

REGIONE PIEMONTE

AZIENDA OSPEDALIERA S. CROCE E CARLE DI CUNEO

S.S. DIREZIONE AMMINISTRATIVA PRESIDI OSPEDALIERI E LOGISTICA
S.C. DIREZIONE SANITARIA DI PRESIDIO
S.C. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA
S.C. TECNICO

**CONVENZIONE PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE DEGENTI E DIPENDENTI
DELL'AZIENDA OSPEDALIERA
S. CROCE E CARLE DI CUNEO**

ANNO 2025 - 2026

INDICE

INDICE	2
TITOLO I	5
INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO	5
DEFINIZIONI	5
Art. 1 – Bisogni e obiettivi del servizio	5
Art. 2 - Oggetto del servizio.....	6
Art. 3 - Decorrenza e durata del contratto	8
Art. 4 – Coperture assicurative e responsabilità della Società	8
Art. 5 – Spese di stipulazione del contratto e inadempienze	9
Art. 6 - Prezzi del servizio, modalità di pagamento e tracciabilità flussi finanziari.....	10
Art. 7 - Cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto	12
Art. 8 - Foro competente	12
Art. 9 - Richiamo alla Legge e altre norme	12
TITOLO II	13
MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	13
Art. 10 – Modalità e articolazione del servizio	13
Art. 11 – Servizio ristorazione degenti Casa di Cura	14
Art. 12 - Servizi accessori	15
Art. 13 - Tipologia dell'utenza e dati di attività.....	16
Art. 14 - Standard di qualità del servizio	19
Art. 15 - Orario di consegna dei pasti presso le strutture e presso la mensa ospedaliera.....	19
Art. 16 - Giorni di erogazione del servizio.....	19
Art. 17 - Prescrizioni per P.E.I.M.A.F.	19
Art. 18 - Relazione sull'andamento del servizio.....	20
TITOLO III	20
RESPONSABILITÀ ED ONERI A CARICO DELLA SOCIETÀ	20
Art. 19 - Spese inerenti al servizio	20
Art. 20 – Autorizzazioni, licenze e responsabilità.....	20
Art. 21 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie.....	20
Art. 22 - Obblighi normativi	21
TITOLO IV	21
RESPONSABILITÀ A CARICO DELL'AZIENDA OSPEDALIERA	21
Art. 23 - Oneri a carico dell'Azienda Ospedaliera.....	21
Art. 24 - Cause di forza maggiore.....	21
TITOLO V	22
PERSONALE DELLA SOCIETÀ	22
Art. 25 – Organico, addestramento e formazione del personale	22
Art. 26 - Direzione del servizio.....	23
Art. 27 – Gestione degli operatori addetti al servizio.....	23
Art. 28 - Clausola sociale	24
Art. 29 - Oneri a carico della Società	25
Art. 30 - Obbligo di informazione e di formazione.....	25
Art. 31 - Vestiario	25
Art. 32 - Igiene personale.....	25
Art. 33 - Idoneità sanitaria	25
Art. 34 - Disposizioni in materia di privacy.....	26

TITOLO VI	27
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	27
Art. 35 – Derrate, etichettatura, schede tecniche, frequenza di consegna	27
Art. 36 – Controlli dell’Azienda Ospedaliera sulla qualità delle derrate	29
TITOLO VII	30
MENU	30
Art. 37 - Determinazione dei menu	30
Art. 38 - Menu festivi.....	31
Art. 39 - Menu di ricovero non prenotato	31
Art. 40 - Menu dipendenti	31
Art. 41 - Variazione del menu	33
Art. 42 - Introduzione di nuovi piatti	33
Art. 43 - Distribuzione generi alimentari di conforto.....	34
Art. 44 - Razioni dei degenti e dei dipendenti.....	34
TITOLO VIII	35
IGIENE DELLA PRODUZIONE	35
Art. 45 - Norme igienico-sanitarie	35
Art. 46 - Organizzazione della produzione	35
Art. 47 - Preparazione piatti freddi.....	35
Art. 48 - Divieti.....	35
Art. 49 - Conservazione delle derrate.....	36
Art. 50 - Conservazione campioni.....	36
Art. 51 – Divieto di riciclo e destinazione del cibo non somministrato	36
Art. 52 – Gestione delle eccedenze e destinazione degli alimenti non somministrati.....	36
Art. 53 – Preparazione, cottura, confezionamento e somministrazione dei pasti e relative temperature....	37
TITOLO IX	37
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE	37
Art. 54 - Manipolazione e cottura	37
Art. 55 - Operazioni preliminari.....	37
Art. 56 - Linea refrigerata	38
Art. 57 - Pentolame per la cottura	38
TITOLO X	38
SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE	38
Art. 58 - Prenotazione dei pasti e sistema informativo	38
Art. 59 - Confezionamento dei pasti per i degenti	39
Art. 60 - Modalità di consegna dei pasti presso i reparti.....	39
Art. 61 - Somministrazione dei pasti ai dipendenti.....	40
Art. 62 – Cestini	41
TITOLO XI	41
PULIZIA E IGIENE	41
Art. 63 - Piano di sanificazione	41
Art. 64 - Interventi ordinari e straordinari.....	41
Art. 65 - Operazioni di lavaggio e pulizia.....	42
Art. 66 - Custodia dei detersivi	42
Art. 67 - Modalità di utilizzo dei detersivi.....	42
Art. 68 – Detergenti – Sanificanti - Disinfestanti.....	42
Art. 69 - Pulizie esterne.....	42
Art. 70 - Divieto di scarico.....	42
Art. 71 - Limiti di igiene ambientale.....	42

Art. 72 - Rifiuti.....	43
Art. 73 - Servizi igienici.....	43
TITOLO XII	43
NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA	43
Art. 74 - Sicurezza sul lavoro.....	43
Art. 75 – Controllo del rischio incendio.....	44
TITOLO XIII	44
CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	44
Art. 76 - Diritto di controllo dell’Azienda Ospedaliera	44
Art. 77 - Organismi preposti al controllo di qualità	45
Art. 78 - Abbigliamento dei tecnici membri degli organismi di controllo	45
Art. 79 - Metodologia del controllo qualità.....	45
Art. 80 - Tipologia dei controlli	47
Art. 81 - Blocco delle derrate	49
Art. 82 - Rilievi dei soggetti incaricati del controllo della qualità	49
Art. 83 - Controllo di qualità da parte della Società.....	49
TITOLO XIV	50
PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	50
Art. 84 - Penali	50
Art. 85 - Procedimento di contestazione dell’inadempimento ed applicazione delle penali.....	51
Art. 86 - Ipotesi di risoluzione del contratto	52
Art. 87 - Recesso.....	53
Art. 88 - Interruzione del servizio ed esercizio del diritto di sciopero	53
TITOLO XV	53
IMMOBILI	54
Art. 89 - Struttura	54
Art. 90 - Consegna alla Società degli immobili e degli impianti	54
Art. 91 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti.....	54
Art. 92 - Riconsegna immobili, impianti, attrezzature e utensili	55
Art. 93 - Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	55
TITOLO XVI	55
ESECUZIONE DEI LAVORI	55
Art. 94 - Esecuzione collaudi	55
Art. 95 - Documenti finali.....	55
Art. 96 - Leggi e Decreti	55
TITOLO XVII	56
ELENCO ALLEGATI	56
Art. 97 - Allegati	56

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Definizioni

Per “*Società*” o “*Gestore*” si intende la società Amos s.c.r.l., esecutrice del servizio di ristorazione degenti e dipendenti presso le sedi dell’Azienda Ospedaliera S. Croce e Carle di Cuneo.

