



**AZIENDA OSPEDALIERA "G. RUMMO"**

Via dell'Angelo, 1 – 82100 BENEVENTO

Tel. 0824/57111 - P.IVA e C.F. 01009760628

Sito web [www.ao-rummo.it](http://www.ao-rummo.it)

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN FAVORE DEI DEGENTI E  
DEI DIPENDENTI DELL’AZIENDA OSPEDALIERA “G. RUMMO”**

## **ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto:

- la conduzione e la gestione del servizio di ristorazione, sia per quanto riguarda la rilevazione delle prenotazioni, cottura, preparazione, confezionamento e distribuzione al letto del degente dei pasti;
- la mensa dei dipendenti dell'Azienda Ospedaliera "G. Rummo" (*d'ora in poi denominata Committente*);
- il ritiro e lo sbarazzo delle suppellettili utilizzate per l'erogazione del servizio, la pulizia dei locali di preparazione e consumazione dei pasti - limitatamente alla mensa dei dipendenti - il tutto per sette giorni settimanali e per tutta la durata contrattuale.

Il servizio dovrà essere effettuato con una metodologia operativa tale da consentire, tra l'altro:

- la conformità alla vigente normativa sulla produzione e somministrazione di alimenti e bevande;
- il mantenimento del cibo ad una corretta e costante temperatura, dalla cucina fino alla distribuzione dei pasti al letto dei degenti.

## **ARTICOLO 2 - DURATA DEL CONTRATTO E REVISIONE PREZZI - IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO**

Il contratto avrà la durata di **TRE anni** a decorrere dalla data indicata nella comunicazione di aggiudicazione.

Lo stesso contratto non è tacitamente rinnovabile.

Il corrispettivo si intende fisso ed invariabile nel primo anno di validità del servizio.

Esso potrà essere soggetto ad adeguamento, con cadenza annuale, solo a decorrere dall'inizio del secondo anno e degli anni successivi, applicando la variazione percentuale, in misura delle variazioni annuali ISTAT, applicabili alla gara in questione, sull'indice del mese di scadenza dell'anno considerato rispetto al corrispondente mese dell'anno precedente. La richiesta di adeguamento dovrà essere rivolta all'Amministrazione mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno. Alla richiesta dovrà essere allegata copia della dichiarazione dell'ISTAT attestante gli aumenti intervenuti. Sono prive di effetti le richieste presentate senza alcuna documentazione. Ciò ai sensi degli artt.7 e 115 del D.Lgs. 163/2006.

Le presenti disposizioni escludono l'applicazione dell'art.1664 c.c., nonché ogni altra norma di revisione prezzi.

## **ARTICOLO 3 - VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO**

L'importo presumibile della spesa per l'intero triennio ammonta ad € 4.300.000,00 oltre IVA come per legge (Euro quattromilionitrecentomila/00), comprensivo per l'intero periodo di € 86.000,00 oltre IVA (Euro ottantasemila/00) per oneri della sicurezza non soggetti al ribasso.

#### **ARTICOLO 4 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere espletato in conformità alle disposizioni contenute nel presente capitolato ed alla vigente normativa in materia.

La preparazione dei pasti dovrà corrispondere in maniera ottimale ai valori dietetici, nutrizionali e calorici previsti per le varie patologie e dovrà comunque avvenire nel rispetto qualitativo e quantitativo indicati dalla Committente.

**Inoltre, l'espletamento del servizio dovrà corrispondere, oltre a quanto prescritto dalle vigenti leggi in materia ed alle disposizioni del presente capitolato, al dietetico dell'Azienda Ospedaliera (ALLEGATO "A") per :**

- composizione bromatologica della dieta normoenergetica;
- grammature;
- indicazioni merceologiche sulle derrate alimentari;
- menù settimanale invernale;
- menù settimanale estivo;
- menù festivi e/o quanto proposto dalla Ditta aggiudicataria nell'offerta con modalità migliorative.

#### **Locali per l'espletamento del servizio.**

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, la Committente pone a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali di cui alle allegate planimetrie (**ALLEGATO "C"**) attualmente adibiti ad uso cucina e mensa dipendenti, nello stato in cui si trovano. I locali verranno ceduti, per la durata dell'appalto, a titolo di comodato d'uso gratuito, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice civile.

Il Gestore potrà apportare durante la valenza contrattuale eventuali modifiche ai locali solo previa espressa autorizzazione scritta da parte della Committente e senza che le stesse diano diritto a rimborso o risarcimento alcuno. Alla scadenza del contratto tutte le varianti edili apportate a carico del gestore resteranno di proprietà della Committente senza che il gestore stesso possa pretendere rimborso o risarcimento di alcun genere.

Della consegna dei locali sarà redatto apposito verbale sottoscritto dalle parti, che sarà allegato al contratto per costituire parte integrante e sostanziale.

#### **Attrezzature ed impianti per l'espletamento del servizio.**

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto, la Committente pone a disposizione della Ditta aggiudicataria gli impianti, le apparecchiature e le attrezzature (**ALLEGATO "D"**) ubicate nei locali attualmente adibiti e/o destinati a cucina e mensa aziendale, nello stato in cui si trovano ed allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento. Dette attrezzature verranno cedute, per la durata dell'appalto, a titolo di comodato d'uso gratuito, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice civile.

Di tale consegna sarà redatto apposito verbale sottoscritto dalle parti, che sarà allegato al contratto per costituire parte integrante e sostanziale.

La Ditta partecipante, in caso di aggiudicazione, a proprie spese, senza alcun rimborso da parte della Committente, è obbligata a porre in essere le opere murarie ed impiantistiche, e ad acquistare le attrezzature, i mobili e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio nell'osservanza del progetto di gara che sarà presentato.

