno sempre a carico dell'Aggiudicatario.

Per i controlli successivi, le spese saranno a carico dell'Amministrazione contraente se il campione corrisponderà ai requisiti del presente Capitolato Speciale, ovvero alle norme legislative e regolamentari vigenti, in caso contrario saranno a carico dell'Aggiudicatario.

Le derrate od i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dall'affidatario a propria cura e spese.

Di ogni inadempienza riscontrata nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente contratto, l'operatore economico affidatario riceverà contestazione scritta. Ove l'affidatario, nel corso dello stesso anno, incorra in più diffide per negligenze ed inadempienze, gravi e recidive, l'Amministrazione ha inoltre facoltà di escluderlo dalla partecipazione alle gare per un periodo non inferiore ad un anno.

Per le inadempienze di cui sopra, oltre alla riduzione del prezzo per le eventuali prestazioni non effettuate o contestate, l'Amministrazione applicherà le penalità di seguito specificate:

- In caso di fornitura di pasti non conformi a quanto prescritto in relazione alle quantità, alla qualità previste dal dietetico allegato ovvero in caso di consegna di pasti presentati in condizioni di non perfetta igiene o commestibilità, l'Amministrazione contraente provvederà ad applicare una penale di euro 500,00.
- Eventuali infrazioni successive alla prima verranno punite applicando una penale di euro 2.500,00.
- Inadempienze diverse da quelle sopra citate, quali modifiche non concordate, spostamento di orari, mancata informazione, scorrettezza del personale, inosservanza delle prescrizioni esecutive, altre analoghe o similari: da euro 250,00 a euro 1.000,00, in relazione all'entità delle inadempienze.

Dette sanzioni saranno proposte dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto al Responsabile Unico del Procedimento per i provvedimenti di competenza.

La segnalazione di rilievi di ogni genere e/o irregolarità nel servizio di fornitura saranno notificati all'operatore economico affidatario.

In caso di inadempimento delle disposizioni contrattuali, l'ASL Cagliari e l'AOU Cagliari potranno rivalersi sulla cauzione disponibile, ovvero sull'importo delle fatture in attesa di liquidazione.

Nei casi di grave recidiva o di inadempienze reiterate per almeno tre volte, le Amministrazioni contraenti hanno inoltre facoltà di risolvere il contratto.

### **13. MODALITÀ DI FATTURAZIONE E PAGAMENTO**

Espletato il servizio, l'Aggiudicatario presenterà, al competente Ufficio dell'Azienda committente, le fatture e/o le note di rimborso spese per la debita liquidazione.

L'appaltatore emetterà mensilmente fatture posticipate, distintamente per ciascuna struttura, corredate dalla documentazione necessaria per la verifica della contabilizzazione delle prestazioni erogate tramite report consuntivi contenenti le informazioni di dettaglio relative al numero e tipo dei pasti consegnati, da produrre anche in formato elettronico (foglio di calcolo excel o openoffice), secondo la modulistica che dovrà, comunque, essere approvata dalle Amministrazioni contraenti in fase di avvio delle attività.

Il pagamento delle fatture sarà effettuato nei termini di legge, previa attestazione di regolare esecuzione della fornitura sottoscritta dalla Direzione Sanitaria del Presidio interessato o dal Responsabile della Struttura territoriale interessata, diversamente i termini di pagamento si intendono sospesi.

Sono fatte salve diverse e più favorevoli condizioni di pagamento convenute con l'Aggiudicatario o da questo offerte in sede di gara.

### **14. RISOLUZIONE**

Nel caso le inadempienze contestate si ripetessero e/o qualora l'aggiudicataria non corrispondesse pienamente agli obblighi previsti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e dal Disciplinare di gara, oppure si riscontrassero deficienze nel servizio che non consentano la continuazione neppure temporanea del rapporto contrattuale, le Amministrazioni contraenti potranno risolvere il contratto ed affidarlo a terzi in danno all'aggiudicatario inadempiente, restando impregiudicata l'azione di rivalsa per eventuali danni ed il rimborso di eventuali spese derivanti all'Amministrazione a questo riguardo. Sarà altresì causa di risoluzione, l'eventuale sospensione, ritiro o revoca delle previste autorizzazioni da parte delle autorità competenti.

