



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

**PROCEDURA APERTA INFORMATIZZATA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE A BASSO
IMPATTO AMBIENTALE (DM 25 luglio 2011) PER LE AZIENDE SANITARIE E OSPEDALIERE DELLA REGIONE
SARDEGNA**

ALLEGATO 1: CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta informatizzata per l’affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico

Pagina 1 di 68



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

1. INDICAZIONI GENERALI	6
1.1. PREMESSA	6
1.2. NORMATIVA E PRINCIPI ISPIRATORI	6
1.3. DEFINIZIONI	10
1.4. AVVIO DEL SERVIZIO	13
1.5. OGGETTO ED ATTIVITÀ COMPRESSE NEL SERVIZIO	14
1.6. QUANTITÀ	17
1.7. SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO (ALLEGATI AL CAPITOLATO)	18
1.8. MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI E DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	18
1.9. CAUSE DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	21
1.9.1. SCIOPERI DEL PERSONALE DEL FORNITORE	21
1.9.2. CAUSE DI FORZA MAGGIORE	21
1.9.3. FASE TRANSITORIA – EVENTI ECCEZIONALI	22
1.10. DEVOLUZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO	22
2. SPECIFICHE PER IL CORRETTO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	23
2.1. APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI	23
2.2. RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	24
2.3. TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI	25
2.4. MANIPOLAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI	26
2.5. CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONE	27
2.6. PRENOTAZIONE DEI PASTI	27

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

2.7.	MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI	28
2.8.	CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE	28
2.9.	SERVIZIO MENSA PER I DIPENDENTI	31
2.10.	ORARI DI CONSEGNA E RITIRO	33
2.11.	ATTREZZATURE DESTINATE AL TRASPORTO (CARRELLI, VASSOI, AUTOMEZZI)	34
2.12.	TRACCIABILITÀ	35
3.	TIPOLOGIA DI MENU'	36
3.1.	CRITERI GENERALI SULL'ARTICOLAZIONE DELLA GIORNATA ALIMENTARE E COMPOSIZIONE DEI MENÙ	36
3.2.	MENÙ PER PAZIENTI IN DIETA LIBERA (O STANDARD)	37
3.3.	MENÙ DEL NUOVO ENTRATO	38
3.4.	MENÙ DIETE SPECIALI	39
3.5.	CESTINI	41
3.6.	MENÙ ACCOMPAGNATORI	41
3.7.	MENÙ PER I DIPENDENTI (MENSA)	42
3.8.	MENÙ FESTIVI	43
3.9.	ACCESSORI PER IL CONDIMENTO	43
3.10.	VARIAZIONE DEI MENÙ	44
3.11.	FORNITURA GENERI EXTRA E/O CONFORTO	44
4.	ALTRE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	45
4.1.	SOPRALLUOGO E VERIFICA DELLO STATO DELLE DOTAZIONI	45
4.2.	CONSEGNA DEI LOCALI	45
4.3.	DIVIETO DI CAMBIO DELLA DESTINAZIONE D'USO	46
4.4.	INVENTARIO DI RICONSEGNA	46

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

4.5.	ONERI DEL FORNITORE.....	46
4.6.	INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA	47
4.7.	PULIZIA DEI LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE	48
4.8.	ONERI DELL'AZIENDA SANITARIA	49
4.9.	RIFIUTI.....	50
5.	SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE PASTI.....	50
6.	PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP.....	53
7.	RISORSE UMANE	54
7.1.	ORGANICO	54
7.2.	ACCESSO AI LOCALI, PRESENZE ED ASSENZE DEL PERSONALE	55
7.3.	FORMAZIONE DEL PERSONALE	56
7.4.	REGOLE DI COMPORTAMENTO.....	57
7.5.	DOTAZIONI E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	58
7.6.	COMPORAMENTI NON CONFORMI	59
7.7.	IGIENE DEL PERSONALE	59
7.8.	NORME IN MATERIA DI SICUREZZA	59
8.	CONTROLLI E MONITORAGGIO DEL SERVIZIO.....	60
8.1.	CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE	61
8.2.	METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ	62
8.3.	RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE (CUSTOMER SATISFACTION)	64
8.4.	RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO	65
9.	REFERENTE DEL FORNITORE	65
10.	CONTATTI DEL FORNITORE.....	65

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

11.	SERVIZIO DI REPORTISTICA	66
12.	ULTERIORI SPECIFICHE PER LOTTO E AZIENDA.....	66



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

1. INDICAZIONI GENERALI

1.1. PREMESSA

Il Servizio della Centrale regionale di committenza della Regione Autonoma della Sardegna, nel ruolo di soggetto aggregatore ai sensi del disposto di cui all'art. 9 del decreto legge 24 aprile 2014, n. 66, indice una procedura aperta, articolata in 3 lotti, finalizzata alla stipula di una Convenzione quadro per l'affidamento del servizio di ristorazione destinato alle Aziende sanitarie della Regione Autonoma della Sardegna.

Si evidenzia che i quantitativi indicati sono stati calcolati sulla base di quanto dichiarato dalle Aziende Sanitarie.

Lo svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato tecnico deve essere assicurato dall'aggiudicatario in conformità al contenuto delle norme legislative, regolamentari e tecniche vigenti in materia, anche in caso di modifiche o integrazioni intervenute dopo la stipula della Convenzione.

Con l'aggiudicatario di ciascun lotto (di seguito anche solo fornitore) verrà stipulata una Convenzione con la quale il fornitore medesimo si obbliga ad accettare gli Ordinativi di fornitura (i.e. contratti), emessi dalle Aziende Sanitarie per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto e di quelli connessi.

Lo Schema di Convenzione (Allegato n. 4) disciplina le condizioni di esecuzione del servizio, al quale si rimanda per i dettagli.

1.2. NORMATIVA E PRINCIPI ISPIRATORI

Il presente capitolato, stilato in conformità con la normativa vigente, intende perseguire i principi enunciati nelle Linee Guida di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera e Assistenziale emanate dalla Conferenza Stato Regioni nel dicembre 2010 e s.m.i.

Lo stesso Ministro della Salute, parlando della ristorazione ospedaliera, sottolinea che questa è parte integrante della terapia clinica e il cibo rappresenta uno strumento per il trattamento della malnutrizione ed ancora che una corretta alimentazione durante il ricovero, in particolare per anziani e lungodegenti, diventa parte integrante del percorso di cura.

Le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale" redatte dal Ministero della Sanità riconoscono quali elementi portanti la centralità del paziente ospedalizzato e il rispetto delle sue esigenze nutrizionali specifiche, le strategie gestionali e clinico nutrizionali da adottare per la prevenzione e cura della malnutrizione e la descrizione delle modalità organizzative della ristorazione. L'alimentazione

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

fornita dalle strutture ospedaliere deve soddisfare le esigenze nutrizionali di tutti i degenti; a questo proposito sono stati utilizzati come riferimento i Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana (LARN) della Società Italiana di Nutrizione Umana, revisione 2014, e le linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), revisione 2003, che costituiscono i documenti di riferimento nazionali per una sana ed equilibrata alimentazione.

Il servizio oggetto della presente gara dovrà svolgersi tenendo delle linee guida sopra riportate, delle norme contenute nel Capitolato e nella documentazione di gara e della vigente normativa in materia di igiene, sanità e sicurezza alimentare, sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché degli accordi sindacali nazionali e provinciali relativi al personale impiegato dal Fornitore.

Le principali norme di riferimento a cui il servizio proposto dovrà attenersi sono:

- il Codice Appalti D.lgs. 50/2016 ed in particolare l'art. 144;
- Requisiti dei Regolamenti (CE) sull'autocontrollo del rischio alimentare (legislazione generale, igiene prodotti alimentari, contaminazione alimentare, etichettatura dei prodotti alimentari, additivi e aromi alimentari, legislazione in materia di mangimi ed etichettatura dei mangimi, nuovi alimenti, OGM);
- Regolamento UE n. 1169/2011 e a quanto applicabile dal D.lgs. del 27/01/1992, n.109 e successive modifiche;
- Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011, (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011);
- Nota del Ministero della Salute n. 3674 del 06/02/2015 (Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività);
- Legislazione vigente in materia igienico-sanitaria nelle varie fasi di utilizzo delle derrate, dall'acquisto delle materie prime fino alla consegna dei pasti.

Devono inoltre essere considerate:

- Le Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione Ospedaliera Assistenziale e Pediatrica che tengono conto della qualità richiesta dalla Stazione Appaltante in termini di:
 - prevenzione della malnutrizione ospedaliera;
 - sicurezza dal punto di vista microbiologico;
 - composizione accurata degli alimenti e del piatto;

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

- gradevolezza al palato e giusta temperatura di servizio;
- introduzione di sistemi di produzione e tecnologie alimentari in grado di assicurare tracciabilità delle materie prime, della ricetta e dei suoi ingredienti fino al momento del consumo e che assicurino il miglioramento della qualità delle tecniche di trasformazione e conservazione delle materie prime e degli alimenti; mantenimento dei valori nutrizionali;
- Dietetico, quale strumento terapeutico, educativo, preventivo che deve essere necessariamente adattato al contesto collettivo in cui viene applicato (Ospedali, RSA, centri diurni, ecc.), sempre in accordo e previa autorizzazione delle direzioni sanitarie preposte (variazione menù, numero di diete necessarie).

Si fanno, inoltre, propri gli enunciati secondo i quali:

- La ristorazione ospedaliera ha valenza non solo nutritiva nei confronti della popolazione ospedalizzata ma anche terapeutica (una nutrizione adeguata è in grado di migliorare la prognosi, di ridurre le complicanze e i giorni di degenza e in tal senso contribuisce alla realizzazione del “core-business” dell’Azienda Sanitaria), educativa (deve idealmente costituire un modello da perseguire anche a domicilio suggerendo la corretta applicazione dei principi della dieta mediterranea), affettiva (influenza in modo considerevole sulla qualità della vita del degente); in tutti questi sensi la ristorazione ospedaliera si differenzia dalla mera “ristorazione alberghiera”.
- La ristorazione ospedaliera ha come fondamenti la centralità del paziente e l’umanizzazione del servizio, annoverando tra i suoi elementi prioritari la scelta e l’orario dei pasti, la facilitazione nella somministrazione del cibo, il rispetto delle tradizioni culturali e religiose, ecc.
- Il costo del pasto deve essere “coerente” con la qualità del servizio erogato, e ogni valutazione in merito deve tenere sempre conto anche dei costi della “non qualità” (scarti, malnutrizione ecc.).
- La ristorazione ospedaliera deve farsi carico dell’impatto ambientale e dell’ecosostenibilità del servizio, puntando il più possibile a prodotti di provenienza regionale/territoriale.

Il fabbisogno nutrizionale è soddisfatto solamente se il paziente consuma il pasto servitogli, quindi, per raggiungere tale obiettivo, si dovrà fare in modo che i degenti possano scegliere i loro pasti in base ad una varietà di menù che soddisfino i loro gusti, le loro abitudini e non ultime le necessità terapeutiche. Pertanto il cibo dovrà essere di qualità, gustoso e servito adeguatamente; i pazienti dovranno essere incoraggiati al consumo del pasto anche tramite l’aiuto del personale di reparto.

Il Fornitore dovrà garantire il servizio rispettando le seguenti indicazioni:

Procedura aperta informatizzata per l’affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

- fornire un valido e qualificato apporto nutrizionale attraverso la produzione, confezionamento e somministrazione di cibo che sia al contempo gradevole, gustoso e rispettoso delle singole esigenze fisiologiche;
- introdurre sistemi di produzione e tecnologie che assicurino tracciabilità delle materie prime, della ricetta e dei suoi ingredienti fino al momento del consumo e che assicurino il miglioramento della qualità delle tecniche di trasformazione e conservazione delle materie prime e degli alimenti;
- porre attenzione alla gradevolezza del menu proposto e alla ricaduta dello stesso sull'umanizzazione delle cure e dell'utenza;
- garantire il rispetto della stagionalità nei prodotti freschi attraverso l'utilizzo di materie prime regionale e di ricette tradizionali;
- impiegare 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.
- individuare e sperimentare modelli ecosostenibili della ristorazione collettiva, con particolare attenzione alla sostenibilità ed al benessere collettivo e ambientale, con attenzione alle modalità di approvvigionamento e di logistica congruenti per la riduzione degli sprechi e per la gestione degli avanzi e dei rifiuti;
- assicurare la realizzazione di un servizio dietetico capace di armonizzarsi con le terapie mediche adottate in relazione al quadro clinico dei singoli utenti;
- garantire il miglior risultato della veicolazione dei pasti per utenti e dipendenti, ove previsto;
- mappare e rispettare i processi e le attività che determinano la realizzazione del servizio di ristorazione in ogni fase: ricevimento delle materie prime, stoccaggio, produzione, confezionamento, logistica, sanificazione e lavaggio stoviglie;
- rispettare tutte le norme dietetiche e dietologiche previste per tutte le possibili patologie cliniche;
- individuare una strategia per una corretta ed efficace comunicazione agli utenti e ai dipendenti in materia di nutrizione, attraverso un piano di comunicazione che presenti i criteri innovativi adottati e le caratteristiche di qualità dell'offerta;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti e dei materiali impiegati oltre che il rispetto di tutte le vigenti norme igienico-sanitarie e di sicurezza. Ricadono pertanto sul Fornitore tutte le responsabilità amministrative e penali previste dalle norme vigenti.

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Tutte le prescrizioni di seguito riportate potranno essere successivamente integrate da ulteriori e più precise indicazioni circa le modalità di erogazione a cui il Fornitore dovrà attenersi.

Sarà compito del Fornitore gestire il servizio e rendere disponibile tutto quanto necessario allo svolgimento dello stesso in relazione alle finalità da conseguire, secondo quanto disposto nel seguito del presente documento e previsto in contratto.