## **ARTICOLO 5 - SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI**

### **TIPOLOGIA DEL SERVIZIO**

La Committente, a titolo puramente indicativo, precisa che la media giornaliera dei degenti è di ca. **300**, e del personale dipendente e/o ospite, che usufruisce del solo pranzo, è di ca. **25**.

Le Ditte partecipanti, nella presentazione dell'offerta, devono indicare la propria linea organizzativa del servizio in forma analitica, dalla preparazione dei pasti al loro confezionamento ed alla distribuzione. Il Gestore dovrà provvedere, tra l'altro, in conformità alla vigente normativa ed alle disposizioni del presente capitolato:

- a) alla gestione della prenotazione dei pasti, prevedibilmente con informatizzazione del servizio;
- b) all'acquisto e stoccaggio dei generi alimentari e di quanto necessario all'espletamento del servizio da fornitori che rispettano la normativa HACCP;
- c) alla preparazione cottura, confezionamento dei pasti, nel rispetto scrupoloso e totale (durante tutta la fase produttiva e distributiva) delle norme HACCP;
- d) alla distribuzione dei pasti fino al posto letto dei degenti, attenendosi ai seguenti orari:

#### **ORARIO ESTIVO (aprile - ottobre)**

- prima colazione dalle 7,30 alle 8,30
- pranzo dalle 12,30 alle 13,30
- cena dalle 19,00 alle 20,00

#### **ORARIO INVERNALE (novembre - marzo)**

- prima colazione dalle 7,30 alle 8,30
- pranzo dalle 12,00 alle 13,00

- cena dalle 18,30 alle 19,30

Detti orari potranno variare sulla indicazione della Direzione Sanitaria del Presidio, in relazione a necessità organizzative ed in funzione delle necessità stagionali.

L'orario di ristorazione presso la mensa dei dipendenti andrà dalle ore 13,00 alle ore 15,00, salvo eventuali variazioni;

e) al trasporto, consegna e successivo (dopo il pasto) ritiro dei carrelli e dei vassoi (e loro trasporto fino alle cucine) ai/dai posti letto dei degenti. Il ritiro di vassoi e carrelli deve avvenire entro 1 ora dall'ultima consegna con la medesima sequenza della distribuzione. Si precisa che i vassoi dovranno obbligatoriamente essere utilizzati per ciascuno dei tre pasti giornalieri,

f) al lavaggio e stivaggio carrelli, vassoi, contenitori, stoviglieria, ed alle operazioni di pulizia, sanificazione e disinfestazione degli ambienti utilizzati per la produzione dei pasti, etc.;

g) alla fornitura di tutto il materiale necessario al fine di assicurare l'espletamento del servizio secondo i canoni previsti dal presente capitolato.

h) allo smaltimento in proprio dei rifiuti assicurando la raccolta differenziata

#### **STRUTTURA DEI MENU' TIPO PER I DEGENTI:**

Il Gestore dovrà, con dovizia di particolari, illustrare le modalità di espletamento del servizio comprendente la preparazione e la distribuzione dei pasti, deve assicurare inoltre la distribuzione, di acqua minerale in quantità non inferiore a 1 lt. die/paz. ( $\frac{1}{2}$  lt. di acqua per dipendente e/o ospite).

La variabilità dei menù, per quanto riguarda la dieta routinaria, dovrà essere quindicinale, dovrà prevedere un minimo di scelta tra tre primi, tre secondi e tre contorni per ciascun pasto, ed essere disponibile nei reparti di degenza per consentire la scelta da parte dell'utente.

Il Gestore è tenuto ad assicurare la fornitura di menù per particolari ricorrenze speciali (Capodanno, Epifania, Pasqua, Santo Patrono, Natale), previa approvazione dalle Direzione Sanitaria.

Le quantità delle vivande, relative a tutti i menù giornalieri, saranno previste dalle tabelle dietetiche di cui *all'ALLEGATO " A "*.

#### **La "giornata alimentare " sarà così composta:**

a) **Colazione:** caffè, o orzo, the, o latte, e kit comprendente, in confezioni monodose: marmellata o gelatina di frutta o miele, fette biscottate, zucchero, posate monouso, tovagliolo;

**b) Pranzo degenti e dipendenti:** dovrà prevedere una scelta tra 3 primi, 3 secondi e 3 contorni ed, inoltre, frutta fresca di stagione e pane in idonea confezione monodose.

**c)** Altrettanto dicasi per la **cena** degenti.

Il Gestore dovrà garantire in qualsiasi momento della giornata, purché collocabile nell'arco temporale che va dalle 8,00 alle 19,00 la fornitura di pasti in caso di ricoveri non prevedibili in fase di prenotazione dei pasti o di degenti in sosta al pronto soccorso . Tale servizio verrà effettuato a semplice richiesta da parte dei reparti di degenza (Capo Sala o delegato) e prevedere un menù standard definito:

- un primo piatto; un secondo piatto; un contorno; pane; acqua minerale e frutta.

Il gestore dovrà accettare la disdetta delle prenotazioni da parte dei reparti di degenza entro i seguenti orari:

- ore 11,00 per il pranzo

- ore 16,00 per la cena

## **ARTICOLO 6 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio di ristorazione e di somministrazione dei pasti, con le stesse modalità caratteristiche e tipologia di prodotti e numeri oggetto di aggiudicazione, deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 12.6.90 n. 146.

In nessun caso è previsto che il servizio subisca interruzione, ivi comprese eventuali agitazioni e rivendicazioni dei dipendenti della Ditta.

## **ARTICOLO 7 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

### **ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMMITTENTE**

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità del gestore, che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Committente.

Il Gestore risponde, inoltre, direttamente dei danni e delle conseguenze comunque pregiudizievoli che nell'espletamento dell'attività svolta possono derivare al Committente, ai commensali, agli stessi dipendenti del gestore o ai terzi in genere. Il gestore è tenuto a sollevare il Committente da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

### **ONERI A CARICO DEL GESTORE**

Sono a carico del Gestore tutti gli oneri richiamati agli articoli del presente capitolato.