Per “*Azienda Ospedaliera*” o “*A.O.*” o “*Committente*” si intende l’Azienda Ospedaliera S. Croce e Carle di Cuneo, che affida direttamente *in house providing* alla società il servizio suddetto.

Per “*Servizio*” si intende una funzione centrale di supporto all'erogazione delle prestazioni sanitarie, così come stabilita al momento attuale dagli atti deliberativi dell’Azienda Ospedaliera S. Croce e Carle di Cuneo e definita agli artt. 1 e 2.

Per “*Struttura Semplice o Complessa*” si intende qualsiasi ripartizione organizzativa provvista di un Responsabile/Direttore.

Per “*Responsabile*” o “*Referente*” si intende l'operatore dell’Azienda Ospedaliera che si fa carico dei rapporti abituali con La Società.

Per “*Responsabile della Società*” si intende il dipendente della società Amos S.c.r.L. che ha la responsabilità ordinaria ed organizzativa del presente contratto.

Per “*Responsabile Unico del Progetto*” o “*RUP*” si intende il funzionario individuato dall’Azienda Ospedaliera ai sensi dell’art. 15 del D. Lgs. n. 36 del 31/03/2023.

Per “*Direttore di esecuzione del contratto*” o “*DEC*” si intende il funzionario individuato dall’Azienda Ospedaliera, per svolgere le attività di cui all’art. 114 del D. Lgs. 36/2023.

Art. 1 – Bisogni e obiettivi del servizio

L’Azienda Ospedaliera mediante l’affidamento del Servizio di Ristorazione intende raggiungere quale obiettivo quello di garantire l’erogazione del servizio in modo uniforme, al fine di rispondere nel modo più efficace alle esigenze dell’utenza (degenti e personale avente diritto a fruire delle mense aziendali). Inoltre, si pone come obiettivo finale, quello di offrire un servizio caratterizzato da un buon livello qualitativo e da una visione sistemica che integri le esigenze igienico-sanitarie e quelle dietetico-nutrizionali, anche con attenzione alla prevenzione della malnutrizione ospedaliera attraverso la dieta.

Il principale risultato al quale il servizio di ristorazione deve puntare è quello di evidenziarne e, pertanto, di svilupparne, attraverso opportune iniziative, il ruolo “terapeutico”, cercando di trasformare la fruizione del pasto da semplice momento di soddisfacimento di un bisogno primario a vero e proprio anello del processo di recupero psico-fisico del degente e per quanto concerne il dipendente, per quanto possibile, il ruolo “educativo”.

Ciò, in conformità alle direttive indicate dal Ministero della Salute nelle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” approvate con DM 28 ottobre 2021, in accoglimento ai contenuti tecnici e alla filosofia organizzativa di cui al documento della Regione Piemonte “Proposte operative per la ristorazione ospedaliera e assistenziale”, approvato dalla Regione Piemonte – Direzione Sanità – Settore Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare nell’aprile 2024 con DD 286/A1409D/2024 e reperibile all’indirizzo <https://www.regione.piemonte.it/web/temi/sanita/veterinaria-salute-alimentare/alimentazione-salute>, redatto da una Commissione tecnica (di cui ha fatto parte anche la SC Dietetica e Nutrizione Clinica di questa Azienda Ospedaliera), appositamente costituita nel 2021 ai fini della revisione e aggiornamento delle precedenti proposte operative 2007, che ha lavorato in sinergia e sotto il coordinamento del Tavolo Tecnico Regionale sulla Sicurezza Nutrizionale (TaRSIN).

Per quanto premesso, pertanto, il servizio di ristorazione deve essere condotto e gestito, in tutte le sue fasi, a regola d’arte, allo scopo di conseguire i seguenti obiettivi comuni, nel rispetto di quanto previsto dalla presente Convenzione e di quanto contenuto nei precitati documenti.

In particolare la Società Amos dovrà garantire il servizio rispettando le seguenti indicazioni:

- fornire un adeguato 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 menù proposto e alla ricaduta dello stesso sull'umanizzazione delle cure e sull'utenza;
- garantire il rispetto della stagionalità nei prodotti freschi utilizzati, alla riscoperta del territorio attraverso l'utilizzo di materie prime regionali e di ricette tradizionali;
- individuare e sperimentare modelli ecosostenibili della Ristorazione Collettiva, con particolare attenzione alla sostenibilità e al benessere collettivo e ambientale e con attenzione alle modalità di approvvigionamento e di logistica congruenti alla riduzione degli sprechi e per la gestione degli avanzi e dei rifiuti;
- assicurare la realizzazione di un servizio di ristorazione 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;
- 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 indicazioni dietetiche previste per tutte le possibili patologie cliniche;
- individuare una strategia per una corretta ed efficace comunicazione agli utenti (degenti e dipendenti) in materia di nutrizione attraverso un piano di comunicazione che presenti i criteri innovativi adottati e le caratteristiche di qualità dell'offerta, prevedendo strumenti formativi e informativi adeguati.;
- 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 sulla Società Amos tutte le responsabilità amministrative e penali previste dalle norme vigenti.

Tutte le prescrizioni di seguito riportate potranno essere successivamente integrate da ulteriori e più precise indicazioni circa le modalità di erogazione a cui la Società dovrà attenersi. Sarà compito dell'erogatore 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

Art. 2 - Oggetto del servizio

La presente Convenzione disciplina l'affidamento in gestione totale del servizio di ristorazione destinato agli ospiti degenti presso l'Azienda Ospedaliera S. Croce e Carle di Cuneo e al personale in esso operante. Al fine di permettere l'espletamento dei lavori effettuati nell'ambito del programma "PNRR antisismica Carle" il locale della mensa del P.O. Carle sarà temporaneamente spostato presso locali presenti al 2° piano del Blocco B del suddetto Presidio, presso la S.S. Formazione del Personale. L'aspetto igienico sanitario rappresenta un requisito intrinseco della qualità di un servizio di ristorazione e, pertanto, i principi generali di sicurezza alimentare introdotti dalla normativa comunitaria conosciuta con il nome "*Pacchetto igiene*" e s.m.i. deve essere considerato il riferimento principale. In particolare, i regolamenti CE 178/2002 e 852/2004 introducono e ribadiscono i concetti fondamentali per garantire la sicurezza delle produzioni alimentari.