1.3. DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato Tecnico si intende per:

- Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie, mobili, ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione;
- Attrezzature: macchine per lo svolgimento dell'attività di produzione, trasporto, distribuzione dei pasti, quali; cappe, frigoriferi, lavastoviglie, forni, carrelli termorefrigerati, ecc.;
- Azienda Sanitaria /i Contraente/i: le Aziende Sanitarie / Ospedaliere presenti sul territorio regionale che utilizzeranno la Convenzione stipulata tra la Centrale Regionale di Committenza ed il Fornitore.;
- Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati, contenente le condizioni di prestazione del servizio;
- Cucina: la struttura appartenente alla singola Azienda Sanitaria Contraente o al Fornitore, autorizzata per la preparazione dei pasti destinati a uno o più luoghi di consumo;
- Dieta a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- Fornitore: l'Impresa o il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o il Consorzio risultata/o aggiudicataria/o
- Frequenza: numero di volte che determinate preparazioni gastronomiche devono essere presenti nel menu in un intervallo di tempo definito;
- Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

- Legame “fresco-caldo”: all'appaltatore è richiesto di utilizzare, laddove riportato nell'Allegato A, le cucine interne alle strutture delle Aziende Sanitarie che affidano allo stesso, in comodato d'uso gratuito, i locali necessari per l'espletamento del servizio. Laddove l'Azienda non disponga di una cucina interna, il Fornitore dovrà produrre i pasti presso un “centro di produzione” di proprietà o in disponibilità d'uso dell'Impresa e veicarli per la consegna presso le sedi della Azienda Sanitaria;
- Locali di servizio: i locali attigui alle cucine, quali: dispense, servizi igienici, luoghi di deposito o stoccaggio, ecc.;
- Menu giornaliero: composto da colazione, pranzo e cena o solo da alcune di queste componenti.
- Menu stagionale: il/i menu previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza per portata (es. varietà dei primi piatti, varietà dei secondi piatti ecc.) secondo la struttura definita (numero e tipologia di portate);
- Ordinativo di Fornitura (i.e. contratto): il documento, disponibile sul Sito di Sardegna CAT con il quale le Amministrazioni stipulano il proprio contratto con il Fornitore, impegnandolo all'esecuzione della prestazione richiesta ed indicando il quantitativo richiesto e il luogo di esecuzione;
- Parti: l'Azienda Sanitaria Contraente ed il Fornitore;
- Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menu giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- Pentolame: pentole, tegami, padelle, ecc. utilizzato per la cottura;
- Piano dettagliato degli interventi: l'atto, preliminare all'emissione dell'Ordinativo di fornitura (OdF) sottoscritto congiuntamente dal Fornitore e dalle Amministrazioni contraenti, nel quale vengono definite e dettagliate le prestazioni richieste e conseguentemente le modalità di erogazione ed i prezzi, nei limiti della Convenzione, del presente Capitolato tecnico e dell'offerta del Fornitore;
- Portata: ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
- Preparazione gastronomica: la pietanza o il piatto composti da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro);
- Prodotti agricoli e agroalimentari biologici: alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

- Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata: alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG);
- Prodotti tradizionali: alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- Prodotto locale: derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel disciplinare di gara;
- Prodotto trasformato: si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie;
- Produzione pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti;
- Referente del Fornitore: il responsabile dell'esecuzione del contratto individuato (per ciascuna Azienda sanitaria) dal fornitore o soggetto delegato, con il compito di tenere i rapporti con una o più Aziende sanitarie aderenti.
- Referente dell'Azienda: il responsabile dell'esecuzione del contratto individuato dall'Azienda sanitaria o soggetto delegato, che ha la responsabilità di vigilare e sorvegliare sulla corretta gestione del contratto.
- Regime dietetico controllato: il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
- Richiesta Preliminare di Fornitura: La richiesta con la quale le singole Amministrazioni Interessate alla Convenzione chiedono al Fornitore di effettuare un sopralluogo per una eventuale attivazione dei servizi
- Servizio di Ristorazione: il Servizio di Ristorazione per le Aziende Sanitarie e Ospedaliere della Regione Sardegna;
- Stoviglie: piatti, posate, bicchieri e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti. Ai fini del presente Capitolato si considerano stoviglie anche le cassette o simili per il trasporto dei pasti;
- Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- Trasporto: il trasporto dei pasti;

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

- Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti.

1.4. AVVIO DEL SERVIZIO

Le Aziende Sanitarie Contraenti per aderire alla Convenzione dovranno inviare al Fornitore una "Richiesta preliminare di fornitura", nella quale verranno precisate, almeno le seguenti informazioni:

- numero sedi
- numero colazioni, pranzi, cene, cestini, ecc.
- ogni altra informazione ritenuta utile.

Il Fornitore ha l'obbligo di concordare con l'Azienda Sanitaria Contraente, entro 5 (cinque) giorni lavorativi decorrenti dal ricevimento della richiesta, la data del sopralluogo di ricognizione presso i locali dell'Azienda Sanitaria medesima, che dovrà avvenire non oltre i 10 (dieci) giorni lavorativi successivi.

Entro i successivi 30 giorni solari dal sopralluogo, pena l'applicazione delle penali, il Fornitore dovrà fornire all'Azienda Sanitaria il "Piano dettagliato degli interventi".

Nel Piano dettagliato degli interventi, il Fornitore definisce gli aspetti gestionali del servizio. Nello specifico:

- le sedi interessate dal servizio,
- la dimensione del servizio,
- il numero di pasti richiesti,
- gli orari dei servizi richiesti (prenotazione; consegna; consumazione; ecc...),
- il numero delle persone che il Fornitore intende impiegare nel/i servizio/i e relative qualifiche, mansioni, livello di responsabilità e monte ore giornaliero e settimanale e il tipo di rapporto contrattuale,
- la data di inizio dell'erogazione del servizio,
- il nominativo del Referente Fornitore e del Referente dell'Azienda Sanitaria Contraente,
- le attrezzature e gli arredi che saranno impiegati per l'esecuzione del servizio ed eventualmente i tempi necessari per la fornitura,
- quant'altro ritenuto necessario a dettagliare il servizio richiesto.

L'Azienda Sanitaria, una volta ricevuto il Piano dettagliato degli interventi potrà:

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

- accettarlo e quindi procedere all'emissione dell'Ordinativo di Fornitura;
- inviare al Fornitore le proprie deduzioni. Il Fornitore in questo caso, dovrà riformulare un nuovo piano, recependo le deduzioni dell'Azienda sanitaria, ed inviarle entro 10 giorni solari, pena l'applicazione delle penali.

A seguito della condivisione e dell'accettazione del Piano dettagliato degli interventi da parte dell'Azienda sanitaria, le parti sottoscrivono il Piano dettagliato degli interventi e l'Ordinativo di Fornitura potrà essere emesso.

In mancanza della sottoscrizione del Piano dettagliato degli interventi, l'Ordinativo di Fornitura non potrà essere emesso. Qualunque variazione al Piano dettagliato degli interventi dovrà essere formalizzata mediante atto scritto controfirmato dalle parti.

1.5. OGGETTO ED ATTIVITÀ COMPRESSE NEL SERVIZIO

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione aziendale, ospedaliera ed assistenziale e servizi accessori per le Aziende Sanitarie della Regione Sardegna. Tale servizio dovrà essere a ridotto impatto ambientale in conformità con quanto stabilito dal Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011).

Il Fornitore dovrà provvedere, nei limiti dei quantitativi di pasti richiesti dalle Aziende Sanitarie contraenti mediante i singoli Ordinativi di Fornitura (i.e. contratto) e nei limiti massimi previsti per ciascun lotto, ad erogare il servizio, secondo le modalità ed i termini specificati nel presente Capitolato e suoi allegati. e nel Piano dettagliato degli interventi.

Il servizio di ristorazione dovrà essere organizzato in legame fresco caldo.

In particolari i servizi richiesti sono:

- l'acquisto delle derrate alimentari e degli altri prodotti non alimentari occorrenti alla corretta esecuzione del servizio,
- la preparazione, la cottura, il confezionamento dei pasti, ed ogni ulteriore operazione/attività connessa al servizio da svolgersi presso uno o più centri di cottura di produzione esterni o interni alle strutture delle Aziende sanitarie (come meglio specificato nell'Allegato A);

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

- la produzione dei pasti per tutte le tipologie di utenti (pazienti degenti, pazienti "dializzati", donatori di sangue, accompagnatori, dipendenti);
- la preparazione dei menù per diete ordinarie, particolari e speciali nonché la preparazione di menù per particolari casi clinici in base alle indicazioni del reparto, prevedendo la somministrazione dei pasti (colazione, pranzo e cena) mediante il sistema del "vassoio personalizzato";
- il confezionamento dei pasti (per tutte le diete) mediante vassoi personalizzati, in monoporzione; (come meglio specificato nell'Allegato A);
- il trasporto dei pasti con mezzi ed attrezzature idonei, utilizzati esclusivamente a tale scopo, dal centro di produzione esterno o interno alle strutture da servire.
- la distribuzione dei pasti ed il ritiro, con carrelli idonei contenenti i vassoi personalizzati, direttamente al letto del paziente;
- il ritiro dei carrelli dai reparti dopo ogni pasto;
- l'approvvigionamento di ogni genere di consumo alimentare, nonché di ogni e qualunque attrezzatura, apparecchiatura, mezzi e personale, necessari alla fornitura del servizio oggetto d'appalto
- la fornitura di tovagliette copri-vassoi, tovaglioli monouso;
- la fornitura di posate, stoviglie e bicchieri in materiale riutilizzabile;
- la fornitura di olio extra vergine d'oliva, aceto di vino, sale, pepe, salse, ecc. per le mense aziendali;
- la fornitura, ai reparti o altre strutture, di generi di conforto extra pasto;
- il lavaggio dei carrelli, pulizia del tavolino dopo il ritiro vassoio;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di produzione dei pasti e di ogni altro spazio utilizzato, incluse le mense dipendenti, ove esistenti;
- il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna e la somministrazione dei pasti;
- il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- l'approvvigionamento di tutto il materiale di consumo occorrente alla pulizia (sacchi per la spazzatura, materiale per la pulizia etc.) che deve essere a ridotto impatto ambientale come stabilito dal paragrafo 5.3.5 del Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011);

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

- la raccolta differenziata dei rifiuti, e il corretto smaltimento degli stessi, compresi i rifiuti derivanti dal pasto consumato dai degenti e dai dipendenti nelle mense aziendali ove presenti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- l'effettuazione di regolari ed adeguati controlli qualitativi sulle materie prime, sui processi produttivi e sui prodotti finiti secondo il proprio piano di autocontrollo;
- un'adeguata comunicazione ai degenti e ai reparti (ad esempio: attraverso depliant e materiale informativo) relativa ai contenuti di qualità dei menù con particolare attenzione alle giornate dedicate ai prodotti tradizionali, biologici, tipici e ai prodotti a filiera corta; all'alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali; alla stagionalità degli alimenti ed alla corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti
- il coordinamento e la direzione del servizio in appalto attraverso l'inserimento di propri responsabili;
- tutte le operazioni e le prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio in appalto a partire dall'acquisto delle derrate fino alla consegna dei pasti nei reparti o nelle mense aziendali ove presenti ;

Il servizio di ristorazione deve obbligatoriamente garantire e essere organizzato nel rispetto di :

- composizione accurata del piatto, gradevolezza al palato e giusta temperatura di servizio;
- impiego dei generi alimentari di prima qualità o di prima scelta;
- sicurezza dal punto di vista microbiologico e igienico secondo la normativa vigente;
- mantenimento igienico-ambientale di tutte le aree, depositi e locali di servizio utilizzati per l'espletamento del servizio;
- manipolazione e preparazione degli alimenti al fine di garantire la sicurezza degli apporti nutrizionali;
- rispetto delle indicazioni dietetiche;
- gestione delle situazioni di emergenza: il Fornitore dovrà assicurare il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione per la quale dovrà avere pronto un piano di emergenza, che dovrà essere dettagliatamente descritto nell'offerta tecnica.

Tra gli obblighi del Fornitore rientrano inoltre:

- il reintegro, su base inventariale, di pentole, gastronomia, utensileria di cucina, vassoi, carrelli e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio per gli utenti previsti dal presente capitolato;

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

- l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali di pertinenza del servizio affidati al Fornitore, degli impianti tecnologici, nonché le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi di cucina;
- la fornitura del sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la contabilizzazione delle prestazioni erogate includendo a proprio carico tutti gli oneri afferenti la fornitura e installazione delle apparecchiature hardware e software e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse nonché la formazione del personale dell'Azienda Sanitaria Contraente per l'utilizzo del sistema.

Il Fornitore è obbligato a fornire ed utilizzare macchine e attrezzature tali da assicurare la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti secondo le modalità previste nel presente Capitolato e/o proposte dal Fornitore in sede di offerta tecnica.

È pertanto onere del Fornitore integrare/sostituire le macchine e attrezzature esistenti, delle quali potrà prendere visione, valutandone lo stato di conservazione, in sede di sopralluogo tecnico, senza alcun onere aggiuntivo per le Amministrazioni Contraenti.

Le macchine e attrezzature fornite dal Fornitore devono essere conformi ai requisiti minimi previsti dal paragrafo 5.3.4 "Consumi energetici" del D.M. 25 luglio 2011 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari".

1.6. QUANTITÀ

La quantità dei pasti è variabile in base alle effettive esigenze delle Aziende Sanitarie ed in relazione al numero dei pazienti ricoverati. Il fabbisogno stimato annuo, espresso in termini di pasti e suddiviso per singola Azienda Sanitaria, è riportata nell'Allegato A.

Il Fornitore dovrà garantire i servizi, per tutti i giorni dell'anno, dal lunedì alla domenica, festivi inclusi, presso tutti i reparti di degenza delle Aziende Sanitarie.