In particolare, il Gestore si impegna a provvedere :

1. a tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritti di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire l'assuntore per rimpianto o per l'esercizio di tutti i servizi previsti nella presente disciplinare; per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni in materia;
2. a tutte le spese inerenti e concernenti l'espletamento del servizio, tra cui: spese registrazioni contratti, bolli, copie, quelle occorrenti per il rilascio di tutte le autorizzazioni necessarie;
3. all'assicurazione per danni a cose o a persone nonché al gestore per l'espletamento del servizio;
4. a tenere i registri contabili e fiscali a norma di legge;
5. alla manutenzione dei locali, impianti, apparecchi ed attrezzature utilizzati per il servizio, fatta salva la responsabilità per danni riconducibili alla Committente;
6. alla formazione ed al periodico aggiornamento di tutto il personale per garantire il buon andamento del servizio;
7. ad ottemperare agli obblighi imposti dalla vigente normativa a tutela del personale impegnato (medico competente, ufficio igiene, vaccinazioni, responsabile della prevenzione e sicurezza, etc.);
8. al rispetto degli obblighi di legge sui D.P.I. per il personale operante;
9. al rispetto degli obblighi di legge sui mezzi di protezione ambientale (zanzariere, filtri, ricambi d'aria, etc. );
10. al servizio di pulizia dei locali concessi in comodato per l'espletamento del presente servizio, delle attrezzature, delle stoviglie, etc.;
11. alla periodica disinfestazione;
12. a porre in essere, a proprie spese, senza alcun rimborso da parte della Committente, le opere murarie ed impiantistiche, e ad acquistare le attrezzature, i mobili e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio nell'osservanza della vigente normativa in materia.

Oltre agli specifici oneri prescritti nel presente capitolato e dalle vigenti leggi in materia, sono a completo carico dell'appaltatore:

- a) Svolgimento del servizio a proprio rischio, con propri: mezzi tecnici, capitali ed organizzazione;
- b) Acquisto, trasporto e confezionamento delle derrate alimentari, nel rispetto della normativa in materia;
- c) Fornitura ed integrazione del materiale frangibile (piatti, bicchieri, vassoi, oliere, mestoli e qualunque altro accessorio alla gestione);
- d) Fornitura dei materiali ed impianti danneggiati per colpa del gestore e del proprio personale;

e) Fornitura di stoviglie a perdere nei casi necessari (es. Malattie infettive) o quando motivi tecnici non consentono l'uso di quello frangibile su richiesta del direttore della Unità operativa ( tale fornitura non comporta modifiche del prezzo);

f) Realizzazione e stampa del menù su carta colorata e con decori tipografici concordata con la Committente e sua distribuzione agli utenti;

g) Ottemperanza agli obblighi imposti dalla normativa sull'autocontrollo alimentare HACCP, (manuale autocontrollo alimentare - classe igienica - modalità di controlli), ai sensi del D.Lgs. n.155/1997, anche, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da adottarsi per garantire la sicurezza degli impianti e la igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP.

**Il corrispettivo per tutti gli oneri sopra specificati è da ritenersi interamente conglobato nel prezzo d'appalto.**

### **ONERI A CARICO DELLA COMMITTENTE**

Sono a carico della Committente le spese per:

- la fornitura dell'energia elettrica;
- la fornitura del gas;
- la fornitura del vapore;
- la fornitura dell'acqua calda e fredda;
- il riscaldamento dei locali;
- l'utenza telefonica urbana;

Eventuali carenze o disservizi non dipendenti dal Gestore, dovranno essere tempestivamente segnalati alla Committente, che provvederà alle soluzioni più adeguate. Le spese per i tributi sui rifiuti saranno a carico del Gestore.

### **MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA**

Il Gestore dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria corrente intendendosi per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere i locali, le attrezzature e gli impianti ed arredi in perfetto stato d'uso.

Sono posti a carico del Gestore gli oneri per eventuali danni da imputarsi a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente del gestore.

Il Gestore provvederà altresì alla manutenzione straordinaria direttamente con proprio personale o a mezzo terzi.

Per manutenzione straordinaria devono intendersi opere di impermeabilizzazione, di rifacimento impianti, di ripristino pavimenti e piastrellature, di attrezzatura delle pareti, di



revisione impianti refrigeranti, di revisione impianti: riscaldamento, ventilazione aspirazione, ecc...

In ogni caso, il Gestore dovrà segnalare tempestivamente alla Committente la necessità di intervento straordinario.

## **ASSICURAZIONI**

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni od altro che, in relazione all'espletamento del servizio o causale ad esso connesse, derivassero alla Committente o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico del Gestore.

Il Gestore è tenuto a stipulare, a proprie spese, presso primaria Compagnia di Assicurazione, le seguenti polizze:

**1. Polizza assicurativa dei locali, impianti ed attrezzature messi a disposizione della Committente,**

contro i danni derivati da rischi per incendi, esplosioni, scoppio e rischio locativo, anche se derivanti da dolo o colpa grave del proprio personale, con un massimale non inferiore a € 4.500.000,00;

**2. Polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi, che copra tutti i rischi R.C.T.** nell'ambito della gestione servizio di ristorazione, conduzioni degli impianti e somministrazione degli alimenti prodotti, con un massimale non inferiore a € 5.200.000,00 a copertura anche dei rischi di tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio, nonché copertura R.C. verso prestatori d'opera con massimale adeguato alle retribuzioni del personale;

**3. Polizza assicurativa per guasti macchina ed eventuali danni causati da negligenza** ovvero da uso improprio da parte del personale dipendente e/o da eventuali atti di sabotaggio o vandalici per un valore di € 780.000,00. La polizza deve contenere l'espressa rinuncia alla rivalsa nei confronti della Committente.