La Società deve effettuare il servizio di ristorazione con mezzi propri, acquistando tutte le materie prime ed ogni altro materiale o risorsa necessaria all'espletamento del servizio
Esso consiste nelle seguenti attività e operazioni:

- **acquisto delle derrate, e degli altri prodotti necessari al servizio** da aziende di primaria importanza che possiedano un controllo qualità sulle linee di produzione ed avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci. Per quanto riguarda le materie prime, la Società deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, su richiesta delle Strutture Sanitarie, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti leggi in materia. Si sottolinea, che tutti gli alimenti devono essere di prima qualità, di marche conosciute con l'indicazione dell'importatore e del valore merceologico. Le derrate alimentari e le bevande dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
 - **preparazione e cottura dei pasti** (prima colazione, pranzo, cena), presso l'impianto di produzione unico ubicato presso l'Ospedale S. Croce, mediante utilizzo di derrate direttamente acquistate e stoccate dalla Società;
 - **produzione e fornitura delle colazioni** con consegna al reparto/struttura in carrelli multiporzione oppure tramite appositi specifici erogatori, tutti i giorni dell'anno, festività settimanali ed infrasettimanali comprese;
 - **consegna del pasto mediante vassoio personalizzato** al letto del paziente presso le strutture semplici e complesse dei presidi ospedalieri S. Croce e A. Carle da trasferire in carrelli a tenuta termica a due scomparti (caldo e freddo), predisposti per il collegamento alle apposite stazioni termo-refrigeranti (eccetto che per la Struttura Psichiatria), mediante idonei mezzi di trasporto messi a disposizione dalla società, con garanzia di corretto mantenimento delle temperature dei cibi durante il trasporto e fino alla consegna ai degenti;
 - **prenotazione dei pasti dei degenti** con addetta dietista affiancata dal personale infermieristico di ciascun reparto;
 - **fornitura di sistema informatico** nei termini previsti dalla presente Convenzione, idoneo a consentire la gestione del servizio dalla fase di **prenotazione** alla fase di **fatturazione**;
 - **fornitura di generi extra e di conforto** su richiesta delle strutture sanitarie nei termini precisati nella presente Convenzione e specifico Allegato n. 3;
 - **gestione mense aziendali dell'Ospedale S. Croce e Ospedale A. Carle** con produzione e somministrazione dei pasti per il personale dipendente ed altro personale autorizzato secondo il vigente regolamento aziendale.
 - **pulizia e sanificazione dei locali** cucina e mensa, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e dei mezzi di trasporto;
 - **disinfestazione e derattizzazione** della cucina ed altri locali annessi e delle mense;
 - **lavaggio** dei carrelli, dei contenitori e del pentolame;
 - **ritiro vassoi e posate a fine pasto al letto del paziente** presso ogni struttura e consegna quotidiana ai degenti dei bicchieri puliti (laddove previsto anche delle stoviglie e delle posate);
 - **lavaggio e asciugatura** delle stoviglie, vassoi e posate, centralizzato relativamente ai reparti situati presso l'Ospedale S. Croce;
 - **reintegro alla bisogna delle stoviglie** in porcellana bianca antigraffio, della posateria in acciaio inox, di bicchieri in vetro infrangibile e dei vassoi, nonché di ogni altra stoviglieria necessaria alle mense ed ai reparti di degenza;
 - **ogni altra operazione e prestazione**, anche se non esplicitamente indicata, che risultasse necessaria per il servizio di ristorazione di che trattasi, a partire dall'acquisto delle derrate fino alla confezione dei carrelli ed alla consegna dei medesimi presso i reparti, ovunque ubicati.
- L'Azienda Ospedaliera si riserva di inoltrare specifica richiesta per fornitura di bottigliette di acqua minerale, da consegnare unitamente al vassoio personalizzato al letto del paziente, qualora emergessero particolari esigenze sanitarie, di idratazione del paziente o di altra natura, previa valutazione di sostenibilità logistica ed economica.

Connessa alla gestione del servizio vi sono inoltre:

- **gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria** dell'impianto di cucina sito nell'Ospedale S. Croce e delle mense dei due presidi ospedalieri S. Croce e Carle;
- la fornitura di attrezzature in sostituzione di quelle che devono nel corso del periodo contrattuale dovranno essere dismesse per obsolescenza o fuori uso; gestione in toto della manutenzione ordinaria e straordinaria, riparazione e tenuta igienica di tutte le attrezzature, degli impianti e dei locali di cucina e delle mense, nonché della messa a norma e sostituzione delle macchine ed attrezzature che dovessero risultare obsolete o senescenti o comunque non sicure in conformità a quanto stabilito dalla vigente normativa o di quelle per le quali non fosse più conveniente effettuare manutenzione;

Alla scadenza del contratto le opere realizzate, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro acquistato dalla società nel periodo contrattuale resterà di proprietà dell'Azienda Ospedaliera, avendo questa versato il relativo corrispettivo all'atto del pagamento dei pasti fatturati.

Nel caso in cui il contratto per il servizio di ristorazione dovesse concludersi prima del completamento dell'ammortamento dei beni sopra indicati, l'Azienda Ospedaliera sarà tenuta a corrispondere in un'unica soluzione l'importo residuo.

Art. 3 - Decorrenza e durata del contratto

Il contratto avrà durata di due anni, decorrenti dalla data indicata nell'atto di stipula della convenzione con la Società, con scadenza senza necessità di disdetta o diffida.

Le parti avranno facoltà, qualora le norme al momento in vigore lo consentano e qualora risultasse conveniente per entrambe, a condizione che il servizio sia stato effettuato senza dar luogo a contestazioni e con piena soddisfazione per l'Azienda Ospedaliera, di concordare il proseguimento del contratto per un ulteriore periodo di due anni.

In ogni caso, se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, l'Azienda Ospedaliera non avesse ancora provveduto a affidare il servizio per il periodo successivo, la Società sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a 180 giorni, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza, per consentire la definizione delle procedure relative all'individuazione del nuovo contraente.

Il rinnovo o l'eventuale proroga avranno valore solo se approvate mediante provvedimento della Struttura competente.

La Società dovrà garantire il pieno subentro nella gestione del servizio consentendo il mantenimento della continuità e dei livelli di servizio richiesti nella presente convenzione.

Al termine del contratto, se del caso, la Società dovrà garantire un periodo di supporto alla transizione verso un nuovo eventuale fornitore avente una durata minima di 30 gg solari. In tale periodo la Società si impegna a collaborare all'ordinata migrazione delle attività.

Art. 4 – Coperture assicurative e responsabilità della Società

La Società risponde direttamente, in quanto unica responsabile sia in sede penale che civile, di ogni eventuale danno a persone, che, per fatto proprio o del proprio personale dipendente, possa derivare all'Azienda Ospedaliera o a terzi nell'espletamento del servizio (incluso uso dei mezzi di trasporto) anche in relazione all'operato e alla condotta dei propri collaboratori e/o di personale di altre imprese a diverso titolo coinvolte e conseguentemente deve provvedere alla pronta riparazione dei danni arrecati ed al loro risarcimento.

L'Azienda Ospedaliera, come più oltre specificato agli artt. 20, 21 e 90, delega la Società come titolare della conduzione *dell'impianto di produzione dei pasti* anche ai fini antincendio, dalla norma individuata come *attività 74.1: impianti per la produzione di calore alimentati a combustibile solido, liquido o gassoso con potenzialità superiore a 116 kw fino a 350 kw (nel CPI sono indicate le attrezzature a metano con potenza complessiva 257 kw).*

La Società, pertanto, per avvio e svolgimento del servizio, deve contrarre idonea polizza assicurativa di Responsabilità Civile Diversi - RC Terzi, stipulata con primaria compagnia, da produrre in copia all'Azienda Ospedaliera, che preveda la copertura dei rischi derivanti dall'esercizio della propria attività, nella sua qualità di fornitore del servizio di ristorazione degenti e dipendenti dell'Azienda Ospedaliera, comprendente i rischi igienico - sanitari, i rischi da avvelenamento e tossinfezione alimentare (danno biologico incluso), nonché i rischi derivanti all'Azienda committente connessi al trasporto degli alimenti (in qualunque modo avvenga il trasporto). Inoltre la Società, in qualità di utilizzatore di locali all'interno delle sedi dell'Azienda Ospedaliera, a termini degli articoli 1588, 1589 e 1611 del Codice Civile, risponde dei danni diretti e indiretti e materiali cagionati da incendio o altro evento ai beni immobili detenuti in comodato, anche se causati con colpa grave dell'Assicurato medesimo, che con li deve garantire con la polizza di che trattasi in misura congrua al loro valore e al valore di quelli a loro contigui.