In relazione ai servizi oggetto dell'appalto, le Amministrazioni contraenti si riservano la facoltà di:

- estendere ad altri reparti, sedi o servizi le prestazioni oggetto dell'appalto dandone preavviso al Fornitore almeno con quindici giorni d'anticipo;
- sospendere, ridurre o sopprimere alcuni dei reparti appaltati, in seguito a modifiche organizzative decise dalle Aziende Sanitarie, dandone comunicazione formale al Fornitore;

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Il Fornitore può vantare diritti, tra i quali il corrispettivo, solo ed esclusivamente per i pasti effettivamente prenotati ed erogati. Lo stesso non può pretendere alcun indennizzo per mancata rispondenza tra i quantitativi presunti nella documentazione di gara e quanto erogato.

1.7. SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO (ALLEGATI AL CAPITOLATO)

Il Servizio dovrà rispettare le specifiche tecniche contenute negli allegati al presente Capitolato, che ne costituiscono parte integrante e vincolante per il Fornitore ed in particolare:

- ALLEGATO A - Specifica tecnica relativa al dimensionamento e caratteristiche del servizio per singola sede;
- ALLEGATO B - Specifica tecnica relativa al Dietetico;
- ALLEGATO C - Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- ALLEGATO D - Dettaglio del personale attualmente impiegato;
- ALLEGATO E - Generi extra;
- ALLEGATO F - Dettaglio delle attrezzature;
- ALLEGATO G - Planimetrie.

1.8. MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI E DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Nell'Allegato A al presente Capitolato sono descritte le modalità e le caratteristiche impiegate per la produzione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione dei pasti presso ciascuna sede oggetto del servizio.

Il servizio oggetto della presente gara dovrà essere organizzato in legame **fresco caldo**

E' ammessa la produzione nelle 24 ore antecedenti al consumo di alimenti quali arrostiti, lessi, brasati, salse per condimento o altre preparazioni, prestabilite dall'Aziende Sanitarie Contraenti, purché dopo la cottura dette preparazioni vengano raffreddate - senza soluzione di continuità tra cottura e refrigerazione - con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperature e portate a temperatura compresa tra 0 e 4°C entro 3 ore e successivamente poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C. Il refrigeratore deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

La cottura ed il porzionamento dovranno essere conformi a quanto contenuto nelle tabelle dietetiche (Allegato B), nelle tabelle merceologiche (Allegato C) e alla normativa vigente. Per il confezionamento ed il trasporto si rinvia ai successivi paragrafi.

Il servizio di ristorazione per il personale dipendente deve prevedere la preparazione e distribuzione del vitto nella mensa, da parte del personale del Fornitore stesso, con cottura espressa (ove sia presente una cucina interna) e sporzionamento delle portate calde nella linea self-service. L'allestimento della linea self service è a totale ed esclusivo carico del Fornitore, il quale dovrà provvedere a tutte le attività necessarie al corretto svolgimento del servizio.

Per l'esecuzione del servizio, il Fornitore dovrà attenersi alle direttive del personale incaricato dall'Azienda Sanitaria.

Per facilitare le successive fasi di raccolta differenziata dei rifiuti e lavaggio delle stoviglie, il Fornitore dovrà inoltre predisporre appositi carrelli porta vassoi, sui quali posizionare i vassoi al termine del pasto.

Ove richiesto il personale del Fornitore deve preparare la colazione direttamente presso i reparti di degenza, utilizzando gli appositi macchinari (carrelli di servizio con vano refrigerato, vano scaldabevande e vano neutro per contenimento del pane, prodotti da forno ecc.) e attrezzature (vassoi neutri e stoviglie) normalmente impiegate per questo tipo di servizio, la cui capacità e quantità deve essere commisurata al numero di utenti/reparto. In alternativa su richiesta della singola Azienda Sanitaria la preparazione della colazione dovrà avvenire presso i locali messi a disposizione dalla stessa Azienda Sanitaria.

Nel caso di reparti con un numero molto ridotto di utenti, al posto dei sopradetti macchinari possono essere utilizzate caraffe isoterme.

I macchinari e le attrezzature per la preparazione e somministrazione, unitamente alle derrate per la colazione, devono essere forniti a cura e spese del Fornitore, che deve fornire altresì, per ciascun utente, le necessarie stoviglie, posate, tovaglioli, ecc.

Gli alimenti solidi o i prodotti da forno necessari per la colazione, devono essere consegnati giornalmente unitamente alle bevande.

Le singole Aziende Sanitarie si riservano la facoltà, previa documentazione delle esigenze tecniche che portano a tale scelta, di richiedere l'utilizzo di prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. Il Fornitore dovrà fornire i certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, il Fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Azienda Sanitaria il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'Azienda Sanitaria dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Azienda Sanitaria Contraente una descrizione dell'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

Il Fornitore deve, inoltre, garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio insiste il servizio.

1.9. CAUSE DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Per quanto riguarda il servizio presso le strutture ospedaliere, trattandosi di servizio di pubblica utilità, si rimanda a quanto previsto dalla Legge 146/90 e s.m.i. che prevede l'obbligo per il Fornitore di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dal contratto collettivo nazionale di lavoro, dai contratti decentrati a livello aziendale per quanto concerne i contingenti di personale e in conformità al piano presentato in sede di offerta. Di conseguenza, essendo i pasti prodotti anche presso le cucine dei presidi ospedalieri, detto obbligo s'intende esteso anche per le altre tipologie di utenti anche se non soggetti alla Legge 146/90.

In particolare nei casi di seguito indicati:

1.9.1. SCIOPERI DEL PERSONALE DEL FORNITORE

In caso di scioperi o di assemblee sindacali interne e/o esterne, i servizi minimi saranno garantiti secondo il piano operativo del Fornitore ed in base alle specifiche esigenze prospettate di volta in volta dalla singola Azienda Sanitaria.

Il Fornitore deve provvedere, tramite avviso scritto e con un anticipo di almeno giorni 5 (cinque) solari, a segnalare all'Azienda Sanitaria, la data effettiva dello sciopero programmato e/o la data dell'assemblea sindacale interna e/o esterna.

Al verificarsi di tale evenienza l'Azienda Sanitaria Contraente tratterà un importo pari ad una giornata lavorativa comprensiva di tutti i servizi prestati dal Fornitore, per ovviare al minor servizio erogato e al conseguente danno subito; in caso di sciopero o assemblea di durata uguale ad un giorno e di un importo proporzionale al tempo, per astensioni dal lavoro di minore o maggiore durata.

1.9.2. CAUSE DI FORZA MAGGIORE



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Fornitore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore terremoti e altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Il Fornitore non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione dei servizi con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con l'Azienda Sanitaria Contraente.

1.9.3. FASE TRANSITORIA – EVENTI ECCEZIONALI

Nella prima fase di esecuzione dell'appalto (denominata fase transitoria), in cui potranno essere effettuati interventi sulle strutture e sugli impianti per l'adeguamento dei locali messi a disposizione dall'Azienda Sanitaria Contraente e in cui si dovrà favorire il passaggio dall'organizzazione attuale a quella proposta, il Fornitore dovrà comunque provvedere all'erogazione del servizio di ristorazione ai pazienti e agli utenti delle mense: la fase di transizione non potrà comunque superare i 6 mesi dalla data di stipula del contratto.

Durante questa fase il Fornitore dovrà:

- eseguire gli eventuali lavori di adeguamento (edile e impiantistici) dei locali esistenti in funzione del servizio proposto;
- garantire, in ogni caso, la continuità nell'erogazione del servizio ad un livello almeno pari a quello attuale. In tal senso sarà a discrezione del Fornitore scegliere la tipologia di servizio (fresco caldo o refrigerato) più adatta per la fornitura dei pasti.

Quanto sopra potrà essere previsto anche in presenza di eventi eccezionali, concordati con la singola Azienda Sanitaria.

1.10. DEVOLUZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO

Se richiesto dall'Azienda Sanitaria Contraente, il fornitore dovrà realizzare, entro il tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività, il progetto presentato in sede di gara per la distribuzione del cibo non somministrato, in conformità alla legge 155 del 2003 (legge del Buon Samaritano).

Al Fornitore competerà l'obbligo del confezionamento dei pasti e del mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente, fino all'atto del ritiro e dovrà altresì garantire il rispetto delle normative cogenti in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

2. SPECIFICHE PER IL CORRETTO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

2.1. APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le materie prime impiegate per la preparazione dei cibi e i prodotti destinati ai pazienti devono essere di prima qualità o prima scelta e dovranno possedere le caratteristiche indicate nell'Allegato C.

La qualità delle materie prime, intendendo qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica, rappresenta l'elemento iniziale ed essenziale per garantire la salubrità dei pasti forniti. Le caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi alle disposizioni di legge e prive di organismi geneticamente modificati (OGM). Tutti i prodotti impiegati devono essere freschi salvo limitati prodotti congelati o surgelati espressamente previsti negli allegati al presente capitolato.

Il Fornitore dovrà provvedere all'acquisto delle derrate privilegiando i prodotti di origine locale, prodotti provenienti da agricoltura biologica e integrata, eco certificati o del commercio equo solidale (Green Public Procurement), che perseguono obiettivi di sostenibilità ambientale nonché prodotti tipici e tradizionali attraverso convenzioni con i fornitori di zona in un processo definito "filiera corta o km zero", che accorciando le distanze tra luogo di produzione e consumo, determina un minor utilizzo di sistemi di trasporto, imballaggio, energia, minor numero di passaggi, con evidenti effetti sull'ambiente" (Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera e Assistenziale, i contenuti del Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 e "Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna" Legge Regionale n. 1 del 2010).

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.

L'eventuale introduzione di nuovi prodotti non ricompresi fra quelli riportati nell'Allegato C dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Azienda Sanitaria Contraente, con la presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione.

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

2.2. RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.

Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

Le bevande in bottiglia, i fusti e gli altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

I prodotti per pazienti con patologie particolari (ad es., celiaci) dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati, in modo tale da garantirne l'assenza di contaminazione crociata.

I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato C compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che dovrà essere effettuata in termini congrui dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine per la resa, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati secondo le norme vigenti. Prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario: nessun imballo in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine.

Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del “tutto avanti”. In entrambi casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

2.3. TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti dovranno avere la seguente provenienza, o quella più alta offerta dal Fornitore in sede di gara:

Le derrate alimentari devono rispettare quanto previsto dal D.M. 25 luglio 2011 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” e in particolare devono essere rispettate le seguenti percentuali minime obbligatorie:

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:
 - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
 - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG così come individuati dai CAM;
- Carne deve provenire:
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
 - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP così come individuati dai CAM;
- Pesce deve provenire:
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti) così come individuato dai CAM Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Si precisa che le suddette percentuali minime obbligatorie devono essere rispettate per ogni Azienda Sanitaria con cadenza semestrale.

In un rapporto semestrale il Fornitore dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

(documenti di consegna della merce, per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710).

2.4. MANIPOLAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

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

Tutte le attrezzature, il pentolame e gli utensili dovranno essere a norma di legge e marchiate CE.

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

- la carne trita dovrà essere macinata immediatamente prima della cottura;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato confezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm;
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nella giornata in cui vengono consumate,
- la frutta e la verdura fresca dovranno essere lavate, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo;
- la verdura dovrà essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nella giornata in cui vengono consumati i pasti;
- le porzioni di carne trasformata e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- tutti i prodotti congelati/surgelati possono essere sottoposti direttamente a cottura o dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C.;
- il prodotto in scongelamento dovrà essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento;
- una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato;
- i prodotti per pazienti con patologie particolari (ad es., celiaci) dovranno essere trattati separatamente dagli altri, in modo tale da garantirne l'assenza di contaminazione crociata.

Ai fini del presente appalto, è vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Tutte le pietanze calde dovranno essere riposte nei mantenitori di temperatura e mantenere la temperatura fino alla distribuzione. Tutte le pietanze fredde dovranno essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

2.5. CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONE

Il Fornitore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, dovrà prelevare almeno un pasto campione di peso non inferiore a 100 gr di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali dovrà essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, dovranno essere conservati in congelatore per almeno i 7 giorni successivi.

2.6. PRENOTAZIONE DEI PASTI

Il Fornitore dovrà mettere a disposizione, installare e rendere correttamente funzionante per le aziende sanitarie un sistema di prenotazione informatizzato dei pasti e di contabilizzazione delle prestazioni erogate come meglio dettagliato nel capitolo 5.

Ai fini della prenotazione del pasto, nel sistema dovranno essere inseriti il menu settimanale per tutte le tipologie di utenti (adulti, pediatrici, ecc.) al fine di garantire la rilevazione di tutte le diverse esigenze specifiche di ciascun utente.

La prenotazione verrà effettuata quotidianamente a cura del personale dell'Azienda Sanitaria mediante il sistema informatizzato, entro il giorno precedente la somministrazione del pasto.

Il personale del reparto o della struttura interessata potrà effettuare, nella giornata di consegna dei pasti, variazioni e disdette delle prenotazioni:

- entro le ore 9.30 per il pranzo
- entro le ore 15.30 per la cena.

Per i ricoveri non programmabili il sistema dovrà prevedere la possibilità di prenotazione del pasto di norma sempre entro le ore 10.00 per il pranzo e le 15.00 per la cena del giorno di somministrazione.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Il Fornitore dovrà comunque assicurare il pasto ad eventuali pazienti 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.

Il sistema informatico deve assicurare un collegamento on-line tra i reparti ospedalieri e la Direzione del Presidio Ospedaliero di riferimento e tra quest'ultima ed il centro di produzione.

2.7. MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

Il Fornitore deve effettuare tale attività, utilizzando un numero di automezzi sufficienti a rispettare la tempistica prevista nel successivo articolo. I mezzi utilizzati dovranno essere a basso impatto ambientale come stabilito dal paragrafo 5.3.3 del Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011).