Nei contratti assicurativi sopra elencati, salvo il punto 2), dovrà essere inclusa la clausola di vincolo a favore della Committente.

Ogni documento, comprese le quietanze, dovrà essere prodotto in copia all'amministrazione della Committente.

## **ARTICOLO 8 -PERSONALE E CLAUSOLA DI MANTENIMENTO DEI LIVELLI OCCUPAZIONALI**

Per assicurare le prestazioni contrattuali il Gestore si avvarrà di personale idoneo e adeguato numericamente alle necessità, che sarà impiegato sotto la sua esclusiva responsabilità.

A tal proposito, l'appaltatore subentrante dovrà produrre una dichiarazione con la quale si impegna ad assumere prioritariamente alle proprie dipendenze lo stesso personale attualmente impiegato nel servizio alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste.

**La predetta dichiarazione d'impegno deve essere inserita nella busta "B - offerta tecnica",** e deve essere sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta, e nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio.

La Ditta aggiudicataria, in seguito all'aggiudicazione, dovrà comunque fornire la lista nominativa del personale dipendente con l'indicazione della qualifica professionale di ciascun addetto e l'impegno in numero-ore previsto, e segnalare tempestivamente alla Direzione Amministrativa ogni variazione nominativa.

Il personale munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, a completo carico della Ditta appaltatrice, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti diagnostici e alle vaccinazioni previste dalle norme in materia, per l'esercizio di tutte le attività connesse alla ristorazione.

La Committente si riserva il diritto di effettuare ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni. Si riserva, inoltre, il diritto di richiedere al gestore di prendere immediati provvedimenti per quel personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi, in contraddittorio tra le parti. In tal caso, il Gestore provvederà a quanto deciso in contraddittorio.

È onere del Gestore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il proprio personale.

Il gestore si farà carico del controllo di tutte le norme igieniche sul vestiario e del rispetto delle stesse da parte del personale dipendente (D.P.R. 327/80 art. 42- D.Lgs. 626/94, così come modificato dalla normativa successiva, ed in particolare dal D.Lgs. 81/08).

Gli addetti al servizio di cui trattasi dovranno portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla ditta del gestore, con badge di riconoscimento.

In nessun caso il predetto personale, potrà accampare alcun diritto nei confronti della Committente anche nel caso di fallimento del Gestore, poiché trattasi di rapporto di lavoro instauratosi con la ditta appaltatrice.

Deve essere comunque sempre assicurata per tutta la durata del contratto, la presenza costante dell'organico dichiarato in fase d'offerta. Tale consistenza deve essere

riconfermata tramite elenco nominativo da trasmettere alla Direzione medica di presidio, con frequenza trimestrale.

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che deve essere reperibile h.24 per sette giorni su sette. Il Direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Committente al controllo dell'andamento del servizio.

## **ARTICOLO 9- APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE, TIPOLOGIA E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEL VITTO.**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti ed alle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e di quanto prescritto nel manuale HACCP.

I generi alimentari devono offrire assolute garanzie di freschezza e qualità.

**La qualità dei principali generi da utilizzare non può essere inferiore a quella stabilita nella allegata tabella (*ALLEGATO "B"*), che è parte integrante e sostanziale del presente capitolato.**

Tutti gli altri generi alimentari devono possedere le caratteristiche merceologiche per essere definiti di prima qualità secondo gli usi e le consuetudini commerciali generalmente riconosciuti.

Per le carni e gli altri prodotti alimentari, per i quali devono assolversi obblighi di carattere sanitario prima della loro immissione al consumo, possono essere richieste da parte dell'Ente le certificazioni di rito.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete. Il Gestore deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Committente, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle tabelle merceologiche e comunque i fornitori dovranno garantire il rispetto delle prescrizioni HACCP.

Le derrate alimentari devono essere conservate in locali (celle frigorifere e frigoriferi) all'uopo destinati; al Gestore spetta il controllo a che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali previste a norma di legge per la conservazione di ogni categoria di alimento.

L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (latte UHT, scatolame in genere, surgelati, formaggi e insaccati in monoporzioni, sfarinati e prodotti da forno) deve essere

effettuato con frequenza regolare tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente immissione sul mercato.

L'approvvigionamento dei prodotti freschi deve avvenire come di seguito specificato:

- pane: giornalmente;
- frutta ed ortaggi: con frequenza minima bisettimanale;
- carni fresche: per l'approvvigionamento di carne fresca affettata il tempo massimo intercorrente tra il porzionamento all'origine e la messa in cottura non deve superare le 24 ore. Per altri tipi di confezionamento (sottovuoto ecc...) e per altri carni fresche (pollame), l'approvvigionamento deve avvenire con frequenza minima bisettimanale;
- uova fresche con frequenza minima bisettimanale.

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalla legge vigente anche per quanto riguarda la protezione dei punti di aerazione. Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate con il divieto che il personale effettui più operazioni contemporaneamente.

Le carni, le verdure, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti. I prodotti cotti e refrigerati, prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° C. e 4° C.. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al DPR 23.08.82 n.777 e seguenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

Il personale adibito alle preparazioni e distribuzione delle diete dovrà fare uso di mascherine, copricapo e guanti monouso.

### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Tutte le preparazioni di conservazione, di manipolazione, di cottura e di distribuzione degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva, sensoriale ed organolettica.

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

Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, escluse le verdure, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e +4° C ;

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui vengono consumate o il giorno precedente purché conservata sottovuoto;

La carne trita deve essere preparata nei locali della cucina e non può essere conservata come tale; lo stesso dicasi per il formaggio grattugiato.