L'Amministrazione potrà inoltre procedere di diritto (Ipso jure) ex art. 1456 c.c. alla risoluzione del contratto ed assicurare direttamente, a spese della ditta aggiudicataria inadempiente, la continuità del servizio, oltre che nei casi previsti nei precedenti capoversi, nei seguenti casi:

1. sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte della ditta del servizio in argomento;
2. gravi violazioni delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità del servizio;
3. frode, grave negligenza e inadempimento nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
4. cessione totale o parziale del contratto;
5. dopo tre contestazioni scritte;
6. nei casi in cui risulti pregiudicata l'efficacia delle coperture assicurative prescritte dal disciplinare di gara.

Ciascuna Amministrazione contraente si riserva, in ogni caso, di indire una nuova gara ovvero di rivolgersi al concorrente classificato come secondo nella graduatoria di aggiudicazione.

L'affidamento a terzi, in caso di risoluzione del contratto, verrà comunicato all'operatore economico inadempiente.

L'esecuzione in danno non esimerà l'operatore economico inadempiente da ogni responsabilità in cui lo stesso possa incorrere, a norma di legge, per i fatti che hanno motivato la risoluzione del contratto.

Ciascuna Amministrazione contraente si riserva inoltre di promuovere ogni eventuale azione per il risarcimento dei danni conseguenti e connessi all'interruzione anticipata dell'obbligazione.

La risoluzione del contratto, per qualsiasi motivo, comporta l'incameramento della cauzione definitiva, oltre alla richiesta di risarcimento dei danni derivanti e delle eventuali maggiori spese sostenute per l'affidamento del servizio ad altra ditta.

In caso di risoluzione, l'aggiudicataria non potrà accampare pretese di sorta e conserverà solo il diritto alla contabilizzazione e pagamento delle prestazioni eseguite.

## **15. OBBLIGO DI RISERVATEZZA – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

L'aggiudicatario dovrà considerare tutti i dati e le notizie delle quali viene a conoscenza nel corso del servizio con la più assoluta riservatezza in osservanza di quanto disposto dalla vigente normativa, ed in particolare con quanto disposto dal D.lgs. n. 196/03.

In particolare, il personale impiegato è tenuto agli obblighi di riservatezza su fatti e circostanze concernenti gli utenti, dei quali abbia avuto notizia durante l'espletamento delle proprie mansioni, con l'obbligo di riferire ogni caso rilevante attraverso il responsabile dell'attività previsto dal presente capitolato di gara. Dovrà essere data evidenza alle Amministrazioni contraenti delle procedure poste in atto in ottemperanza della legge sopraindicata.

I dati forniti dai partecipanti alla presente gara saranno raccolti presso l'ASL Cagliari per le finalità di gestione della gara e saranno trattenuti anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare/trattative. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio pena l'esclusione dalla gara.

Responsabile del trattamento dei dati in fase di gara è il Responsabile dei Servizi Generali Alberghieri e Logistica della ASL 8 di Cagliari.

## **16. CONTROVERSIE**

Per le controversie relative alla procedura di gara e all'esecuzione dei contratti di fornitura, Foro competente è esclusivamente quello di Cagliari.

Nelle more di un eventuale giudizio, l'Aggiudicatario non potrà sospendere o interrompere la fornitura: in caso contrario le Amministrazioni contraenti potranno rivalersi senza alcuna formalità, sulla cauzione disponibile o sull'importo delle fatture emesse e in attesa di liquidazione, fatta salva la possibilità di rivalersi per gli eventuali ulteriori danni subiti.

## **17. DISPOSIZIONI GENERALI E RINVII**

Per quanto non espressamente previsto dal bando di gara, dal presente Capitolato Speciale di Gara, dal disciplinare di gara e dai loro allegati, si fa rinvio alle norme di legge vigenti in materia ed, in particolare alla disposizioni di cui al D.lgs. 163/2006, nonché alle disposizioni contenute nella legge e nel regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato (R.D. 18.11.1923, n° 2440, R.D. 23.05.1924, n° 827 e successive modificazioni) nelle parti attualmente vigenti e non abrogate dal predetto D.lgs. 163/2006, nonché alle norme del codice civile.