All'arrivo dei contenitori presso i luoghi di consumo dei pasti, il personale addetto al ritiro misurerà le temperature delle pietanze contenute nei diversi contenitori, firmerà e apporrà sul DDT l'orario effettivo di arrivo e la temperatura rilevata, anche in relazione a quanto previsto nel piano di autocontrollo.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello prenotato, su segnalazione del personale addetto, il Fornitore deve provvedere ad integrare il numero di pasti mancanti nel più breve tempo possibile dalla segnalazione, previo accordo con l'ufficio preposto dell'Azienda Sanitaria. Nel caso in cui le distanze non consentano l'integrazione del pasto mancante, il Fornitore deve provvedere ad approntare un pasto sostitutivo mediante l'utilizzo di scorte alimentari o attraverso altre modalità sempre a proprio onere e spese.

Resta comunque salva l'applicazione della penalità prevista. La penalità non sarà applicata solo in caso di forza maggiore debitamente documentata.

2.8. CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE

Il confezionamento e la distribuzione dei pasti ai degenti dovrà avvenire con vassoio personalizzato senza rappresentazione in chiaro, per ragioni di privacy e sicurezza, del nome e cognome del paziente o di altri elementi personali e sensibili ad esso direttamente riconducibili (p.es. codice fiscale, data di nascita, età, sesso, etc.). le informazioni richieste sono meglio riportate nella sezione "Tracciabilità". Il confezionamento



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

dei pasti dovrà avvenire in locali in disponibilità giuridica dell'affidatario, all'esterno dei presidi ospedalieri o nei locali dei centri di cottura interni alle strutture aziendali messi a disposizione dalle Aziende Sanitarie.

Il Fornitore deve effettuare la consegna dei pasti direttamente al paziente.

All'interno del vassoio personalizzato deve essere contenuta anche l'acqua minerale in bottiglia (la tipologia di acqua deve essere scelta in accordo con l'Azienda Sanitaria).

Il confezionamento dei pasti dovrà:

- assicurare durante il trasporto e sino alla sede di distribuzione la salvaguardia dei prodotti alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie;
- impedire il versamento del contenuto;
- il mantenimento delle temperature previste dalle normative vigenti per ogni tipologia di alimento.

La composizione del vassoio dovrà essere curata anche dal punto di vista estetico in modo da presentarsi particolarmente gradevole, a tal fine:

- le stoviglie, il vassoio ed ogni altra attrezzatura dovranno essere sempre mantenute integre e necessariamente sostituite in caso di piccole sbeccature o venature o anche quando vengano a mancare le caratteristiche di colore e di lucidità;
- le posate devono essere in acciaio resistenti e robuste, il bicchiere in materiale riutilizzabile;
- il tovagliolo di carta, il set di posate e il bicchiere devono essere presentati in busta sigillata;
- i piatti dovranno essere in materiale riutilizzabile idoneo al contatto con gli alimenti, adeguatamente coperti con appositi coperchi isolanti per garantire il mantenimento della temperatura e un'adeguata tenuta che impedisca la fuoriuscita di liquidi.

Ogni vassoio da consegnare ai degenti dovrà essere completo di tutti gli accessori necessari alla consumazione del pasto.

Il Fornitore dovrà allestire in ogni vassoio personalizzato con la seguente dotazione minima:

Colazione

- n. 1 tovaglietta copri vassoio monouso;
- n. 1 tazza in porcellana da cc 200 o altro materiale idoneo al contatto con alimenti;
- n. 1 kit di posate in acciaio inox così composto: n.1 coltello, n.1 cucchiaio, n.1 cucchiaino, in busta sigillata;

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

- n. 1 bicchiere;
- n. 1 tovagliolo monouso, in busta sigillata di colore bianco in pura cellulosa a 4 veli, conforme al D.M. del Ministero dell'ambiente del 08-05-2012.;
- n. 2 bustine di zucchero monodose o dolcificante;

Le bevande calde (tè, latte, caffè, ecc.) devono essere contenute in appositi bicchi. È tassativamente vietato il deposito di scorte di acqua presso i reparti. La consegna della stessa deve essere eseguita giornalmente e contestualmente alla colazione.

Pranzo e cena

- n. 1 tovaglietta copri vassoio monouso;
- n. 1 kit di posate in acciaio inox così composto: n.1 coltello, n.1 forchetta, n.1 cucchiaio, n.1 cucchiaino, in busta sigillata;
- n. 1 bicchiere;
- n. 1 tovagliolo monouso, in busta sigillata di colore bianco in pura cellulosa a 4 veli, conforme al D.M. del Ministero dell'ambiente del 08-05-2012.;
- condimenti in confezioni monouso in base alla pietanza fornita (olio extra vergine di oliva, aceto, sale iodato, succo di limone, formaggio, ecc.);

Per il servizio ai dipendenti il vassoio deve essere così composto:

- n. 1 tovaglietta copri vassoio monouso;
- n. 1 kit di posate in acciaio inox così composto: n.1 coltello, n.1 forchetta, n.1 cucchiaio, n.1 cucchiaino, in busta sigillata;
- n. 1 bicchiere;
- n. 1 tovagliolo monouso, in busta sigillata di colore bianco in pura cellulosa a 4 veli, conforme al D.M. del Ministero dell'ambiente del 08-05-2012.;
- condimenti in confezioni monouso in base alla pietanza fornita (olio extra vergine di oliva, aceto, sale iodato, succo di limone, formaggio ecc.);

Il tovagliolo di carta, il set di posate e il bicchiere devono essere presentati in busta sigillata.

Sarà proponibile l'utilizzo di stoviglie e posateria monouso solo in caso di documentata necessità (esempi: guasti tecnici o documentato rischio infettivo).



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Per i degenti del reparto di Psichiatria e malattie infettive, e comunque in tutti i casi di pazienti infetti su richiesta del reparto stesso, deve essere assicurata la fornitura di stoviglie, posate, bicchieri e tovaglioli monouso confezionati in busta di protezione sigillata, aventi le caratteristiche necessarie in materia di sicurezza alimentare riguardo alla idoneità al contenimento di alimenti di diversa natura (grassa, acida, acquosa ecc.) e alla resistenza alle temperature.

I singoli pasti (pranzo, cena) devono essere consegnati tramite carrelli idonei, entro gli orari stabiliti d'intesa con le Aziende Sanitarie stesse. Per la consegna delle colazioni potranno essere impiegati carrelli neutri o altre soluzioni, fermo restando il rispetto per gli standard qualitativi minimi indicati nel presente Capitolato.

I vassoi utilizzati per la distribuzione dei pasti dovranno essere in numero adeguato ed avere le seguenti caratteristiche:

- materiale plastico per alimenti termoresistente facilmente lavabili, conformati in maniera tale da permettere la circolazione dell'aria a vassoi impilati nel carrello;
- dimensioni adeguate e compatibili alle dimensioni delle stoviglie sopra indicate e del carrello proposto;
- ogni vassoio al momento della consegna dovrà essere dotato di n° 1 tovagliolo quattro veli, conforme al D.M. del Ministero dell'ambiente del 08-05-2012.

2.9. SERVIZIO MENSA PER I DIPENDENTI

Il servizio mensa per i dipendenti ed altri autorizzati deve essere reso presso gli spazi messi a disposizione dalle Aziende Sanitarie adibiti a mensa: i locali mensa vengono concessi in uso completi degli arredi esistenti.

La gestione a carico del Fornitore dei servizi di mensa aziendale comprende:

- la distribuzione pasti agli utenti della mensa con il sistema della linea self-service e sporzionamento delle portate presso la mensa;
- la fornitura di pane, bianco e integrale, grissini, cracker;
- installazione dei distributori di acqua gasata e naturale connessi con la rete idrica aziendale o la fornitura di acqua in bottigliette da 500 ml;
- la fornitura di condimenti in generale;
- la fornitura/integrazione dei vassoi in numero adeguato alla tipologia di servizio;

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

- la fornitura di tovaglioli monouso;
- la fornitura delle stoviglie utilizzate nel servizio: piatti fondi, piatti piani, ciotole, bicchieri (il tutto in ceramica o porcellana o altro materiale riutilizzabile idoneo al contatto con alimenti), posate in acciaio inox (confezionate in buste di carta con tovagliolo a quattro veli, conforme al D.M. del Ministero dell'ambiente del 08-05-2012);
- la pulizia dei tavoli e delle sedie e lo svuotamento dei vassoi utilizzati per il pasto;
- il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie e dei vassoi;
- la pulizia e sanificazione delle linee di distribuzione e delle attrezzature;
- la pulizia e sanificazione dei locali della mensa e tutte le sue pertinenze;
- la raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento presso il centro di raccolta;
- monitoraggio continuo degli infestanti e disinfestazione, in particolare deblattizzazione e derattizzazione, di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- approvvigionamento di tutto il materiale di consumo occorrente alla pulizia (sacchi per la spazzatura, materiale per la pulizia) conformi al D.M. del Ministero dell'ambiente del 08-05-2012.

Il Fornitore dovrà altresì mettere a disposizione tutte le attrezzature necessarie anche per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata sino al completamento della distribuzione.

La distribuzione dei pasti per i dipendenti e gli utenti esterni presso le mense dovrà essere effettuata presso le sedi riportate nell'Allegato A

Il servizio deve essere organizzato in modo da garantire efficienza e rapidità tale da limitare al massimo i tempi d'attesa.

Laddove non presente free flow, il servizio di mensa dovrà essere assicurato dal Fornitore con il sistema self – service, con una quantità di personale qualificato ed adeguato, in numero tale da assicurare la distribuzione e il rispetto dei tempi previsti per il consumo dei pasti. Il Fornitore deve mettere a disposizione per il servizio di distribuzione dei pasti ai dipendenti personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione dello stesso.

In caso contrario, l'Azienda Sanitaria potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Dovrà essere garantito il riordino dei tavoli anche durante l'orario di consumo dei pasti, tenuto conto della variabilità giornaliera del numero degli accessi.

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

La gestione dei locali mensa è a totale carico del Fornitore, anche con riferimento ad ogni singola attrezzatura, impianti, servizi igienici ed arredi ivi presenti.

L'accesso alla mensa dovrà essere consentito nell'osservanza dei singoli regolamenti aziendali.

Il personale sanitario di guardia (medici, personale paramedico, ecc.), avente diritto al pasto, riceverà il vassoio personalizzato presso le Unità Operative secondo modalità da concordare con ciascuna singola Azienda Sanitaria.

2.10. ORARI DI CONSEGNA E RITIRO

I pasti dovranno essere consegnati a cura del Fornitore presso le singole sedi/strutture oggetto del servizio.

Il tempo massimo consentito per la consegna dei pasti presso ciascuna struttura, non deve superare il limite massimo di 30 minuti dalla fine della produzione per i pasti prodotti in cucine in loco e 60 minuti per i pasti trasportati in presidi in cui non è prevista la cucina interna.

Il Fornitore deve distribuire, indicativamente, i pasti per i pazienti nei seguenti orari:

- Colazione: tra le ore 07.00 e le ore 8.30
- Pranzo: tra le ore 12.30 e le ore 13.30
- Cena: tra le ore 18.30 e le ore 19.30

Per i reparti di Dialisi i cestini devono essere consegnati con i generi di conforto presso il reparto entro le ore 10.00 ed entro le ore 16.00 .

Per il pranzo dipendenti, per le Aziende sanitarie che hanno richiesto il servizio, il range di distribuzione è: 12:30 – 15:30.

Tali orari potranno essere variati in relazione a necessità organizzative dell'Azienda Sanitaria Contraente.

Il Fornitore deve procedere al ritiro di quanto utilizzato entro i seguenti orari:

- Colazione: entro le ore 10.00
- Pranzo: tra le ore 12.30 e le ore 15.00
- Cena: tra le ore 18.30 e le ore 21.00

Nel caso in cui si verificassero discrepanze tra il numero e tipo di pasti prenotati da ogni singolo reparto e quelli consegnati, il Fornitore ha l'obbligo tassativo di reintegrarli entro il tempo massimo di 60 minuti per i



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

pasti prodotti in cucine in loco e 90 minuti per i pasti trasportati in presidi sprovvisti di cucina ovvero prodotti in altra modalità.

Si precisa infine che:

- nel caso in cui il paziente non si trovi in camera al momento della consegna del pasto, causa visite o esami, è necessario che il Fornitore metta in atto una modalità di somministrazione che preservi la temperatura fino al momento del consumo.
- la consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 30 minuti sull'orario previsto per la somministrazione presso ogni singolo presidio/sede, fatte salve diverse indicazioni da parte dell'Azienda Sanitaria;
- la tempistica prevista nel presente articolo deve essere garantita indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nelle ore e nei luoghi indicati;

Il Fornitore dovrà garantire il successivo ritiro dei carrelli mediante proprio personale non prima di un'ora dall'inizio del pasto e in ogni caso non oltre due ore dalla consegna. Per la consegna e il ritiro le Amministrazioni contraenti, onde consentire il conferimento dei pasti a ciascun Reparto, concedono l'uso dei montacarichi, laddove esistenti e funzionanti, presso le strutture delle Aziende Sanitarie, secondo i percorsi individuati dalle Direzioni Sanitarie di Presidio. Nel caso di avaria agli impianti elevatori, il fornitore 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.

2.11. ATTREZZATURE DESTINATE AL TRASPORTO (CARRELLI, VASSOI, AUTOMEZZI)

Per il confezionamento ed il trasporto dei pasti per tutte le sedi delle Aziende Sanitarie, il Fornitore deve provvedere ad una dotazione di mezzi, contenitori e carrelli in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida. I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

lavabili e sanificabili. I veicoli utilizzati dovranno essere conformi al D.M. del Ministero dell'ambiente del 08-05-2012.

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione agli alimenti trasportati.