Le seguenti operazioni: il lavaggio ed il taglio della verdura, l'impanatura, le porzionature di salumi e di formaggi devono avvenire nella stessa giornata di consumo.

Per la cottura deve essere impiegato solo idoneo pentolame in acciaio inox. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

Il Gestore deve presentare, per tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche di sicurezza. Ove sono disponibili, sono da preferire prodotti eco-compatibili.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le modalità d'uso indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

Comunque, durante l'operazione di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone su indicate detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Il Gestore deve effettuare un intervento di disinfezione ambientale, disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio, e poi con cadenza almeno trimestrale; deve comunque attenersi a quanto stabilito nel manuale HACCP per ogni turno giornaliero di servizio.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dallo stesso personale che effettua preparazione dei pasti. Il Personale che effettua pulizia o lavaggio deve inoltre indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione ed alla preparazione degli alimenti.

Il Gestore dovrà assicurare in ogni momento a sua cura e spese:

- la perfetta pulizia dei locali destinati al Servizio, dei servizi igienici annessi, e delle attrezzature fisse e mobili;
- il lavaggio e la disinfestazione degli arredi;
- il lavaggio dei carrelli termici, dei vassoi, della utensileria e quanto altro necessario per assicurare il servizio;
- il lavaggio delle divise del proprio personale.

Gli scarti della lavorazione delle derrate dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori della raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti (sacchetti, pattumiere, scatoloni, o altro) dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dai locali dei centri di produzione nell'ambito del cortile di pertinenza, ma dovrà essere conferito direttamente nei cassonetti dell'ASIA. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

I rifiuti solidi derivanti dalla consumazione dei pasti dei degenti e dei dipendenti seguiranno lo stesso iter.

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico del Gestore, che dovrà avere cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

I locali di stoccaggio, di produzione di consumo ed i servizi igienici, docce e spogliatoio, divisi per sesso, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette monouso ed i lavabi devono erogare con sensore automatico l'acqua.

#### **ARTICOLO 10 - SICUREZZA SUL LAVORO**

E' fatto obbligo al Gestore, al fine di garantire la sicurezza sul luogo di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori ex D.Lgs. 626/94, così come modificato dalla normativa successiva, ed in particolare dal D.Lgs. 81/08.

Il Gestore deve predisporre a fare affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine, copricapi, guanti e DPI, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle norme di sicurezza.

Al termine della preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature e le apparecchiature presenti nella cucina dovranno essere deterse e disinfettate; particolare cura dovrà essere prestata alle fasi di risciacquo.

#### **ARTICOLO 11 - CONTROLLI DI QUALITA'**

**DIRITTO DI CONTROLLO.** E' facoltà della Committente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contenute nel presente capitolato.

Inoltre, ha facoltà di disporre, senza limite di orario, la presenza presso i locali di produzione dei pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

**ORGANISMI DI CONTROLLO.** Gli organismi preposti al controllo sono i competenti servizi dell'Azienda: Direzione Sanitaria, Servizio Prevenzione e Protezione, Dietiste.

**TIPOLOGIA DEI CONTROLLI.** I controlli saranno mirati alla ricerca di specie batteriche patogene (salmonelle, schighele, stafilococchi, eneterotossici, etc.) o occasionalmente tali, al controllo merceologico e bromatologico, temperatura, etc..

I controlli saranno articolati, a titolo esemplificativo, nel seguente modo:

- a) Controlli a vista del servizio
- b) Controlli analitici.

Durante i controlli, i tecnici incaricati dalla Committente potranno effettuare prelievi di alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di idoneo laboratorio; i controlli analitici potranno riguardare anche il monitoraggio contestuale ed in sequenza di uno o più alimenti nelle varie fasi di articolazione del servizio: stoccaggio, manipolazione, cottura, trasporto, distribuzione. Gli addetti al controllo devono essere muniti di idoneità sanitaria o altro documento equivalente rilasciato dalla Committente. Essi dovranno altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli apposito camice bianco e copricapo.

I controlli potranno dare luogo al blocco di derrate. Gli incaricati dalla Committente provvederanno a farli custodire in magazzino o in cella frigorifera ( se deperibili ) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento ". Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno avvenire entro due giorni.

**METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITA'.** Gli addetti effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi devono avvenire alla presenza dei responsabili di cucina della Ditta appaltatrice con apposito verbale firmato dalle parti. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

**CONSERVAZIONE CAMPIONI.** Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il gestore deve prelevare almeno 50 grammi di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli a temperatura di 2 gradi per le 72 ore successive. Sui sacchetti verrà riportata la data e l'ora di prelievo, fermo restando i controlli da parte dei sevizi competenti dell'ASL.

**CONTESTAZIONI.** Il Committente farà pervenire al Gestore, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di

comunicazione il gestore non fornisce nessuna controprova probante, il Committente applicherà le penali previste dal presente contratto.

**CONTROLLO DI QUALITA' DEL GESTORE.** Il Gestore prima dell'inizio del servizio, dichiarerà di eseguire per proprio conto il servizio di controllo di qualità come previsto dal D.Lgs. n. 155/1997 e seguenti. I risultati di detti controlli dovranno essere consultabili dalla Committente.

## **ARTICOLO 12 - PENALITA' E CLAUSOLA COMPROMISSORIA**

Il Gestore nell'esecuzione del servizio avrà obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso ed alle disposizioni del presente capitolato.

Ove non ottemperi a tutti gli obblighi di cui sopra, il gestore è tenuto al pagamento di una penalità in rapporto alla gravità della inadempienza.

Le penali verranno comminate mediante nota di addebito, previa contestazione scritta delle inadempienze.