In detta polizza deve essere esplicitamente indicato che l'Azienda Ospedaliera è considerata "terzo" a tutti gli effetti. Il massimale della predetta polizza non deve essere inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro e a € 2.500.000,00 per persona in caso di morte e per persona in caso di invalidità permanente.

La Società si impegna a esonerare l'Azienda Ospedaliera da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro dovessero accadere al personale di cui si avvarrà a qualsiasi titolo per l'espletamento e la gestione del servizio affidatole.

Parimenti l'Azienda non sarà neppure responsabile dei danni diretti o indiretti che la Società dovesse subire in conseguenza di un atto doloso o colposo di terzi, compresi i propri dipendenti, in conseguenza di furti. Perciò, prima dell'avvio del servizio, la Società deve contrarre idonea polizza assicurativa di Responsabilità Civile Prestatori di lavoro, stipulata con primaria compagnia, che preveda la copertura con massimale non inferiore a € 2.500.000,00 per ogni prestatore di lavoro.

La mancata stipulazione delle polizze, la non conformità della stessa rispetto a quanto stabilito nel presente articolo o il mancato pagamento del premio, tale da pregiudicare l'efficacia delle coperture assicurative, costituiscono motivo di risoluzione del presente contratto (clausola risolutiva espressa, art. 1456 del Codice Civile).

Qualora la Società non dovesse provvedere al risarcimento nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, l'Azienda Ospedaliera è autorizzata a provvedere direttamente, in danno della Società, trattenendo l'importo sulle fatture in scadenza, fatte salve le determinazioni inerenti e conseguenti a maggiori oneri.

La Società è inoltre sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e previdenziali e assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Le polizze dovranno avere validità di almeno 180 giorni oltre la data di scadenza del contratto. Copia delle polizze dovrà essere prodotta all'Azienda Ospedaliera prima dell'avvio del servizio.

Art. 5 – Spese di stipulazione del contratto ed inadempienze

Tutte le spese di contratto, registrazione, copia, bolli, etc., preliminari e consequenziali alla stipulazione del contratto, nessuna esclusa, sono a totale carico della Società.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 (trenta) giorni dall'invito alla stipulazione, la Società decade dall'affidamento, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione della Committente, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

Nel caso di mancata sottoscrizione del contratto da parte della Società o qualora venisse accertato che la Società si trova in una delle condizioni che non le consentono la stipulazione di contratti con la Pubblica Amministrazione, la Committente si riserva il diritto di interrompere, con proprio provvedimento, ogni rapporto e provvedere come meglio crederà per l'esecuzione del servizio fino alla scadenza, ponendo a carico della Società decaduta ogni conseguente spesa o danno derivante dalla mancata applicazione del progetto proposto dalla medesima.

Per le inadempienze della Società affidataria derivanti dal presente contratto, l'Azienda Ospedaliera potrà rivalersi sulle fatture in attesa di liquidazione.

Art. 6 - Prezzi del servizio, modalità di pagamento e tracciabilità flussi finanziari

I prezzi del servizio sono quelli convenuti con la Società, di seguito indicati:

- a) prezzo unitario del pasto degente € 6,65 Iva esente, comprensivo di prima colazione e generi extra;
- b) prezzo unitario del pasto dipendente € 6,65 Iva esente, con generi extra se dovuti;
- c) canone mensile per trasporti, distribuzione, manutenzioni, quota ammortamento di attrezzature e lavori, costi generali e fissi: € 18.175,00 Iva esente;
- d) prezzo unitario del pasto degente e ospite presso la Casa di Cura: € 12,17 Iva esente
- e) prezzo colazione presso la Casa di Cura: € 3,00 Iva esente

Il canone mensile è inoltre comprensivo della quota di incidenza dell'investimento che la Società, in adempimento degli obblighi di cui alla presente Convenzione, ha effettuato e si impegna ad effettuare per i lavori, le manutenzioni e la sostituzione delle attrezzature giunte a fine uso o obsolete e di eventuali altre di nuova immissione.

Tutti i pasti, comprese le diete speciali per patologie, le diete per stati fisiologici, pediatrici, etc. devono essere forniti al medesimo prezzo. Allo stesso modo le opzioni applicabili alle diete per degenti / dipendenti non possono comportare un aumento del prezzo e, quindi, non potrà essere preteso alcun costo aggiuntivo.

Il pagamento dei corrispettivi dovuti viene effettuato in rate mensili posticipate, pagate entro 60 giorni fine mese data fattura, salvo verifica della regolare esecuzione del servizio e salvo deduzione di eventuali penalità in cui la Società fosse incorsa.

Le fatture mensili dovranno indicare in modo separato e distinto il numero dei pasti (pranzi e cene), per sedi di consumo, erogati ai degenti ed il numero dei pasti erogati ai dipendenti. Alle fatture dovranno essere allegati i tabulati riepilogativi dei pasti erogati ai degenti suddivisi per centri di costo (desumibili dalle registrazioni firmate dai Coordinatori in relazione alle prenotazioni dei pasti). Dovrà essere, altresì, allegato il foglio firme concernente la rilevazione mensile dei pasti consumati presso le mense dai dipendenti senza badge, nonché i buoni pasto consegnati alla Società da altro personale autorizzato dall'Azienda Ospedaliera ad accedere alla mensa. I predetti documenti costituiscono il requisito indispensabile per consentire la liquidazione delle fatture.

Per consentire all'Azienda Ospedaliera l'analisi dei consumi inerenti il servizio, la Società dovrà indicare ogni mese, in allegato alla fattura, i seguenti dati:

- prime colazioni
- pranzi
- cene
- quantità di generi alimentari di conforto consegnati ai reparti.

Le parti si danno atto che il corrispettivo del servizio è stato pattuito in base alla stima dei costi diretti e indiretti, fissi e variabili, che la Società dovrà sostenere per svolgere il servizio secondo le prescrizioni e modalità esposte nella presente Convenzione.

Pertanto, il prezzo ed il canone mensile sono comprensivi di tutte le spese inerenti il personale addetto, di tutte le prestazioni e di tutti gli oneri previsti per l'espletamento del servizio, del costo relativo alla sicurezza nei confronti dei rischi interferenti ex art. 26 D. Lgs. 81/2008 e di ogni altro onere previsto per l'espletamento del servizio, sulla base delle prescrizioni stabilite dalla presente Convenzione. A tale fine la Società dovrà dettagliatamente indicare nella Scheda Commessa, da redigersi secondo i criteri previsti nel Regolamento di Budget approvato dal Comitato di Controllo Analogo della Società, le varie voci che compongono il prezzo offerto. Tali costi sono comprensivi di tutte le spese inerenti:

- il personale addetto messo a disposizione dalla Società,
- gli oneri previsti per l'espletamento del servizio, compresa la sicurezza nei confronti dei rischi interferenti ex art. 26 D.lgs. 81/2008 (risultante dal DUVRI allegato) e i rimborsi degli oneri posti a carico diretto delle Committenti, in base a quanto stabilito dalla presente convenzione.