Tutti i contenitori ed i carrelli utilizzati per il trasporto dei pasti devono essere di materiali idonei al contatto con gli alimenti, facilmente pulibili e sanificabili, tenuti in ottimo stato di manutenzione e sanificati giornalmente; i contenitori dovranno presentarsi, in fase d'uso, puliti, senza residui di cibo, calcare e/o cattivi odori ed in buono stato di manutenzione.

È fondamentale che il vitto venga consumato a temperatura adeguata, per cui è necessario che il Fornitore sia dotato di attrezzature idonee a garantire questa caratteristica.

I carrelli forniti per la distribuzione dei pasti dovranno essere in numero adeguato e rispettare le normative in materia di igiene e sicurezza. I carrelli dovranno essere tenuti in ottimo stato di manutenzione e sanificati giornalmente al fine di garantire un buono stato di servizio.

2.12. TRACCIABILITÀ

I pasti saranno erogati (e pertanto confezionati) col sistema di vassoio personalizzato che deve riportare all'esterno una etichetta con gli estremi necessari per conferire il vassoio al letto e indicante:

- Presidio Ospedaliero o struttura interessata;
- reparto (per i presidi Ospedalieri);
- identificativo del paziente;
- nosologico del ricovero (o altro elemento identificativo della degenza nelle sedi extra-ospedaliere, opportunamente concordato con le Direzioni Sanitarie delle Aziende);
- numero del posto letto;
- tipologia del pasto (colazione, pranzo, cena);
- giorno della settimana;
- tipologia di dieta assegnata (codice identificativo).



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

La composizione del vassoio dovrà, sempre e comunque garantire il rispetto totale della prenotazione e, in ogni fase del confezionamento e caricamento del vassoio sul carrello, dovranno essere rispettate tutte le indicazioni in tema di igiene e autocontrollo, come da normativa vigente in materia.

3. TIPOLOGIA DI MENU'

3.1. CRITERI GENERALI SULL'ARTICOLAZIONE DELLA GIORNATA ALIMENTARE E COMPOSIZIONE DEI MENU'

I menu devono essere elaborati dal Fornitore sulla base di quanto previsto nell'Allegato B..

Si precisa che al Fornitore è fatto obbligo di fornire, per ricorrenze particolari, religiose, civili ecc. un pasto da ricorrenza così come meglio più avanti dettagliato.

Il menu per le diverse categorie di utenti, articolato su due settimane, deve essere periodicamente aggiornato e adattato alla stagionalità dei prodotti e alla tradizione locale, conformemente alle abitudini alimentari della zona nella quali operano le strutture sanitarie . Pertanto l'offerta deve prevedere almeno due opzioni (menu autunno/inverno e menu primavera/estate).

I menu stagionali elaborati dal Fornitore devono essere preventivamente approvati dall'Azienda Sanitaria e dovranno consentire una larga scelta da parte degli utenti, sia quelli sottoposti a regime alimentare normale che quelli in regime dietetico speciale e personalizzato.

Nel corso dell'appalto, al Fornitore potrà essere richiesto di integrare o modificare, secondo le sopravvenute necessità delle Aziende Sanitarie in seguito a costante non gradimento di alcuni piatti da parte degli utenti, la composizione dei pasti, con l'inserimento di ulteriori specifiche, le cui caratteristiche dovranno essere concordate tra le parti.

Nei casi in cui le Aziende Sanitarie, durante il periodo di espletamento dell'appalto, pervenissero all'elaborazione di un nuovo dietetico o all'aggiornamento di quello in vigore, il Fornitore dovrà adeguare la composizione dei menù alle nuove necessità/richieste. Nessuna variazione del menù potrà essere apportata senza che venga di volta in volta concordata con la Direzione Sanitaria Aziendale. Il menù dovrà essere tradotto almeno in due lingue: inglese e francese.

I menù per degenti dovranno essere articolati in colazione, pranzo e cena, come di seguito precisato, fatto salvo quanto previsto nell'Allegato B che come già precisato, il Fornitore avrà l'obbligo di utilizzare nella preparazione delle diete per nuovo entrato, per stati fisiologici, pediatrici e diete speciali per patologie.

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Si precisa che i prodotti per la nutrizione enterale ed eventuali integratori dietetici saranno a carico del Fornitore.

Tutti i pasti, comprese le diete speciali per patologie, le diete per stati fisiologici, i pasti pediatrici dovranno essere forniti al medesimo costo. Allo stesso modo le opzioni applicabili alle diete per i degenti non potranno tradursi in un aumento del costo del pasto. Per queste ultime non potrà quindi essere preteso alcun costo aggiuntivo.

Le opzioni qui previste sono da intendersi come contenuto minimo dell'offerta. Il Fornitore, in sede di elaborazione della relazione tecnica, potrà ampliare le opzioni offerte,

3.2. MENÙ PER PAZIENTI IN DIETA LIBERA (O STANDARD)

La struttura del menu giornaliero per i pazienti in dieta libera è composta da:

Colazione	latte fresco pastorizzato o latte UHT parzialmente scremato e/o caffè, caffè d'orzo o the
	pane fresco di giornata 80/100 g confezionato in busta chiusa trasparente o biscotti (50 g) o fette biscottate (50 g) in confezione monoporzione
	burro o marmellata o confettura o miele in confezione monodose
	zucchero o miele o dolcificante in confezione monodose
	1 bottiglia da ½ litro di acqua naturale o gassata

Pranzo/cena	Primi piatti	A scelta tra 2 piatti del giorno (a rotazione) + un'alternativa in bianco e una in brodo
	Secondi piatti	A scelta tra 2 piatti del giorno (a rotazione) (carne o pollo o pesce) + un'alternativa a base di affettati, formaggi, tonno

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

	Contorni	A scelta tra 1 piatto del giorno + un'alternativa tra uno cotto ed uno crudo
	Pane	Pane di giornata confezionato in busta chiusa trasparente del peso di 80/100 g o, a richiesta, grissini in confezione monoporzione da 50 g
	Frutta	Fresca di stagione, cruda o cotta o frullata o a richiesta succhi di frutta o dessert o yogurt
	Acqua	1 bottiglia da ½ litro di acqua naturale o gassata

Le grammature delle singole preparazioni sono riportate in maniera più esaustiva nell'Allegato B e sono da intendersi a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e del calo peso dovuto allo scongelamento.

Per diete *ad personam* s'intendono le preparazioni gastronomiche e gli alimenti composti secondo le indicazioni fornite dal Servizio di Dietetica dell'Azienda Sanitaria Contraente. Il Fornitore è tenuto a rispettare scrupolosamente dette indicazioni assicurandone la supervisione da parte dei propri dietisti.

I menu per le diete *ad personam* possono avere la medesima struttura dei menu previsti per le altre diete oppure, in base alle esigenze dei pazienti cui sono destinati, possono avere composizione variabile (ad es., prevedere la merenda in più).

Il Fornitore dovrà inoltre garantire, nell'ambito del menu standard, una variante vegetariana e per le osservanze religiose, in quanto si ritiene ormai necessaria la presenza di valide alternative, anche etniche, che possano soddisfare tutte le tipologie di pazienti.

3.3. MENÙ DEL NUOVO ENTRATO

Il fornitore deve garantire la fornitura di pasti in caso di ricoveri non prevedibili in fase di prenotazione dei pasti, secondo i menù nuovo entrato. La tipologia dei menù nuovo entrato dovrà comprendere le tipologie riportate nell'Allegato B.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Tale servizio verrà effettuato a richiesta da parte dei reparti di degenza e pronto soccorso. Gli orari e i termini massimi di richiesta e la modalità di prenotazione di tali pasti dovranno essere concordati con le Aziende Sanitarie.

3.4. MENÙ DIETE SPECIALI

Il Fornitore deve garantire la regolare fornitura di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare con un'ampia varietà di scelta in relazione alle diverse prescrizioni dietetiche e secondo le indicazioni provenienti dai vari reparti.

La composizione dovrà essere modificata dal fornitore su richiesta della Direzione Sanitaria, a seguito di specifiche necessità rappresentate dalle singole unità organizzative.

A titolo esemplificativo, si precisa che tali diete saranno riferite alla celiachia o alle principali patologie comunemente presenti in pazienti degenti in ambito ospedaliero, quali la malnutrizione in eccesso o in difetto, l'ipertensione arteriosa, il diabete mellito, l'insufficienza renale, l'epatopatia, le malattie gastrointestinali, la disfagia. Secondo quanto previsto dalle Linee Guida Nazionali sulla Ristorazione Ospedaliera devono essere previste le seguenti diete:

- ipocalorica, ipercalorica, priva di glutine, ipoproteica, a ridotto apporto di fibre e lattosio, per disfagie, di rialimentazione, priva di latte vaccino, ad personam.

Pertanto, solo a livello esemplificativo, le diete si possono così distinguere:

- dieta libera (o standard): per pazienti senza problemi di tipo dietetico-nutrizionale;
- dieta per pazienti pediatrici: menù previsto per il vitto comune o per le diete standard, opportunamente corrette per questa tipologia di paziente. La correzione del menu base non prevede modifiche di tipo sostanziale, la scelta delle materie prime e della preparazione del pasto rimane la stessa, ma si dovrà orientare verso l'utilizzo di formati (ad esempio di pasta) più consoni alle esigenze dei piccoli pazienti. Il Fornitore potrà, nel progetto tecnico, proporre per i pazienti pediatrici la somministrazione di cibi a loro particolarmente appetibili, sempre nel rispetto delle regole generali del Capitolato;
- ipocalorica: indicata per pazienti con malattie metaboliche;
- ipercalorica: indicata per pazienti con fabbisogno energetico aumentato;

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

- priva di glutine: indicata per pazienti affetti da morbo celiaco o intolleranza al glutine;
- ipoproteica: indicata per pazienti affetti da insufficienza renale cronica e nelle fasi di scompenso acuto delle epatopatie con encefalopatie porto-sistemica;
- a ridotto apporto di fibre e di lattosio: indicata in casi di diarrea acuta, di riacutizzazione di diverticolite intestinale, nella preparazione di alcune indagini diagnostiche sull'apparato digerente, nella fase di preparazione alla chirurgia colica;
- per disfagia: indicata per pazienti con deficit della masticazione e in pazienti che presentano problemi meccanici o funzionali di deglutinazione;
- di rialimentazione: indicata dopo digiuno prolungato;
- per pazienti "non masticanti" o comunque a richiesta del paziente:
 - in alternativa al primo piatto: latte e farine speciali, crema di riso, semolino liofilizzati, frullati;
 - in alternativa al secondo piatto: omogeneizzati di carne (vitello, manzo, pollo, tacchino, agnello, ecc.), omogeneizzati di pesce (trota, sogliola, ecc.), omogeneizzati di frutta (pera, mela, banana, prugna, ecc.);
- ad personam: comprendono schemi dietoterapici adatti a specifiche patologie.

Dovranno altresì essere garantite, a richiesta del Medico, le diete speciali individualizzate con grammature specifiche, elaborate e prescritte per singoli degenti con particolari necessità nutrizionali confezionate secondo le prescrizioni del reparto allo stesso prezzo offerto per la dieta standard.

Il Fornitore deve garantire, nel caso di pazienti con particolari necessità (relativamente alla cultura di provenienza o alla scelta alimentare) la possibilità di varietà nella scelta tra almeno due pietanze tra i primi e due pietanze tra i secondi.

Tale possibilità dovrà essere presente tra le funzionalità del software di prenotazione.

Il Fornitore dovrà descrivere dettagliatamente come intende attuare il servizio delle diete speciali nel rispetto dei requisiti igienici strutturali e di processo. Le diete speciali dovranno essere elaborate dal fornitore ed essere sotto controllo e visione della dietista del Fornitore. La dietista è preposta alla valutazione delle diete speciali e alla gestione dei rapporti con l'Azienda Sanitaria per qualsiasi variazione inerente la tipologia delle diete, la gestione del merceologico, le non conformità sugli aspetti sia igienico-sanitari che di qualità e gradimento dei piatti.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

La Tabella Dietetica e grammature potrà essere implementata e/o modificata in base alle esigenze dei reparti di degenza (n. diete standard, nuovo entrato, fisiologiche, per patologia).

3.5. CESTINI

Di seguito è indicata la composizione del cestino per pazienti dializzati.

Cestino dializzati	n. 1 panino (100 g) imbottito con una fettina di carne (50 gr), prosciutto crudo (40 gr) o formaggio dolce (40 gr)
	in alternativa: n. 1 yogurt (125 gr) o frutta fresca (125 g)
	1 bottiglia ½ litro di acqua naturale o gassata

Il cestino per i donatori di sangue è composta da:

Cestino donatori	n. 1 confezione di prodotto da forno preconfezionato (gr.30) o n. 1 yogurt (125 g)
	succo di frutta vari gusti, con percentuale minima di polpa 100%;
	1 bottiglia ½ litro di acqua naturale o gassata

Eventuali cestini per i pazienti e per i dipendenti ha la composizione come di seguito riportata:

Cestino degenti e dipendenti	n. 1 panino (100 g) imbottito con una fettina di carne (50 gr), prosciutto crudo (40 gr) o formaggio dolce (40 gr)
	n. 1 yogurt (125 gr) o frutta fresca (125 g)
	1 bottiglia ½ litro di acqua naturale o gassata

Il costo dei cestini è unico.

3.6. MENÙ ACCOMPAGNATORI

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Familiari e assistenti dei ricoverati non autosufficienti o minori, regolarmente autorizzati a sostare in reparto, possono prenotare il pasto a scelta in base al menù previsto in giornata.