Potranno essere applicate, tra l'altro, le seguenti penalità:

- **analisi della qualità merceologica:** qualora la qualità non corrisponda a quella stabilita dal contratto, penale di € 260,00;
- **analisi di quantità:** se il peso valutato non corrisponde alle grammature contrattuali si applica una penale di € 260,00;
- **menù:** il mancato rispetto dei menù ( dovuto non a causa di forza maggiore ) e non comunicato tempestivamente alla Direzione Sanitaria, comporta una penale di € 260,00; sono a carico del gestore anche eventuali spese dovute ad accertamenti effettuati da organi istituzionali esterni all'Azienda.
- **locali ed attrezzature delle cucine:** la mancata osservanza delle condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature della cucina, nonché la carente manutenzione delle attrezzature, comporta una penale di € 520,00;
- **cibi e contenitori:** carenze del rispetto delle condizioni igieniche necessarie per la preparazione e fornitura dei cibi, comportano una penale di € 260,00,
- **personale:** la mancata reperibilità del Responsabile della mensa, il mancato rispetto delle norme sul personale ed il mancato impegno alla formazione del personale comporta una penale di € 520,00, sono a carico del gestore anche eventuali spese dovute ad accertamenti effettuati da organi istituzionali esterni all'Azienda;
- **consegna dei pasti:** ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre 10 minuti dall'orario previsto comporta una penale da € 6,00 a € 60,00 a seconda della gravità del ritardo;
- **piano di sanificazione:** il mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia e controllo di qualità comporta una penale di € 520,00.



Le penali suddette verranno comunque applicate, salvo il ricorso in via giurisdizionale, qualora si riscontrassero anche violazioni a norme legislative. La Committente si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora, dopo l'applicazione di tre penalità e successiva "diffida ad adempiere" per iscritto, i servizi non fossero eseguiti con la massima cura e puntualità.

### **ARTICOLO 13 - RISOLUZIONE**

La Committente potrà richiedere la risoluzione del contratto:

- a) Per motivi di interesse pubblico;
- b) In caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- c) In caso di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- d) In caso di cessione dell'Azienda, di cessazione di attività, di concordato preventivo, di fallimento, di liquidazione coatta a carico dell'impresa aggiudicataria;
- e) Nei casi di morte dell'imprenditore, quando la considerazione della sua persona sia motivo determinante di garanzia;
- f) In qualunque momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà prevista dall'art. 1671 c.c. e per qualsiasi motivo tenendo indenne l'impresa dalle spese sostenute, dei lavori eseguiti, dei mancati guadagni;
- g) La Ditta aggiudicataria, inoltre, incorre nella decadenza del contratto quando:
  - venga a perdere i requisiti di idoneità richiesti per svolgere il servizio;
  - effettui l'esercizio con gravi irregolarità per cause non dipendenti da forza maggiore;
  - dopo l'applicazione di tre penali previste nel presente capitolato;
  - per gravi irregolarità amministrative.

Con la risoluzione del contratto sorge nella Committente il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa inadempiente. L'affidamento avviene in favore della Ditta che segue in graduatoria di gara stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto.

L'affidamento a terzi viene notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte, con l'indicazione dei nuovi termini contrattuali affidati e degli importi relativi.

All'impresa inadempiente saranno addebitate le spese sostenute in più dalla Committente rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse saranno prelevate dal deposito cauzionale e ove questo non sia bastato, da eventuali crediti dell'impresa, senza pregiudizio dei diritti della Committente sui beni dell'impresa.

Nel caso di minore spesa nulla compete all'impresa inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime l'impresa dalle responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

## **ARTICOLO 14 - CORRISPETTIVI E MODALITA' DI PAGAMENTO**

### **DEGENTI**

Il Gestore avrà diritto al pagamento dei seguenti corrispettivi nella misura stabilita dal contratto:

- a) Un compenso per ogni "giornata alimentare" erogata ai degenti dei vari reparti; nel caso di giornate alimentari non complete, i compensi spettanti all'impresa saranno calcolati sui pasti realmente erogati (colazione, pranzo, cena ) secondo le incidenze dichiarate in offerta;
- b) Un compenso per ogni ricovero day hospital uguale al 40% della giornata alimentare;
- c) Un compenso per eventuali integrazioni alimentari, secondo il listino indicato in offerta.

Il Gestore dovrà predisporre appositi moduli sui quali dovranno essere evidenziati:

- numero della giornate alimentari erogate;
- numero della giornate alimentari erogate scomposte in colazione, pranzi e cena;
- numero e tipologia dei pasti erogati in regime di day hospital e/o assimilati;
- numero e tipologia dei pasti per eventuali integrazioni alimentari.

Tutti i moduli saranno stati debitamente riscontrati e controfirmati dal personale del Committente (Capo Sala o delegato) addetto al controllo al momento della consegna e diverranno, pertanto, documento di convalida di fatturazione.

Alla fine di ogni mese, non oltre il giorno 15 del mese successivo, il Gestore dovrà consegnare all'ufficio competente della Committente, unitamente alle fatture, i riepiloghi mensili delle prestazioni rese, allegando i documenti che costituiscono la convalida per la fatturazione.

Nel caso di violazione degli obblighi contrattuali, la Committente può sospendere, previa contestazione delle inadempienze nell'esecuzione d'appalto, i pagamenti fino a quando la Ditta non provveda a rimuovere la causa della contestazione, fermo restando l'applicazione di eventuale penale.

### **DIPENDENTI**

Il Gestore avrà diritto al pagamento dei corrispettivi nella misura stabilita dalla offerta della Ditta aggiudicataria.

Il Gestore dovrà predisporre apposito modulo sul quale dovrà essere evidenziato il numero dei pasti erogati per i dipendenti, con allegato prospetto mensile delle timbrature predisposto dall'Area Risorse Umane.