Ai sensi del Regolamento Amos S.c.r.l. (allegato "D" al Repertorio Notaio Ivo Grosso numero 83510/18466 del 27 luglio 2010) approvato nell'ambito della trasformazione della società da responsabilità limitata a società consortile, tenuto conto che, secondo quanto stabilito dall'art. 10, comma 2 del T.U. dell'IVA, (D.P.R. 633/1972), i corrispettivi dei servizi dovuti alla Società Consortile dai soci consorziati non debbono superare i costi sostenuti e imputabili all'erogazione di tali servizi, *"a tale fine la Società si avvale di un sistema di rendicontazione periodica ai soci consorziati dei suddetti costi, intendendosi per tali i costi consuntivi effettivamente rilevati"*.

Il processo di determinazione dei corrispettivi correlati all'esecuzione del servizio in questione a carico della Committente sarà pertanto calcolati ai sensi dell'articolo 3 del succitato Regolamento di Amos s.c.r.l. mediante:

- 1) la definizione del budget preventivo di commessa;
- 2) il monitoraggio continuo attraverso verifiche periodiche e preconsuntivo semestrale;
- 3) la rilevazione a consuntivo dei costi effettivamente sostenuti dalla Società e degli assorbimenti effettivi rilevati con conseguente determinazione dei conguagli.

A seguito delle verifiche periodiche, sono possibili eventuali revisioni del prezzo a fronte di significative modifiche del budget preventivo, con conseguente adeguamento della fatturazione.

Decorsi i primi sei mesi la Committente procederà a verificare la buona conduzione e il buon funzionamento del servizio, se del caso, proponendo alla Società di avviare idonee azioni correttive alle modalità di resa del medesimo.

La Società deve provvedere all'adeguamento dei prezzi relativi al servizio nel caso in cui, successivamente all'affidamento del servizio oggetto della presente Convenzione, vengano praticate condizioni di miglior favore ad altre Aziende Sanitarie sul territorio regionale.

I costi (diretti, indiretti e per destinazione), sostenuti dalla Società ed imputabili all'erogazione del servizio, devono essere riferibili a quelli presenti sul mercato.

Invio ordine in formato elettronico: ai sensi dell'articolo 1, comma 414, della legge 27 dicembre 2017, n. 205 l'emissione degli ordini è effettuata esclusivamente in forma elettronica e la trasmissione avviene per il tramite del Nodo di Smistamento degli Ordini (NSO).

Fatturazione on-line e pagamento: secondo le previsioni della Legge n.244/2007 (Legge Finanziaria 2008) e del Decreto attuativo n. 55 del 3 aprile 2013 e dell'art. 25 D.L. n. 66/2014, come convertito con L. n. 89/2014, le fatture nei confronti dell'A.O. S. Croce e Carle dovranno essere obbligatoriamente emesse in modalità elettronica attraverso il Sistema di Interscambio (SDI) gestito dal Ministero dell'Economia delle Finanze. La trasmissione è vincolata alla presenza del codice univoco dell'ufficio destinatario della fattura (per questa Azienda: UFEU37) e del CIG indicato, ai sensi della Deliberazione ANAC n. 582 del 13/12/2023.

La fattura relativa ai servizi erogati dovrà essere emessa a seguito di emissione da parte dell'Azienda Ospedaliera di Cuneo di ordine elettronico (tramite canale NSO) riportando il CIG acquisito per l'affidamento del servizio.

D'altro canto si precisa che l'Azienda Ospedaliera, prima di procedere al pagamento del corrispettivo dovuto, effettuerà il controllo DURC ex art. 48 bis DPR. 602/1973.

L'Azienda Ospedaliera, in caso di violazione degli obblighi predetti, previa comunicazione alla Società dell'inadempienza emersa o denunciata dagli Enti competenti, potrà sospendere i pagamenti delle fatture per un ammontare corrispondente a quanto dovuto ai dipendenti, fino a che non si sarà ufficialmente accertato che il debito verso i lavoratori sia stato saldato, ovvero che la eventuale vertenza sia stata conclusa. Per tale sospensione la Società non potrà opporre eccezioni né avanzare pretese di risarcimento di danni.

I pagamenti delle fatture saranno effettuati dalla Committente, ove non sussistano contestazioni sulla corretta effettuazione del servizio o non risulti il regolare adempimento agli obblighi previsti dalle norme vigenti in materia di assicurazioni sociali obbligatorie, entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle stesse. Qualora si verificassero contestazioni, i termini di pagamento verranno sospesi e riprenderanno a decorrere dalla definizione della pendenza.

Art. 7 - Cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, fatto salvo quanto di seguito previsto.

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione non hanno singolarmente effetto nei confronti dell'Azienda Ospedaliera fino a che il cessionario, ovvero il singolo soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti della stessa alle comunicazioni previste dall'art. 1 del D.P.C.M. 11.05.1991, n. 187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.. Nei sessanta giorni successivi l'Azienda Ospedaliera può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui sopra, non risultino sussistere i requisiti di cui al D. Lgs. n. 159/2011 e successive modificazioni. Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni di cui sopra senza che sia intervenuta opposizione, tutti gli atti suddetti producono effetti nei confronti dell'Azienda Ospedaliera.

Per quanto concerne la cessione dei crediti derivanti dal contratto, si applica quanto previsto dalla Legge 21.02.1991, n. 52. Le cessioni dei crediti possono essere effettuate a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti della Società. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate all'Azienda Ospedaliera e sono efficaci ed opponibili qualora non siano state rifiutate con comunicazione notificata al cedente ed al cessionario entro quindici giorni dalla notifica della cessione.

Art. 8 - Foro competente

Per qualunque controversia nascente fra le parti sarà esclusivamente competente il Foro di Cuneo.

Art. 9 - Richiamo alla Legge e altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dalla presente Convenzione, si rinvia al Codice Civile ed alle leggi e disposizioni emanate dallo Stato e dalla Regione Piemonte.

Il servizio dovrà svolgersi sotto l'osservanza delle norme contenute nel presente documento, tenendo conto, inoltre, di quanto previsto al riguardo dalla normativa vigente in materia di igiene, sanità e sicurezza, degli accordi sindacali nazionali e provinciali relativi al personale impiegato dalla Società affidataria.

Per l'attività specifica, in particolare il servizio deve far riferimento alle seguenti norme:

- Art. 130 del D. Lgs. 36/2023
- Legge Regionale n. 12 del 23/06/2015;
- D. Lgs. n. 81/2008 riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, e sue successive modifiche ed integrazioni;
- Legislazione vigente in materia igienico-sanitaria nelle varie fasi di utilizzo delle derrate, dell'acquisto delle materie prime fino alla consegna dei pasti. In particolare dovranno essere osservate le disposizioni contenute nel così detto "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 852/2004 e Reg. CE853/2004), nel Reg. UE 382/2021 nonché nella Legge 283/1962 e nel DPR 327/1980, nelle stesure vigenti;

- Regolamento UE n° 1169/2011 (etichettatura) nel rispetto di tutte le fasi produttive e della corretta informazione all'utente e Nota Ministero della Salute DGISAN del 06.02.2015 D. lgs. 231/2017 e s.m.i.;
- Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione Ospedaliera e Assistenziale che tengono conto della qualità richiesta dalla Stazione Appaltante in termini di:
 - Food safety e food security;
 - Promozione del benessere, prevenzione della malnutrizione ospedaliera per difetto o per eccesso, terapia nutrizionale nelle patologie correlate ad alterato stato nutrizionale
 - Qualità sensoriale;
- Di tutti gli aggiornamenti Legislativi Europei e Nazionali in materia di sicurezza alimentare, qualità (definizione del merceologico degli alimenti) e di indirizzi o Linee Guida per la ristorazione collettiva ospedaliera.