3.7. MENÙ PER I DIPENDENTI (MENZA)

In linea di massima, il menù applicato nella gestione del servizio mensa dipendenti, da riportare nel progetto tecnico, dovrà prevedere la seguente composizione del pranzo suddivisa secondo quanto di seguito definito:

Pranzo/cena	Primi piatti	A scelta tra 2 piatti del giorno (a rotazione) + 2 scelte fisse
	Secondi piatti	A scelta tra 2 piatti del giorno (a rotazione) e 2 scelte fisse (tra cui carne e pesce o insalatona (completa di verdure miste e carne o pesce o formaggi); una delle alternative fisse deve essere rappresentata ogni giorno da un piatto a base di legumi
	Contorni	A scelta tra 1 piatto del giorno + un'alternativa tra uno cotto ed uno crudo
	Pane	Pane di giornata confezionato in busta chiusa trasparente del peso di 80/100 g o, a richiesta, grissini in confezione monoporzione da 50 g
	Frutta	una scelta consentita fra: un frutto fresco, o un frutto cotto o una purea di frutta o una macedonia senza zuccheri aggiunti o uno yogurt naturale o alla frutta
	Acqua	1 bottiglia da ½ litro di acqua naturale o gassata

Sono esclusi alcolici e bibite zuccherate.

Oltre a quanto sopra indicato dovrà essere sempre possibile richiedere:

- un primo semplice/scondito, tipo riso in bianco, pasta in bianco o cereali;

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

- una minestra o zuppa;
- formaggi e piatti freddi.

È tuttavia facoltà del Fornitore proporre un allestimento diverso del menù da attuare per questa tipologia di servizio, che preveda anche la presenza di cibi per particolari esigenze alimentari (menu per vegetariani, vegani, light, ecc.). In questo caso, il Fornitore dovrà presentare, nella documentazione tecnica allegata all'offerta, una ulteriore proposta di menù.

Eventuali diete speciali dovranno essere fornite dal Fornitore su richiesta dei dipendenti con esigenze specifiche, dopo valutazione da parte del Servizio di nutrizione clinica aziendale, per esempio allergie ed intolleranze alimentari, sulla base di una prescrizione/schema dietetico già in possesso dal dipendente e redatto da uno specialista.

Le grammature dei singoli componenti del vitto comune, sono riportate all'interno degli schemi dietetici delle proposte di menù, con composizione bromatologica definita ed elaborati con la distribuzione degli alimenti nelle 24 ore.

Le ricette dei piatti che compongono i differenti menù, devono essere disponibili per calcolare gli apporti nutrizionali in modo da giungere ad una composizione della giornata alimentare nutrizionalmente adeguata.

Per quanto riguarda il servizio di ristorazione delle mense dipendenti, il Fornitore deve ottenere la validazione del menù da parte del DEC di ciascuna Azienda Sanitaria interessata al servizio.

3.8. MENÙ FESTIVI

In occasione delle festività di: Natale - Santo Stefano - Capodanno - Pasqua - Lunedì dell'Angelo – 25 aprile - 1° maggio – 2 giugno – Ferragosto - Ognissanti - Festa del Patrono - 8 dicembre, il Fornitore deve fornire (sia ai degenti che ai dipendenti) un menù particolare con pietanze tradizionali che verrà preventivamente concordato e che comprenda, senza oneri aggiuntivi di spesa, oltre al primo, al secondo, al contorno e alla frutta anche l'antipasto a scelta tra due, il dolce tipico (es. panettone a Natale, colomba a Pasqua). Le preparazioni proposte devono essere idonee alle differenti fasce di età degli utenti.

3.9. ACCESSORI PER IL CONDIMENTO

Per il servizio destinato ai pazienti, devono essere forniti condimenti confezionati in monodose (olio, aceto), consegnati unitamente ai pasti.

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Nelle mense destinate ai dipendenti il Fornitore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, formaggio grattugiato, stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto. Il Fornitore dovrà garantire che durante il servizio gli accessori per i condimenti siano sempre puliti e riforniti. Nelle sedi in cui devono essere erogati pasti per i dipendenti, diverse dalle mense il Fornitore potrà valutare a sua discrezione se fornire i condimenti in monouso o mediante altro tipo di confezione posta su di un tavolo di servizio.

3.10. VARIAZIONE DEI MENÙ

I menu elaborati dal Fornitore e accettati dal reparto dall'Azienda Sanitaria, non possono subire alcuna variazione. Le eventuali variazioni che dovessero essere apportate, devono essere motivate e dovranno essere di volta in volta concordate e/o approvate dalla Azienda Sanitaria.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Azienda Sanitaria. Sono consentite in via straordinaria variazioni dei menu, previo accordo con l'Azienda Sanitaria nei seguenti casi:

- guasto agli impianti o alle macchine impiegate nella realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcune preparazioni gastronomiche.

In caso di sciopero del personale del Fornitore, lo stesso dovrà garantire un menù minimo standard in mensa dipendenti e per il menù standard degenti. Tutte le diete speciali, fisiologiche e per patologia non dovranno subire modifiche da quanto riportato nel Prontuario Dietetico.

Resta inteso che le eventuali variazioni non potranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per le Amministrazioni Contraenti.

3.11. FORNITURA GENERI EXTRA E/O CONFORTO



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Su richiesta scritta da parte dell'Azienda Sanitaria Contraente, il Fornitore è tenuto a fornire generi alimentari extra (c.d. generi di conforto). Tali prodotti devono essere conformi alle caratteristiche indicate nell'Allegato C, ove presenti.

La consegna di tali generi alimentari, per quanto riguarda i presidi ospedalieri, sarà effettuata secondo le modalità concordate con la singola Azienda, una volta al giorno, di norma in concomitanza con la consegna del pranzo o della cena e comunque a seguito di richiesta scritta inoltrata dall'Azienda medesima almeno il pomeriggio del giorno precedente.

Per quanto riguarda la consegna dei generi alimentari extra presso le strutture periferiche (diverse da presidi Ospedalieri), la consegna potrà essere effettuata anche settimanalmente ad eccezione del pane, che deve essere consegnato giornalmente. I prodotti richiesti da ciascuna Azienda Sanitaria sono riportati nell'Allegato E - Generi Extra. La fornitura dei generi extra non è ricompresa nel costo dei pasti e sarà pertanto remunerata a parte, sulla base di quanto offerto in sede di gara.

4. ALTRE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

4.1. SOPRALLUOGO E VERIFICA DELLO STATO DELLE DOTAZIONI

E' possibile effettuare il sopralluogo presso le sedi delle Aziende Sanitarie, secondo le modalità riportate nel disciplinare di gara. In sede di sopralluogo il fornitore concorrente potrà effettuare una ricognizione delle strutture dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi (inclusi quelli delle mense) e di ogni altro bene/materiale di proprietà dell'Azienda Sanitaria, funzionale al servizio di ristorazione. Potrà valutare inoltre i "percorsi" interni ed esterni alla struttura per il trasporto e la distribuzione dei pasti in modo da offrire le soluzioni e le attrezzature ritenute più opportune e compatibili con le dotazioni infrastrutturali (es. montacarichi, ascensori, corridoi).

4.2. CONSEGNA DEI LOCALI

A seguito dell'emissione dell'Ordinativo di Fornitura, l'Azienda Sanitaria effettuerà la consegna delle proprie cucine ove presenti, degli annessi locali di servizio e relative dotazioni, nelle condizioni in cui si trovano.

La consegna comprenderà altresì gli impianti, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie, il pentolame, l'utensileria presenti in detti locali, di proprietà dell'Azienda stessa, secondo quanto riportato nell'Allegato F..



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

All'atto di consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti apposito verbale di presa in consegna in duplice copia, con annesso l'inventario dei beni mobili e immobili consegnati.

L'Azienda Sanitaria Contraente si riserva di effettuare visite presso i locali consegnati per verificarne lo stato di manutenzione e di conduzione, in qualunque momento e comunque con cadenza almeno annuale, con l'intesa che eventuali mancanze dovranno essere riparate dal Fornitore.

4.3. DIVIETO DI CAMBIO DELLA DESTINAZIONE D'USO

I locali consegnati al Fornitore dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. Il Fornitore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati.

4.4. INVENTARIO DI RICONSEGNA

Alla scadenza del contratto il fornitore si impegna a riconsegnare all'Azienda Sanitaria Contraente i locali con impianti tecnologici, macchinari, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere in numero, specie e qualità corrispondenti a quelli riportati nell'inventario. Tali beni devono essere consegnati all'Azienda Sanitaria Contraente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati dall'Azienda Sanitaria Contraente e addebitati interamente al Fornitore.

4.5. ONERI DEL FORNITORE

Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico del Fornitore le seguenti attività:

- manutenzioni ordinarie di arredi e attrezzature delle Aziende Sanitarie, utilizzate per il servizio;
- reintegro delle stoviglie, utensileria, pentolame e tovagliato delle Aziende Sanitarie, utilizzate per il servizio, comprese cassette termiche;
- manutenzioni ordinarie dei locali cucine e dei locali di servizio, ivi compresi gli impianti;
- acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature delle Aziende Sanitarie;



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

- acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature delle Aziende Sanitarie, resi necessari da eventi imputabili al mancato adempimento degli obblighi di manutenzione ordinaria e preventiva;
- segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportano opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico dell'Azienda Sanitaria.

4.6. INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Gli interventi di manutenzione ordinaria sui locali, a carico del Fornitore, comprendono i lavori di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture dei locali e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti e tutte le attrezzature e gli arredi, presenti nei locali interessati dall'appalto, mediante il ricorso in tutto o in parte, a mezzi, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di apparecchi o componenti.

L'Azienda Sanitaria si riserva di controllare, in qualunque momento l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Il Fornitore dovrà dare esecuzione al piano delle manutenzioni ordinarie presentato in sede di gara.

La data di effettiva esecuzione e le modalità di tali interventi dovranno essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi il Fornitore. Tali registri dovranno essere disponibili per la consultazione da parte del personale dell'Azienda Sanitaria, preposto alle verifiche e ai controlli. A fianco di ciascun intervento dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore.

Il Fornitore dovrà inoltre attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti. Al verificarsi di guasti il Fornitore sarà tenuto a provvedere, nel termine di 24 ore, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle imprese incaricate della manutenzione, agli interventi posti a suo carico ai sensi del presente articolo. Anche in questo caso gli interventi eseguiti dovranno essere annotati sugli appositi registri.

In via generale l'Azienda Sanitaria si riserva altresì di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi, che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature anche relativamente alla sicurezza.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Qualora il Fornitore nel corso dell'appalto rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione all'Azienda Sanitaria Contraente.

Gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature comprendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà quali la manutenzione radicale (appunto straordinaria), gli interventi volti a aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza delle attrezzature e degli arredi. In modo particolare, per le attrezzature e per gli arredi gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale dei macchinari stessi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio.

La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto di presa in consegna dei locali, al fine di assicurare il perfetto espletamento del servizio.

4.7. PULIZIA DEI LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Gli interventi minimi di pulizia, ivi compresi quelli di disinfestazione e di derattizzazione, da eseguire presso le cucine, presso i terminali attrezzati e presso i locali di consumo dei pasti, devono essere svolti conformemente alla normativa vigente.

Il fornitore deve garantire la coerenza alle prescrizioni previste dal DM 18 ottobre 2016 (G.U. n. 262 del 9 novembre 2016) che approva i Criteri Ambientali Minimi l'affidamento del servizio di sanificazione per le strutture sanitarie e per la fornitura di prodotti detergenti.

In particolare l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Il Fornitore deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso la cucina, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti da parte dei dipendenti e degli utenti autorizzati, devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Durante le operazioni di lavaggio dei macchinari è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Il fornitore deve altresì provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi di competenza dei locali di produzione e consumo dei pasti, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere. Detti locali devono essere mantenuti sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

I detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutti i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

Il Fornitore dovrà utilizzare detersivi a ridotto impatto ambientale, qualora offerto in sede di gara e conformemente alla propria offerta. In ogni caso il Fornitore dovrà sempre mettere a disposizione dell'Azienda Sanitaria Contraente la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza ed informarla in caso di sostituzione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione dovrà obbligatoriamente fare uso dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali sarà a carico del Fornitore.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature e impianti dovranno essere fatte rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori e in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali dovranno essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere in prossimità degli alimenti, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

4.8. ONERI DELL'AZIENDA SANITARIA

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Sono a carico dell'Azienda Sanitaria i costi complessivi relativi ai consumi energetici per le aree assegnate in concessione comprensivi di:

- acqua calda e fredda
- fornitura dell'energia elettrica;
- riscaldamento/raffrescamento dei locali;
- imposte e tasse per lo smaltimento dei rifiuti assimilabili agli urbani.

Il personale delle aziende sanitarie effettuerà specifiche verifiche allo scopo di evidenziare eventuali sprechi energetici o consumi ingiustificati che saranno oggetto di contestazione.

Sono altresì a carico dell'Azienda Sanitaria Contraente gli oneri per gli interventi straordinari di manutenzione sulle strutture e sugli impianti di competenza dei servizi di cui trattasi.

Restano altresì a carico dell'Azienda Sanitaria Contraente tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

4.9. RIFIUTI

Il Fornitore dovrà adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Azienda Sanitaria, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili.

Il Fornitore dovrà garantire la corretta gestione della raccolta differenziata ed il corretto conferimento all'isola ecologica dei rifiuti prodotti secondo le modalità stabilite dalle Aziende sanitarie e le modalità presenti nel territorio in cui il servizio verrà erogato.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il ripristino degli scarichi sarà a carico del Fornitore.

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, sarà a carico del Fornitore.

5. SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE PASTI

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Il Fornitore si farà carico della fornitura del sistema informativo, comprensivo di software applicativo, software di base necessario (sistema operativo, data base, etc.) e hardware, nonché di tutti i costi di manutenzione ordinaria e/o straordinaria hardware e software compresa l'assistenza tecnica., gli aggiornamenti del software e le eventuali soluzioni alternative in caso di mal funzionamento del sistema s'intendono compresi nei prezzi unitari senza alcuna possibilità di rivalsa nei confronti delle Aziende sanitarie.