Alla fine di ogni mese, non oltre il giorno 15 del mese successivo, il Gestore dovrà consegnare all'ufficio competente della Committente, unitamente alle fatture, i riepiloghi

mensili delle prestazioni rese, allegando i documenti che costituiscono la convalida per la fatturazione.

Nel caso di violazione degli obblighi contrattuali, la Committente può sospendere, previa contestazione delle inadempienze nell'esecuzione d'appalto, i pagamenti fino a quando la ditta non provveda a rimuovere la causa della contestazione, fermo restando l'applicazione di eventuale penale.

## **OSPITI**

È fatto divieto al Gestore di erogare pasti in favore di terzi, salvo esplicita autorizzazione della Committente.

In tal caso, sarà applicato lo stesso importo previsto per i degenti se per l'intera giornata, o per i dipendenti se per il solo pasto.

Il Gestore dovrà predisporre apposito modulo sul quale dovrà essere evidenziato il numero dei pasti erogati per gli ospiti.

## **ARTICOLO 15 - FORMULAZIONE DELL'OFFERTA**

### **OFFERTA TECNICA**

L'offerta tecnica dovrà essere completa e con illustrazione particolareggiata di quanto appresso:

**Progetto di gestione ed organizzazione del servizio con particolare riferimento a:**

#### **1. Gestione ed organizzazione del servizio**

- a) Organizzazione ed organigramma del personale impiegato per la gestione del servizio.
- b) Sistema di formazione ed aggiornamento del personale impiegato nel servizio.
- c) Relazione sull'organizzazione dei singoli servizi, modalità e specifiche operative, con riferimento alle attività di:
  - preparazione e produzione colazione e pasti;
  - confezionamento vassoi personalizzati;
  - trasporto e consegna al letto del degente delle colazioni e dei pasti;
  - pulizia dei locali cucina e delle relative attrezzature, per il rispetto delle garanzie igienicosanitarie.
- d) Menù e ricettari per diete ordinarie e speciali, con specifica composizione bromatologia, in conformità alle linee guida ed alle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione.

Piano nutrizionale corredato da menù stagionali indicativi per due settimane consecutive, dei prospetti di alcune diete standard e di alcune diete speciali.

- e) Piano di autocontrollo H.A.C.C.P.

## 2. Piano di approvvigionamento delle derrate alimentari

f) Relazione dettagliata circa la gestione degli approvvigionamenti.

## 3. Sistema informatizzato per la rilevazione e prenotazione dei pasti

g) Relazione dettagliata circa il sistema di prenotazione e rilevazione dei pasti offerto, tipo e quantità delle eventuali attrezzature proposte e modalità di funzionamento.

## 4. Migliorie del servizio

h) Eventuali proposte migliorative rispetto a quanto richiesto dal presente capitolato speciale.

## 5. Sistema e procedure di qualità

i) Dettagliata relazione del sistema e delle procedure di qualità adottate dall'impresa per l'erogazione del servizio oggetto della presente procedura.

## OFFERTA ECONOMICA

**Prezzo offerto, consistente nella quotazione della retta giornaliera per i degenti.**

L'offerta dovrà indicare, con le modalità indicate nel disciplinare di gara:

**a) il prezzo unitario relativo alla giornata alimentare degenti completa, comprensivo di tutti gli oneri, al netto della sola IVA al 10%, espresso anche separatamente per:**

**a1) colazione = 12% del prezzo della giornata alimentare degenti**

**a2) pranzo = 46% del prezzo della giornata alimentare degenti**

**a3) cena = 42% del prezzo della giornata alimentare degenti**

Si precisa che il prezzo indicato in offerta per il pranzo relativo (a2) alla giornata alimentare completa per i degenti sarà applicato anche per il pranzo dei dipendenti e/o ospiti, con la decurtazione di almeno il 25%, e con l'applicazione dell'IVA al 4%.

Inoltre, nell'offerta dovrà essere indicato il listino prezzi per eventuali integrazioni alimentari che dovrà essere proporzionale ai prezzi offerti, e dovrà contenere almeno il prezzo dei seguenti alimenti:

■ acqua ½ lt., panino, succo di frutta, latte fresco, zucchero bustine, zucchero Kg., dolcificante bustine, thè bustine, camomilla bustine, formaggino, yogurt, omogeneizzato, orzo, ed eventuali altri alimenti .

Con la presentazione dell'offerta si intendono accettati da parte dei concorrenti tutti gli oneri, patti e condizioni del presente capitolato.

## ARTICOLO 16- CRITERI DI AGGIUDICAZIONE ED ELEMENTI DI VALUTAZIONE

La gara verrà aggiudicata per l'intero servizio, che si intende unico ed indivisibile, in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata ai sensi dell'art.83 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.:

- **QUALITA'** : punti 60
- **PREZZO** : punti 40

DESCRIZIONE	PUNTI max.
<b>ELEMENTO PREZZO</b> Prezzo per giornata alimentare degenti completa	<b>40</b>
<b>ELEMENTO QUALITA' 60 come di seguito suddiviso:</b>	
<b>1. Gestione ed organizzazione del servizio</b>	<b>15</b>
<b>1.a) Organizzazione ed organigramma del personale impiegato per la gestione del servizio:</b> Sistema di formazione ed aggiornamento del personale impiegato nel servizio..... 3 Relazione sull'organizzazione dei singoli servizi, modalità e specifiche operative, con riferimento alle attività di: • preparazione e produzione colazione e pasti;..... 3 • confezionamento vassoi personalizzati;..... 2 • trasporto e consegna al letto del degente delle colazioni e dei pasti;..... 3 • pulizia dei locali cucina e delle relative attrezzature, per il rispetto delle garanzie igienico-sanitarie..... 4	
<b>1.b) Menù e ricettari per diete ordinarie e speciali, con specifica composizione bromatologia, in conformità alle linee guida ed alle altre raccomandazioni:</b> - dell'Istituto nazionale della nutrizione..... 2 - piano nutrizionale corredato da menù stagionali indicativi - per due settimane consecutive, dei prospetti di alcune diete standard e di alcune diete speciali..... 2 - piano di autocontrollo H.A.C.C.P. .... 4	<b>8</b>
<b>2. Piano di approvvigionamento delle derrate alimentari</b> Relazione dettagliata circa la gestione degli approvvigionamenti. - maggiori percentuali di fornitori certificati..... 2 - schede tecniche tipologia e caratteristica dei prodotti ..... 2	<b>7</b>