TITOLO II

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 10 – Modalità e articolazione del servizio

La Società si impegna ad eseguire a regola d'arte, a propria cura, rischio e spese, il servizio nel pieno rispetto delle modalità, specifiche tecniche, quantità e tempi previsti nella presente Convenzione e nei relativi allegati, che ne costituiscono parte integrante e vincolante a regola d'arte, nonché di tutte le norme e prescrizioni, anche tecniche e di sicurezza, in vigore e di quelle che dovessero essere emanate nel corso della durata del contratto, senza oneri aggiuntivi per l'Azienda Ospedaliera.

La Società deve dimostrare particolare attenzione all'Allegato n. 1 - "Caratteristiche merceologiche delle derrate", nel quale si evidenzia la qualità merceologica delle materie prime da utilizzare nella preparazione dei pasti, oltre che dell'Allegato n. 2 – "Dietetico Ospedaliero".

La produzione dei pasti e il sistema di consegna in legame fresco-caldo devono essere adeguati alle strutture da servire ed ai percorsi da effettuare tendendo conto che nelle strutture ospedaliere possono essere messi a disposizione solo spazi per la rigenerazione del cibo oltre a quelli relativi all'impianto di cucina e alla mensa dipendenti.

Il servizio richiesto prevede la preparazione, il confezionamento, il trasporto, mediante carrello a tenuta termica, predisposto per il collegamento alle stazioni termo-refrigeranti, e la consegna dei pasti serviti in vassoio personalizzato presso le strutture direttamente dal personale della Società, che dovrà occuparsi della distribuzione in loco.

Le strutture sono ubicate presso le seguenti due sedi ospedaliere, per un totale complessivo di n. 576 posti di Ricovero Ordinario (comprese le culle) e n. 60 posti di DH, a partire dal 01/09/2024.

La Società dovrà impiegare per la preparazione dei pasti le migliori tecniche gastronomiche per ottenere i risultati attesi e garantire che durante il processo siano rispettate le norme igieniche e sanitarie previste dalla legge.

Dovrà garantire che le operazioni vengano svolte osservando le "Buone pratiche di lavorazione" (GMP) e le "Buone pratiche igieniche" (GHP).

Le modalità di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti devono essere precedentemente concordate con la S.C. Dietetica e Nutrizione Clinica. I pasti per i ricoverati dovranno essere allestiti sulla scorta del "Dietetico Ospedaliero" attualmente in uso (DOC_{DNC}_001 del 28/06/24), redatto in conformità alle direttive indicate dal Ministero della Salute nelle "Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale" del 2021 e delle "Proposte Operative per la ristorazione ospedaliera e assistenziale della Regione Piemonte" del 2024, e nel rispetto delle caratteristiche merceologiche di cui all'Allegato n. 1 e della normativa vigente.

La Società dovrà quindi provvedere a:

- 1) allestimento del Vitto Comune (generalmente richiesto per il 50-80% dei ricoverati) con le caratteristiche indicate nel Dietetico Ospedaliero (allegato n. 2);
- 2) allestimento delle Diete Standard (generalmente richieste per il 20-50% dei ricoverati) previste nel “Dietetico Ospedaliero” (DOC_{DNC}_001 del 28/06/24);
- 3) allestimento di Diete ad personam (generalmente richieste per 1-3% dei ricoverati), da confezionare presso la Cucina Dietetica in base alle metodologie attualmente in uso e distribuite con le medesime caratteristiche e modalità del Vitto Comune;
- 4) allestimento di pasti per i dipendenti ed altre persone a qualsiasi titolo autorizzate dall’Azienda Ospedaliera presso la mensa dell’Ospedale S. Croce e quella dell’Ospedale A. Carle;
- 5) prevedere alternative valide nel menù Vitto Comune per soddisfare esigenze etico-religiose e/o culturali (ad es. menù vegetariano, musulmano);
- 6) fornitura di generi alimentari di conforto in base alle prescrizioni di cui al successivo art. 43 e all’Allegato n. 3;
- 7) il confezionamento e la consegna dei pasti nei D.H.;
- 8) il confezionamento e la consegna, nella mattinata e direttamente in reparto, di panini o piatti concordati con il Day Hospital Oncologico, ubicato presso il presidio A. Carle;
- 9) la Società dovrà provvedere con proprio personale alla distribuzione presso la S.C. di Psichiatria, secondo modalità concordate con la struttura stessa e la Direzione Sanitaria.

Il servizio di ristorazione aziendale (servizio mensa) dovrà prevedere la preparazione e distribuzione del vitto nelle mense, da parte del personale della Società con cottura espressa della pasta/riso e porzionamento delle portate calde nella linea di distribuzione e *self service*, con l’ausilio di piatti in porcellana bianca antigraffio, posate in acciaio inox confezionate in set con tovagliolo (togliere), tovaglioli di carta, bicchieri in vetro, tovagliette a perdere e pane confezionato singolarmente.

Art. 11 – Servizio ristorazione degenti Casa di Cura

La Società dovrà, altresì, attivare l’allestimento e la distribuzione, mediante proprio personale, di pasti speciali in vassoi personalizzati e/o carrelli specifici, presso le camere adibite alla libera professione intramoenia (posti letto previsti n. 20 circa).

Le stoviglie e le posate da utilizzare a tale scopo dovranno essere particolarmente curate per estetica e materiale devono essere nettamente distinguibili da quelli usati per le diete comuni, in modo tale da rendere la preparazione e presentazione del pasto particolarmente gradevole.

Le stoviglie (piatti, tazzoni, tazze da tè, tazzine, zuccheriere, scodelle, conche, zuppiere, vassoi da portata, formaggiere, cestini da pane, etc.) devono essere in porcellana fine. Zuppiere e vassoi da portata possono essere anche in acciaio. Zuccheriere, formaggiere e cestini del pane possono essere anche in vetro. Tutte le stoviglie predette devono essere sempre complete di campana o di coperchio. I bicchieri da vino, devono essere a calice in vetro non infrangibile, i bicchieri non a calice (da acqua e da bibita) devono anch’essi essere in vetro non infrangibile. Tutti i bicchieri devono essere lavabili in lavastoviglie

Il set di posate dovrà essere in acciaio inox. La posateria in acciaio inox deve comprendere anche le posate speciali (da pesce, da carne, da formaggio, da portata, etc.)

Per tali pasti personalizzati la Società deve predisporre una specifica carta del menu da stampare su carta spessa o tipo pergamena riportante sul frontespizio o copertina il logo dell’Azienda Ospedaliera e la dicitura “Menu Casa di Cura”, articolata come segue:

MENU CASA DI CURA

PRANZO e CENA:

<u>Antipasti:</u>	Prosciutto crudo Manzo Affumicato Prosciutto cotto
<u>Primi piatti:</u>	Risotto agli asparagi Risotto con radicchio trevigiano Ravioli di magro con salsa di noci Ravioli burro e salvia Tortellini in brodo di carne Gnocchi di patate alla bava Gnocchi alla Romana Minestrina /Semolino in brodo Passato di verdura
<u>Carne:</u>	Filetto di manzo ai ferri Filetto di manzo al pepe verde Scaloppina di manzo alla milanese Petto di pollo ai ferri Polpette Bollito Legumi Hamburger vegetariani
<u>Pesce:</u>	Orata alla ligure o ai ferri Filetto di trota alla mugnaia o ai ferri Filetto di platessa
<u>Contorni:</u>	Insalate crude miste Verdura cruda in pinzimonio Verdure cotte di stagione condite con olio E.V./ Verdura lessa Verdura cotta al burro Purè di patate Patate al forno
<u>Formaggi:</u>	Formaggi freschi e stagionati
<u>Dessert:</u>	Macedonia di frutta fresca Meringata Tartufi bianchi e neri Budini gusti vari Frutta cotta al forno Frullato di frutta fresca

Il menù alla carta è integrato da piatti e portate indicate o consigliate dal personale di reparto ai Signori Degenti in base ad esigenze dietetiche.