Il sistema dovrà permettere:

- l'inserimento dei menu settimanali per tutte le tipologie di utenti (adulti, pediatrici, ecc.) e la rilevazione di tutte le diverse esigenze specifiche di ciascun utente.
- la prenotazione dei pasti (personalizzati e cumulativi, ove non si possibile la prenotazione personalizzata, come p.es. nei Pronto Soccorso) da parte delle strutture interessate nel limite dei ricoveri attivi;
- l'individuazione, la rilevazione e l'aggiornamento del numero dei degenti e del loro regime alimentare (dieta ordinaria, speciale, ecc.);
- la prenotazione dei generi integrativi a supporto (generi extra) da parte delle strutture interessate ed autorizzate;
- la verifica giornaliera dei pasti prenotati e quelli erogati
- il controllo gestionale per ogni centro di spesa con visualizzazione della spesa giornaliera e periodica con possibilità di estrarre i dati su file (formati standard: .XLS, .PDF, .CSV, etc.);
- il controllo/verifica generale del servizio da parte delle strutture preposte con rendiconto anche economico.

Il sistema di prenotazione dei pasti dovrà comunicare con l'anagrafica pazienti alle aziende sanitarie al fine di ottenere le informazioni sui pazienti per i quali deve essere erogato il servizio.

Il sistema dovrà essere installato su un apposito server messo a disposizione dal Fornitore. Tutte le funzioni del sistema di prenotazione pasti dovranno essere totalmente in tecnologia web-based, ovvero utilizzabile mediante un normale browser (non devono essere richieste installazioni aggiuntive di componenti come flash, java, ecc.).

Il sistema dovrà essere compatibile con i più diffusi browser in ambiente Windows (Internet Explorer, Firefox, Chrome, ecc.).

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

La prenotazione dei pasti per i reparti potrà essere possibile o tramite terminale palmare o tramite applicativo web-based su PC.

Il fornitore dovrà provvedere alla formazione del proprio personale e del personale delle Aziende Sanitarie incaricato della prenotazione del pasto e del controllo di risultato.

La soluzione applicativa dovrà essere:

- completa di tutte le funzionalità necessarie all'espletamento dei servizi in gara, dai servizi dietetici e gestione della dieta, dalla prenotazione alla somministrazione;
- fruibile, in modalità web-based, da tutti gli utenti interni che la Azienda riterrà di autorizzare, senza ulteriori oneri o costi aggiuntivi di licenze o altro;

Si precisa che la manutenzione delle postazioni fisse nei reparti, di proprietà dell'Azienda, resta a carico dell'Azienda Sanitaria; ogni onere relativo agli apparecchi portatili al posto letto o altro se previsto dal progetto, compresi manutenzione full risk e/o aggiornamento e/o sostituzione, è a carico del Fornitore.

In corso di validità di contratto, il Fornitore deve assicurare l'aggiornamento evolutivo e tecnologico della soluzione applicativa offerta, ivi compresi eventuali adeguamenti del software applicativo e di base dovuti ad adempimenti normativi, senza ulteriori oneri per le Aziende.

Resta inteso che entro 3 (tre) mesi dalla firma del contratto di appalto il fornitore si impegna a garantire la piena funzionalità (installazione e formazione) dei sistemi informatici ed informativi proposti relativi alle attività di prenotazione e relativi ai controlli di risultato.

A scadenza del contratto, il Fornitore è tenuto a fornire all'Azienda Sanitaria, senza ulteriori oneri, su supporto informatico standard e in formato aperto, tutti i dati di prenotazione e somministrazione relativi ai pazienti ricoverati sviluppati nell'arco di validità del contratto, allegando documentazione sui tracciati record utilizzati.

In relazione all'espletamento del servizio in questione, il trattamento dei dati personali – raccolti mediante strumenti manuali, informatici e telematici – dovrà essere strettamente collegato alle finalità predette e, comunque, garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, così come previsto dal Decreto legislativo 30 giugno n.196/2003 e smi.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

E' richiesto che il fornitore registri le richieste di assistenza e di manutenzione pervenute tramite i canali indicati dal fornitore, emettendo per ognuna di esse un ticket opportunamente strutturato. Su richiesta, il Fornitore dovrà fornire un rapporto contenente, per il periodo di riferimento, almeno:

- il numero di richieste ricevute nel periodo di riferimento, per tipologia e per criticità;
- statistiche sui livelli di servizio conseguiti.

I tempi massimi per l'intervento sui guasti bloccanti (sia hardware, sia software) ammontano a 4 ore solari successive alla segnalazione, con tempo massimo per la risoluzione del guasto entro le 24 ore solari. I tempi di massimi per l'intervento per guasti non bloccanti ammontano a 8 ore lavorative successive alla segnalazione, con tempo massimo di ripristino entro le 72 ore solari.

Il fornitore dovrà altresì proporre soluzioni che possano far fronte a casi di emergenza quali ad esempio i guasti agli impianti, i pasti d'attesa, le accettazioni tardive di pazienti (es. dal pronto soccorso), nonché pasti per non ricoverati in assistenza ai pazienti (es. minori e disabili), che saranno oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico.

6. PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP

Il Fornitore deve predisporre, ai sensi del Regolamento CE n.852/2004 e s.m.i., un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio, compresa quella del trasporto dei pasti, che deve indicare le metodologie e le procedure adottate per l'applicazione del piano stesso.

Il Fornitore dovrà provvedere a nominare un proprio responsabile della corretta applicazione del piano e provvedere a comunicarne tempestivamente il nominativo alle Aziende Sanitarie.

Il Fornitore si impegna a far rispettare il piano di autocontrollo al proprio personale e a quello che a qualunque titolo sia coinvolto nel processo di produzione. Presso il centro di produzione deve essere depositata copia aggiornata del piano di autocontrollo ivi applicata. Una copia del piano di autocontrollo, e successive variazioni e aggiornamenti, devono essere forniti in copia datata e firmata alle Aziende Sanitarie ed al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e al Servizio Igiene degli Alimenti di origine animale delle Aziende Sanitarie.

Il Fornitore si obbliga a certificare periodicamente l'avvenuto rispetto delle procedure HACCP in ogni fase del processo a dimostrazione dell'adozione di misure di prevenzione rischi per la sicurezza alimentare.

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Dovranno inoltre essere resi disponibili alle Aziende Sanitarie ed al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e al Servizio Igiene degli Alimenti di origine animale delle aziende sanitarie, le attestazioni relative all'avvenuto rispetto della procedura HACCP in relazione a:

- approvvigionamento materie prime;
- stoccaggio e trasformazione alimenti;
- processi di lavorazione – cottura – conservazione – trasporto e distribuzione;
- gestione prodotti non conformi.

7. RISORSE UMANE

7.1. ORGANICO

I servizi oggetto del presente Capitolato saranno svolti direttamente dal Fornitore con proprio personale e/o ricorrendo al subappalto o nelle altre forme riconosciute dalle norme vigenti, nei limiti di legge. Il Fornitore è tenuto a dare attuazione ad uno schema organizzativo corrispondente con quello presentato in sede di offerta. Il numero del personale addetto al servizio dovrà rimanere costante per tutta la durata contrattuale. Eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, relativamente ai dati presentati nel Piano dettagliato degli interventi, dovranno essere preventivamente comunicate all'Azienda Sanitaria Contraente per l'approvazione.

Il Fornitore dovrà garantire per ciascuna Azienda Sanitaria la costante presenza di un Responsabile del servizio nella sede all'uopo indicata, che avrà la responsabilità e il coordinamento di tutte le attività oggetto del presente servizio.

Il personale messo a disposizione dal Fornitore dovrà essere, oltre che professionalmente capace, fisicamente idoneo, edotto delle modalità del servizio, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza, previste dal D.Lgs. 81/2008 e smi. Il Fornitore dovrà garantire che il proprio personale impiegato:

- sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
- segnali subito ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura.

Tutto il personale di cucina dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Regolamento UE 852/2004.

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Il Fornitore dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nell'appalto.

Non oltre 15 giorni dopo l'avvio del servizio, il Fornitore dovrà fornire all'Azienda Sanitaria l'elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture dell'Azienda Sanitaria, diviso per qualifica e funzioni.

Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc.), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione.

7.2. ACCESSO AI LOCALI, PRESENZE ED ASSENZE DEL PERSONALE

Il Fornitore nell'espletare il servizio dovrà impiegare personale qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, numericamente adeguato a garantire il regolare svolgimento delle attività oggetto del presente Capitolato che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e disciplinari in vigore e che si astenga da iniziative e comportamenti non concordati con gli appositi Servizi delle Aziende Sanitarie preposti al controllo. Il Fornitore dovrà impegnarsi nello stesso tempo a sostituire, a richiesta o di propria iniziativa, il personale che dia motivo di lamentele.

L'accesso ai locali sarà consentito al solo personale segnalato per iscritto dal Fornitore.

I livelli di servizio dovranno essere garantiti indipendentemente da assenze a qualsiasi titolo del personale impiegato. In caso di infortunio o malattia del personale, il Fornitore deve assicurare in ogni caso la continuità e l'efficienza dei servizi nel rispetto dei livelli di servizio previsti da Capitolato.

Il servizio oggetto del presente Capitolato deve intendersi di pubblica utilità e, pertanto, il Fornitore dovrà porre in essere ogni misura per garantire la continuità delle prestazioni altresì in caso di scioperi o di vertenze sindacali del personale, anche attraverso opportuni accordi con le OO.SS.

Il Fornitore, a tal fine, garantirà direttamente il corretto comportamento del personale, nonché la diligente osservanza di tutte le norme di legge. La violazione di quanto sopra (oltre alla responsabilità di legge a carico dell'operatore) sarà considerata inadempienza contrattuale ai fini dell'applicazione della prescritta penale.

Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'Azienda Sanitaria prima che il personale non compreso nell'elenco già consegnato sia avviato all'espletamento del servizio.

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

7.3. FORMAZIONE DEL PERSONALE

Entro 20 giorni dall'inizio del servizio il Fornitore deve fissare incontri di formazione destinati a tutto il personale impiegato nelle attività richieste. Negli incontri deve essere presentato il servizio nelle sue diverse componenti, il contenuto delle prestazioni, la tempistica e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività.

In occasione delle giornate previste per la formazione il Responsabile del Servizio, sulla base dei documenti contrattuali, deve illustrare le modalità organizzative ai propri capigruppo, capi squadra o il personale tecnico più qualificato. Il responsabile, mediante la propria organizzazione avrà anche il compito della formazione capillare del proprio personale operativo.

Inoltre, in corso di esecuzione del contratto, qualora le procedure di controllo accertassero che eventuali non conformità siano attribuibili ad imperizia degli operatori, il Fornitore deve provvedere in tempi brevi all'effettuazione di corsi di formazione/aggiornamento mirati, verificandone l'efficacia.

Il Fornitore deve impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, oltre a quelli previste dalle normative di riferimento, riguardanti il sistema di gestione ambientale, i prodotti innovativi, le attrezzature con caratteristiche operative superiori, ecc. atti a migliorare, nell'insieme, la professionalità dei propri operatori.

Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso le Aziende Sanitarie presso cui esegue il servizio.

Ogni anno, entro il mese di giugno, dovranno quindi essere predisposti piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere all'Azienda Sanitaria Contraente.

La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio dovrà prevedere incontri specifici così come stabilito dalle vigenti normative.

Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell'appalto.

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento di tali corsi e incontri dovranno essere comunicati, almeno 15 giorni prima del loro svolgimento, all'Azienda Sanitaria Contraente che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Il Fornitore in ogni caso deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

Inoltre, in corso di esecuzione del contratto, qualora le procedure di controllo accertassero che eventuali non conformità siano attribuibili ad imperizia degli operatori, il Fornitore deve provvedere in tempi brevi all'effettuazione di corsi di formazione/aggiornamento mirati, verificandone l'efficacia.

7.4. REGOLE DI COMPORTAMENTO

I dipendenti del Fornitore, e suoi aventi causa, quali subappaltatori, operanti all'interno dei locali messi a disposizione dalle Aziende Sanitarie Contraenti, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

Il Fornitore dovrà, inoltre, curare che il proprio personale:

- sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato e abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico – sanitarie vigenti in materia;
- non presti servizio in abiti civili;
- si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
- consegni immediatamente all'Azienda Sanitaria, qualunque ne sia il valore e lo stato, eventuali beni rinvenuti nei locali all'interno dell'Azienda;
- segnali subito agli organi competenti e al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei al servizio;

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

- mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- rispetti il codice di comportamento adottato dalle Amministrazioni Contraenti;
- sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano.

Il Fornitore sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato.

7.5. DOTAZIONI E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Il Fornitore, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, per ogni anno della durata degli Ordinativi di Fornitura, divise complete di lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo, cuffie, camici, guanti, calzature) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc. Il Fornitore dovrà fornire altresì divise complete per gli operatori delle pulizie, avendo cura di utilizzare per ogni mansione, colorazioni diverse, avendo cura di assicurare che non corrispondano a colori e foggia delle divise del personale sanitario o tecnico dell'Azienda Sanitaria.

Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal Fornitore.

Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dal Fornitore, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo. Il lavaggio delle divise del personale del Fornitore dovrà essere centralizzato e non lasciato al libero arbitrio del lavoratore.

Durante l'esecuzione del servizio il personale del Fornitore dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, conforme ai dettati dell'6 della Legge 123/07, riportante:

- nome e cognome;
- qualifica;
- azienda di appartenenza;
- foto personale.

Il cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

7.6. COMPORTAMENTI NON CONFORMI

L'Azienda Sanitaria potrà promuovere l'allontanamento dei dipendenti del Fornitore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. L'Azienda Sanitaria si riserva il diritto di chiedere al Fornitore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso il Fornitore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Azienda Sanitaria. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

7.7. IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e consegna dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione e consegna, secondo le modalità indicate nel piano di autocontrollo.