- provenienza dei fornitori (maggiori percentuali di fornitori locali).....	3
<b>3. Sistema informatizzato per la rilevazione e prenotazione dei pasti</b>	<b>5</b>
- maggiore grado di flessibilità del servizio di prenotazione, di disdetta, di prenotazione in urgenza dei pasti.....	3
- relazione dettagliata circa il sistema di prenotazione e rilevazione dei pasti offerto, tipo e quantità delle eventuali attrezzature proposte e modalità di funzionamento.....	2
<b>4. Migliorie del servizio</b>	<b>15</b>
Eventuali proposte migliorative rispetto a quanto richiesto dal presente capitolato speciale.	
<b>5. Sistema e procedure di controllo e di qualità</b>	<b>10</b>
-Tipologie di controllo che l'Operatore Economico intende attivare, relativamente a tutti gli aspetti e le attività che lo concorrono a costituirlo, tenendo presente sia i controlli sugli alimenti, sulle persone e sugli ambienti:	
- frequenza dei controlli.....	2
- attuazione della Customer Satisfaction .....	3
- dettagliata relazione del sistema e delle procedure di qualità adottate dall'impresa per l'erogazione del servizio oggetto della presente procedura.....	2
-piano di autocontrollo e certificazioni.....	3
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

**Saranno escluse dal prosieguo della gara le Ditte che non avranno raggiunto un punteggio minimo di qualità pari a 30/60.**

Nel caso di difformità tra quanto dichiarato e quanto appurato, si procederà con esclusione dal prosieguo della gara della Ditta interessata, con riserva di ogni diritto.

**Il servizio di ristorazione sarà affidato alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo (QUALITÀ + PREZZO) più elevato, secondo i criteri indicati nella suddetta tabella.**

Poiché l'aggiudicazione viene effettuata alla Ditta che ha presentato l'offerta **complessivamente** più vantaggiosa, tutti gli elementi di giudizio qualitativo forniti dalla Ditta aggiudicataria, unitamente al prezzo, costituiscono formale impegno e sono quindi integralmente recepiti nel contratto.

## DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO

### 1. OFFERTA ECONOMICA max. punti 40 / 100

Al prezzo complessivo più basso verrà attribuito il punteggio massimo previsto per detto parametro (40/100). Per la determinazione dei punteggi da attribuire alle altre offerte, i punteggi saranno attribuiti mediante l'applicazione della seguente formula:

$$\text{Punteggio da attribuire} = \text{PM} / \text{PO} * 40$$

Dove: (PM) = Prezzo più basso

(PO) = Prezzo in oggetto

### 2. OFFERTA TECNICA max. punti 60 / 100

L'attribuzione di detto punteggio all'offerta tecnica, avverrà sulla base di una specifica relazione - tecnica e di conformità predisposta dai componenti tecnici della Commissione nominata dall'Azienda.

La relazione tecnico qualitativa esprimerà in modo puntuale e dettagliato -- solo per le proposte ritenute conformi al capitolato tecnico, ossia, in possesso delle caratteristiche minime richieste e per ciascuno degli elementi tecnici qualitativi, un punteggio sulla base di quanto descritto nella tabella di cui sopra e della documentazione tecnica presentata.

La Commissione valutativa procederà all'attribuzione del punteggio qualitativo con un giudizio discrezionale di natura qualitativa utilizzando il metodo aggregativo-compensatore.

La Commissione, per ciascuno dei subcriteri di cui alla precedente tabella, esprimerà uno dei seguenti giudizi (v. tabella successiva), ai quali corrisponde un coefficiente (da 0 a 1). Il predetto coefficiente verrà, poi, moltiplicato per il valore numerico del subcriterio, determinando, in tal modo, il punteggio tecnico attribuito alla Ditta oggetto di valutazione per il singolo subcriterio.

Tabella: Giudizio

Giudizio	Coefficiente
Nulla	0
Insufficiente	0,2
Mediocre	0,4
Sufficiente	0,6
Buono	0,8
Eccellente	1

Esempio di calcolo:

Ditta valutata: X

Punteggio subcriterio: Y (es. punti 3 subcriterio -Sistema di formazione ed aggiornamento del personale)

Coefficiente attribuito dalla Commissione alla Ditta X in merito al punto Y: Buono (0,8);

Punteggio qualitativo Ditta X per subcriterio Y uguale  $0,8 \times 3 = 2,4$

## **ARTICOLO 17 - CONTROVERSIE**

In caso di controversia è competente il Foro di Benevento ed il TAR Campania.

## **ARTICOLO 18 - RINVIO ALLE NORME DI LEGGE**

Per quanto non previsto nel presente capitolato, le parti concordano di ritenere applicabili le norme civilistiche regolanti l'appalto, nonché le disposizioni comunitarie, nazionali e regionali in materia di pubblici appalti di servizi.

**per accettazione**

**La DITTA**

---

(timbro e firma)

ai sensi dell'art.1341 del Codice Civile, la Ditta esplicitamente dichiara di accettare specificatamente ed integralmente il contenuto degli articoli 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 e 18 del presente Capitolato speciale di appalto.

**per accettazione**

**La DITTA**

---

(timbro e firma)