Art. 12 - Servizi accessori

La Società deve consegnare alla S.S. Dialisi, nei giorni dal lunedì al sabato, il mattino ed il pomeriggio, in orario da concordare con la struttura, il prodotto necessario al confezionamento di circa 30 caffè solubili al giorno.

Su specifica richiesta dell'Azienda Ospedaliera, in particolari occasioni (convegni, inaugurazioni, etc.) la Società si impegna a provvedere a proprie cure all'allestimento ed alla distribuzione di rari coffee-break, colazioni di lavoro, rinfreschi. Le modalità e il costo saranno concordati di volta in volta con l'A.O.

Tali servizi accessori verranno prestati dalla Società nei termini da concordare di volta in volta con l'Azienda Ospedaliera ed a condizioni economiche proporzionate alle tariffe contrattuali.

Art. 13 - Tipologia dell'utenza e dati di attività

L'utenza è composta da ospiti degenti presso l'Ospedale S. Croce e l'Ospedale A. Carle, da personale in esso operante (compreso il personale addetto ai servizi religiosi), dagli allievi dei Corsi di Laurea delle Professioni Sanitarie, da eventuale altro personale ed ospiti a vario titolo autorizzati dall'Azienda Ospedaliera, i quali potranno consumare i pasti presso le sale mensa dell'Ospedale S. Croce e dell'Ospedale A. Carle, nonché presso i rispettivi reparti, quando si tratti di personale addetto all'assistenza sanitaria di turno.

Per consentire una valutazione quantitativa delle attività vengono di seguito forniti alcuni dati relativi all'anno 2024:

SERVIZIO RISTORAZIONE DEGENTI

ANNO 2024: **giornate degenza da 1/01/2024 a 30/09/2024** n. 119.896 (escluse Terapia ed Assistenza Neonatale) circa così suddivise:

Ospedale S. Croce:	n. 80.934
Casa di Cura	n. 561
Ospedale A. Carle:	n. 38.401

giornate day hospital da 1/01/2024 a 30/09/2024 n. 8.847 così suddivise:

Ospedale S. Croce	n. 5.616
Casa di Cura	n. 30
Ospedale A. Carle	n. 3.201

SERVIZIO MENSA

ANNO 2024: pasti usufruiti da **dipendenti ed autorizzati al 30/09/2024:**

pasti consumati dipendenti, aventi diritto Azienda Ospedaliera: n. 146.445
pasti consumati da dipendenti AMOS: n. 5.782
pasti consumati da degenti e dipendenti ASL CN1: n. 30.025

Azienda Ospedaliera S. Croce e Carle di Cuneo

Il numero dei pasti potrà variare anche significativamente nel corso del contratto, per la soppressione o la istituzione di nuove strutture e/o servizi, per la diminuzione del numero dei posti letto, per motivi organizzativi o per qualsiasi altra causa.

Nel caso di diminuzione del numero dei pasti per degenti e dipendenti, la Società non potrà richiedere alcuna revisione del prezzo contrattuale.

Il dettaglio dei dati di attività relativi alla ristorazione degenti viene riportato nel seguente prospetto:

REPARTI	GIORNATE	GIORNATE	FATTURATI
	R.O.	D.H.	
	TOTALE 2023	TOTALE 2023	TOTALE 2023
Deg. Dip. Ch 3 URO ORTO	-	-	14.469
Deg. Dip. Ch 1 NCH ORTO	-	-	-
Deg. Dip. CH 4 CH VASCO URO ORTO			
Deg. Dip. CH 5 ORTO/OTO/MAXILLO	-	-	16.165
SSD Terapia del dolore	240	1.597	-
SC Cardiocirurgia	3.667	6	13.418
SC Cardiologia	5.028	179	12.604
SC Chirurgia Vascolare ed Endovascolare	4.739	520	5.494
SC Chirurgia Generale e SSD Senologia Chirurgica	6.296	900	12.989
SC Chirurgia Toracica	1.873	48	-
Detenuti	140	-	-
Cardiologia Interventistica (ex Emod)	457	259	-
SC Immunoematologia e Medicina Trasfusionale	-	24	14
SC Ematologia	5.048	910	10.613
D.H. Ematologia	-	118	1.253
SC Gastroenterologia	7.733	-	13.974
SC Ginecologia e Ostetricia	2.530	360	12.460
SC Medicina Nucleare	-	-	46
SC Medicina Interna S.Croce	12.547	-	17.207
SC Medicina e Chirurgia d'Urgenza	3.726	-	13.194
SC Neurochirurgia	6.611	9	14.771
SC Neurologia	8.066	-	15.999
SC Chirurgia Maxillo Facciale e Odontostomatologia	773	327	-
SC Oculistica	592	648	493
D.H. Oculistica	-	-	-
SC Ortopedia e Traumatologia	8.486	512	-
SC Ostetricia Bassa Intensità	583	10	1.240

Azienda Ospedaliera S. Croce e Carle di Cuneo

SC Ostetricia Alta Intensità	6.736	47	16.980
SC Otorinolaringoiatria e Chirurgia Cervico-Facciale	1.338	325	-
SC Pediatria	3.175	71	7.862
SS Pronto Soccorso	-	-	1.061
SSD Recupero e Riabilitazione Funzionale	-	9	-
SC Radioterapia	-	60	7
SC Anestesia, Rianimazione	2.739	-	1.622
Terapia Int. Cardiochirurgica	2.002	-	3.086
SC Radiologia – Angiografia	-	258	126
SC Urologia	5.293	327	-
Utic	3.130	-	7.644
D.H. Multispec. / Week/Surgery	105	250	5.840
SC Chirurgia Plastica e Ricostruttiva	277	107	-
COVID	19	-	36
TOTALE S. CROCE	104.033	7.982	227.776
Deg. Dip Med 1 Pneumologia	8.394	49	21.912
Deg. Dip Med 2 Nefrologia Oncologia	-	-	18.625
SS Endocrinologia, Diabetologia e Metabolismo, D.H.	1.579	369	114
SSD Reumatologia, D.H.	-	754	528
SC Dermatologia	-	-	-
Terapia Intensiva e Rianimazione Carle	1.146	-	585
Cure intermedie	-	-	-
SC Nefrologia e Dialisi	4.311	333	65
D.H Oncologico	-	549	1
SC Oncologia	5.038	169	-
SS Allergologia e Fisiopatologia Respiratoria	-	1.093	-
SC Medicina Interna Carle	10.109	-	20.976
SC Geriatria	8.903	-	18.156
SC Neuropsichiatria Infantile	-	46	-
SC Psichiatria	4.759	829	10.906
SC Malattie infettive e Tropicali	7.478	185	17.761
INFETTIVI COVID	-	-	397
TOTALE CARLE	52.179	4.376	110.026

Casa di cura	797	23	799
SC Terapia Intensiva Neonatale	2.668	-	315
SS Neonatologia	2.152	-	-
Assistenza neonatale	4.702	-	-
TOTALE GENERALE	166.531	12.381	338.916

Art. 14 - Standard di qualità del servizio

Gli standard di qualità del servizio dovranno essere conformi a quelli previsti nella presente Convenzione e nei vari allegati che costituiscono parte integrante e sostanziale della stessa.