Il personale dovrà essere sottoposto, con oneri a carico del Fornitore, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche e agli accertamenti sanitari previste dalle leggi e regolamenti in vigore. I soggetti risultati non idonei saranno allontanati finché perdura la causa di incompatibilità col servizio.

Qualora il personale dovesse rifiutarsi di sottoporsi a tale controllo, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

7.8. NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

L'impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è obbligata ad attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori, e in particolare (anche se non in modo esaustivo), dal D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni (Attuazione di direttive CEE/CE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro).

L'Impresa dovrà realizzare anche eventuali ulteriori misure di sicurezza che dovessero risultare necessarie a seguito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro,



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

incidenti sull'attività lavorativa oggetto del servizio e del coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, previsti dal D.lgs. n°81/2008 e s.m.i..

8. CONTROLLI E MONITORAGGIO DEL SERVIZIO

Le Aziende Sanitarie si riservano di effettuare, in qualsiasi momento, gli opportuni controlli e ispezioni al fine di verificare la corretta esecuzione del contratto in relazione ai requisiti di legge, agli standard quantitativi e qualitativi stabiliti negli atti di gara, sia agli standard dichiarati del Fornitore in sede di presentazione dell'offerta.

A titolo esemplificativo, i controlli potranno riguardare:

- il rispetto di tutte le prescrizioni per l'esecuzione del servizio indicate nel presente capitolato (prenotazioni, orari, consegna, composizione vassoio,...);
- il rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti;
- le certificazioni relative alle materie prime utilizzate per il confezionamento dei pasti ed in particolari: i prodotti tipici DOP, IGP, no OGM, biologici, tradizionali, locali ed a filiera corta;
- la conformità dei pasti serviti a quanto richiesto negli atti di gara e descritto in offerta tecnica (menù, grammature, ...);
- le modalità e le temperature di stoccaggio le modalità e le temperature di stoccaggio delle materie prime e degli alimenti;
- lo stato dei locali di preparazione;
- i mezzi utilizzati per il trasporto e le modalità di distribuzione;
- la qualità nutrizionale, le caratteristiche merceologiche e igienico-sanitarie del pasto;
- l'idoneità degli impianti e delle attrezzature impiegate;
- il rispetto dell'ambiente, per garantire le norme igieniche e di sicurezza;
- l'ottemperanza di tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di "personale dipendente", nonché di quanto previsto dai contratti collettivi nazionali di categoria;
- il rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata dei rifiuti e relativo smaltimento.

Obiettivo dei controlli è verificare costantemente il livello qualitativo dell'erogazione del servizio, delle tecniche d'intervento, dei mezzi d'opera da utilizzare, del rispetto delle norme di sicurezza e d'igiene.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Le Aziende Sanitarie 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 derrate od i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dal Fornitore a propria cura e spese. In caso di mancata sostituzione, oltre alle penali previste, non sarà liquidato il relativo corrispettivo.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività del Fornitore. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Eventuali irregolarità riscontrate, al di là dell'applicazione delle penali, darà luogo alla richiesta di azioni correttive che dovranno essere tassativamente recepite dal Fornitore che dovrà proporre tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause.

8.1. CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

La vigilanza e i controlli saranno effettuati dal personale preposto e incaricato dalle Amministrazioni contraenti, i quali eseguiranno le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, impianti, alimenti e persone. Fatte salve specifiche disposizioni normative devono essere tenuti a disposizione delle Amministrazioni per un periodo almeno di 12 mesi i rapporti di prova delle analisi batteriologiche e chimico fisiche eseguite, le non conformità rilevate in autocontrollo nonché qualsiasi altro documento che il Fornitore è tenuto a redigere in ragione dell'attività svolta.

In conseguenza di tali controlli, peraltro, il Fornitore non potrà pretendere di eliminare o diminuire la propria responsabilità che rimane comunque intera e assoluta. I controlli dovranno essere effettuati alla presenza dal Rappresentante del Fornitore o di suo sostituto.

Nulla potrà essere richiesto alle Aziende Sanitarie per la quantità dei campioni prelevati.

Le modalità di controllo potranno prevedere:



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

1. verifica delle condizioni operative al momento dell'ispezione in base ai principi igienici enunciati nel presente capitolato, a quanto presentato dall'Impresa in offerta, oltre che al rispetto della normativa vigente;
2. verifica degli standard qualitativi del servizio;
3. verifica dell'applicazione del piano di autocontrollo così come presentato in offerta;
4. verifica dello stato igienico di derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, vassoi, stoviglie, piatti, ambienti e personale, anche mediante analisi microbiologiche, chimiche, merceologiche, tamponi ambientali, tamponi sul personale;
5. verifica della corrispondenza delle derrate/pasti ai requisiti di capitolato;
6. verifiche sulla tracciabilità dei prodotti.

Le campionature di monitoraggio effettuate, verranno eseguite con modalità analoghe a quelle previste dalla vigente normativa per il controllo ufficiale, con quantità comunque rappresentative delle partite in oggetto. I campioni così prelevati verranno conferiti, per l'analisi, ai laboratori esterni di propria fiducia.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere il Responsabile incaricato del Fornitore.

Delle operazioni di controllo dovrà essere redatto apposito verbale sottoscritto da chi effettua il controllo per conto delle Amministrazioni e dal Responsabile incaricato del Fornitore.

I tecnici incaricati delle Amministrazioni provvederanno a far custodire le eventuali derrate contestate in un magazzino o in cella frigorifera (se disponibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

8.2. METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

I tecnici dei servizi deputati delle Aziende Sanitarie effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea nel rispetto delle norme vigenti.

Le modalità di controllo potranno prevedere ad esempio la verifica di:

- condizioni operative al momento dell'ispezione in base ai principi igienici enunciati nel presente capitolato, a quanto presentato dall'Impresa in offerta, oltre che al rispetto della normativa vigente;
- standard qualitativi del servizio
- tutto quanto espresso in sede di offerta anche per quanto riguarda le presenze del personale.

Procedura aperta informatizzata per l'affidamento dei servizi di ristorazione a basso impatto ambientale (DM 25. Luglio 2011) per le aziende sanitarie e ospedaliere della Regione Sardegna

Allegato 1 – Capitolato tecnico



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- organizzazione del servizio e organico;
- requisiti strutturali;
- modalità di stoccaggio nelle celle e temperatura;
- controllo della qualità, dell'etichettatura e della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di manipolazione e lavorazione delle derrate alimentari;
- controllo delle temperature dei carrelli;
- caratteristiche dei sanificanti;
- stato igienico degli impianti, del personale addetto, dei servizi;
- comportamento igienico del personale;
- qualità delle derrate;
- rispetto menu, ingredienti e grammature delle preparazioni;
- verifica del rispetto degli oneri a carico dell'Impresa (es. disinfestazioni, manutenzioni etc.);
- quant'altro previsto dall'impresa nella offerta tecnica di gara.

Durante il 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 del Fornitore.

Inoltre potranno essere svolti controlli sul rispetto delle modalità e dei tempi di consegna dei pasti e quanto altro previsto per la corretta esecuzione del contratto.

Il Fornitore dovrà garantire l'accesso agli incaricati delle aziende sanitarie in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione delle attività e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso messi a disposizione.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso i cui il Responsabile del Servizio o suo incaricato non fosse presente per il contraddittorio, l'azienda sanitaria effettuerà ugualmente i controlli e il Fornitore non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Le Aziende Sanitarie faranno pervenire per iscritto al Fornitore, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Il Fornitore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio purché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

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

8.3. RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE (CUSTOMER SATISFACTION)

Il grado di soddisfazione degli utenti rappresenta un indicatore che rileva il gap esistente tra livello di qualità erogata attraverso il servizio e livello di qualità percepita dall'utente (degenti e personale delle Aziende Sanitarie direttamente interessate al servizio). Preso atto della centralità del ruolo dell'utente, rappresenta quindi un valido strumento per la verifica della effettiva qualità e per il continuo miglioramento del servizio per il Fornitore.

Per questo motivo le Aziende Sanitarie si basano anche sulla rilevazione della Customer Satisfaction quale metodo per:

- rilevare le criticità esistenti;
- migliorare il servizio.

Il Fornitore in sede di offerta dovrà quindi presentare un progetto che descriva in modo analitico le modalità operative di verifica della qualità per l'utente, sulla base delle seguenti caratteristiche minime:

- questionario da erogare a carico del Fornitore per rilevare la qualità del servizio, (es: appetibilità del pasto, la temperatura, la disponibilità, l'orario,...)
- a ciascuna domanda presente nel questionario dovrà essere assegnato un punteggio espresso secondo il grado di preferenza da un minimo di 1 ad un massimo di 5 punti
- distribuzione almeno semestrale del questionari con elaborazione dei relativi risultati
- distribuzione di un numero di questionari (pari almeno al 1% dei pranzi/cene distribuite) in reparti diversi (per singola azienda Sanitaria);
- il questionari datati e firmati dal Responsabile del Reparto o suo delegato, unitamente ai dati elaborati in formato excel dovranno essere inoltrati all'ufficio relazioni con il pubblico per gli adempimenti di competenza;



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Nel caso in cui si rilevi un livello di soddisfazione insufficiente, il Fornitore ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate.

E' espressamente accettato dall'amministrazione contraente che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

8.4. RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Al termine di ogni semestre il fornitore trasmetterà alle Aziende Sanitarie una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale svolte, ai rapporti con gli addetti al controllo, alle cause di eventuali controversie con l'azienda Committente.

In tale rapporto il fornitore dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

9. REFERENTE DEL FORNITORE

Il fornitore, prima dell'attivazione del Servizio, e secondo l'impegno già assunto in sede di offerta, deve indicare alle Aziende sanitarie il nominativo del Responsabile dell'esecuzione del contratto che svolgerà il ruolo di interfaccia con l'Azienda sanitaria per tutte le attività ed eventuali problematiche inerenti il servizio.

10. CONTATTI DEL FORNITORE

Il fornitore deve attivare per ciascuna Azienda sanitaria un servizio in grado di fornire informazioni sui servizi oggetto di gara mediante l'installazione di un numero di telefono, un indirizzo e-mail dedicato, attivo tutto l'anno dalle ore 9.00 alle ore 17.00, per le operazioni di pronto intervento, nonché per tutte le richieste e le esigenze anche urgenti riferite al servizio e per l'inoltro di reclami.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

11. SERVIZIO DI REPORTISTICA

Oltre a quanto definito nel capitolo 5, il fornitore, deve inviare alla Centrale regionale di committenza della Regione Autonoma della Sardegna e, se richiesto, all'Azienda sanitaria, su base mensile, entro 10 giorni solari dalla scadenza del mese di riferimento, i dati aggregati e riassuntivi relativi alle prestazioni contrattuali.

A titolo indicativo e non esaustivo dovranno essere forniti i seguenti dati suddivisi per Azienda sanitaria:

- valore dell'ordinativo di fornitura;
- valore delle fatture inviate alle Aziende sanitarie con l'indicazione delle singole voci;
- servizi e quantitativi richiesti dalle Aziende sanitarie;
- numero dell'ordinativo di fornitura generato dal sistema;
- analisi funzionali al monitoraggio dei contratti, alla rilevazione degli scostamenti e alla individuazione di potenziali criticità;
- ogni altra informazioni espressamente richieste dall'Azienda sanitaria contraente e/o dalla Centrale regionale di committenza.

12. ULTERIORI SPECIFICHE PER LOTTO E AZIENDA

Oltre a quanto specificamente riportato nell'Allegato A al presente Capitolato relativamente a ciascuna delle singole sedi delle diverse Aziende Sanitarie presso le quali è richiesto di garantire il servizio di ristorazione, si rappresenta quanto segue:

Specifiche lotto 1 - P.O. Olbia Giovanni Paolo II

Le attrezzature e gli arredi presenti nella cucina sono di proprietà dell'attuale Fornitore. Al nuovo Fornitore è richiesto di allestire tali locali.

Specifiche lotto 1 - P.O. Dettori Tempio Pausania

Le attrezzature e gli arredi presenti nella cucina sono di proprietà dell'attuale Fornitore. Al nuovo Fornitore è richiesto di allestire tali locali.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Specifiche lotto 1 - P.O. San Francesco – Nuoro

Nel servizio di ristorazione sono impiegate 4 unità di personale dell'Azienda ASSL per il quale si richiede il distacco presso il fornitore. Il Fornitore dovrà rimborsare il costo del personale che è pari a € 136.167,46.

Specifiche lotto 1 - P.O. San Camillo – Sorgono

Nel servizio di ristorazione sono impiegate 4 unità di personale dell'Azienda ASSL per il quale si richiede il distacco presso il fornitore. Il Fornitore dovrà rimborsare il costo del personale che è pari a € 146.800,00

Specifiche lotto 1 - P.O. NS della Mercede – Lanusei

Nel servizio di ristorazione sono impiegate 5 unità di personale dell'Azienda ASSL per il quale si richiede il distacco presso il fornitore. Il Fornitore dovrà rimborsare il costo del personale che è pari a € 151.288,79

Specifiche lotto 1 - P.O. N.S. di Bonaria - San Gavino

Le attrezzature e gli arredi presenti nella mensa sono di proprietà dell'attuale Fornitore. Al nuovo Fornitore è richiesto di allestire tali locali.

Specifiche lotto 1 - PO CTO – Iglesias

Le attrezzature e gli arredi presenti nella mensa sono di proprietà dell'attuale Fornitore. Al nuovo Fornitore è richiesto di allestire tali locali.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SOS ENTES LOCALES, FINÀNTZIAS E URBANÌSTICA
ASSESSORATO DEGLI ENTI LOCALI, FINANZE E URBANISTICA

Direzione generale enti locali e finanze

Servizio della Centrale regionale di committenza

Specifiche lotto 1 - PO Sirai – Carbonia

Le attrezzature e gli arredi presenti nella mensa sono di proprietà dell'attuale Fornitore. Al nuovo Fornitore è richiesto di allestire tali locali.