Art. 15 - Orario di consegna dei pasti presso le strutture e presso la mensa ospedaliera

La Società si impegna a consegnare i pasti ai degenti nelle seguenti fasce orarie:

Colazione	ore 7.00 - 8.00
Pranzo	ore 12.00 - 13.00
Cena	ore 18.00 - 19.00

Tali orari potranno variare su indicazione della Direzione Sanitaria, in relazione a necessità organizzative dell'ospedale e la Società è tenuta ad adeguarsi.

La Società si impegna a somministrare i pasti per i dipendenti presso le mense ospedaliere nel seguente orario:

Ospedale S. Croce	dalle ore 11.30	alle ore 15.00
Ospedale A. Carle	dalle ore 11.30	alle ore 14.30

La consegna e il trasporto dei carrelli termo-refrigerati e dei contenitori termici ai reparti e alle strutture periferiche dell'Azienda Ospedaliera, il recupero ed il lavaggio degli stessi restano a carico della Società. Tutti i contenitori e carrelli usati per il trasporto e per la consegna ai reparti devono essere lavati e sanificati giornalmente.

Art. 16 - Giorni di erogazione del servizio

La Società si impegna ad erogare il servizio di ristorazione per i degenti dal lunedì alla domenica e per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi; per i dipendenti dal lunedì al sabato.

Art. 17 - Prescrizioni per P.E.I.M.A.F.

In caso di attivazione dei Piani di Emergenza Aziendali, il personale della Società sarà tenuto ad attenersi alle disposizioni specifiche contenute nel Piano attualmente in vigore.

La Società si impegna a rilasciare ed a mantenere aggiornate le seguenti informazioni relative al proprio personale di riferimento:

- comune di domicilio
- recapiti di telefonia fissa e mobile.

Inoltre, a proprie spese, dovrà fare in modo che il personale segua i corsi di formazione relativi al P.E.I.M.A.F. organizzati dall'Azienda Ospedaliera.

Art. 18 - Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni semestre, la Società trasmetterà all'Azienda Ospedaliera una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro (numero operatori e monte ore per resa del servizio), al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con l'A.O.

TITOLO III

RESPONSABILITÀ ED ONERI A CARICO DELLA SOCIETÀ

Art. 19 - Spese inerenti al servizio

Tutte le spese necessarie allo svolgimento del servizio sono interamente a carico della Società.

Il servizio dovrà essere svolto dalla Società con i propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante organizzazione e rischio a carico della stessa.

L'Azienda Ospedaliera, pertanto, resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità. Sono ancora a carico della Società tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto ed altre diverse spese.

Art. 20 – Autorizzazioni, licenze e responsabilità

La Società deve provvedere all'acquisizione e al mantenimento (anche a seguito di eventuali nuove disposizioni di legge che dovessero essere emanate in materia nel corso del presente contratto) delle necessarie autorizzazioni sanitarie e non per l'esercizio della cucina e delle mense, (comprese eventuali licenze commerciali) necessarie per lo svolgimento dell'attività richiesta dalla presente Convenzione, che devono essere intestate al Legale Rappresentante della Società stessa.

La cucina dell'Ospedale S. Croce è attività soggetta ai controlli ispettivi dei VVF per la certificazione e il rinnovo della conformità antincendio ex DPR 151/2011 a carico del titolare dell'attività (Direttore A.O. S. Croce e Carle), il quale demanda le connesse attività di gestione, organizzazione, formazione, manutenzione, di cui al presente documento, al legale rappresentante della Società.

Art. 21 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie

I locali della cucina S. Croce e delle mense del S. Croce e del Carle, elencati e dettagliati nell'allegato 6, vengono ceduti in comodato d'uso gratuito al Gestore, ai sensi e per gli effetti di cui agli articoli 1803 e seguenti del Codice Civile, nello stato in cui si trovano, che lo stesso ha l'obbligo di verificare e conoscere.

La Società, presa visione dei locali oggetto di comodato, dichiara l'assenza di vizi rilevanti ai sensi dell'art. 1812 del Codice Civile.

Le attrezzature e arredi attualmente presenti nei suddetti locali dedicati al servizio sono elencati nell'Allegato n. 7 della presente Convenzione a formarne parte sostanziale e integrante.

Qualora si rendesse necessario, la Società dovrà provvedere a suo carico alla sostituzione delle macchine e delle attrezzature e/o degli arredi senescenti e obsoleti, o comunque non sicuri. In tal caso, la Società dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di *depliant* illustrativi, che ne descrivano esattamente le caratteristiche tecniche specifiche.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature attualmente in dotazione (esclusi i mezzi di trasporto) e ogni qualsiasi apparecchiatura e attrezzatura che la Società dovrà inserire nel corso del periodo di esecuzione del servizio resteranno di proprietà della Committente alla scadenza del contratto medesimo.

La Società deve garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria delle componenti edilizie, degli impianti e delle attrezzature presenti nell'area della cucina e delle mense degli Ospedali S. Croce e A. Carle, individuati nelle planimetrie e negli elenchi allegati, al fine di assicurarne l'adeguatezza e il regolare funzionamento per tutto il periodo di esecuzione del servizio.

Sono inoltre a carico della Società:

- le verifiche periodiche e/o straordinarie da parte di Organismi ispettivi o soggetti abilitati secondo le tempistiche stabilite dalle norme vigenti in materia di sicurezza sui luoghi o impianti ed attrezzature di lavoro;
- tutti gli interventi di adeguamento e risanamento conservativo dei locali, degli impianti e delle attrezzature, previ accordi con la A.O., necessari per il corretto svolgimento delle attività di competenza, derivanti da nuove esigenze operative proprie o da subentrate normative.

La definizione delle attività manutentive, le tempistiche e il calendario degli interventi sono descritti dettagliatamente nell'Allegato 6 – “Definizione delle manutenzioni e relative frequenze, planimetrie”, che si intende qui integralmente trascritto.

La Società, con la presente conferma che provvederà ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, degli impianti e delle attrezzature indicate ed utilizzate, per le prestazioni contrattuali: a tal la Società fine dovrà segnalare all'Azienda Ospedaliera le ditte a cui intenderà affidare i lavori/servizi necessari a quanto sopra richiesto e rimarrà l'unica responsabile del perfetto stato dei locali, degli impianti e delle attrezzature.

La Committente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi manutentivi eseguiti sono riportati sul registro di manutenzione.

Art. 22 - Obblighi normativi

Il servizio di ristorazione deve comunque essere sempre aggiornato con le norme previste in materia igienico-sanitaria ed in quella dell'arte della ristorazione e dell'industria alimentare.

La Società deve osservare le norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. La Società deve, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Azienda Ospedaliera, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

TITOLO IV

RESPONSABILITÀ A CARICO DELL'AZIENDA OSPEDALIERA

Art. 23 - Oneri a carico dell'Azienda Ospedaliera

Sono a carico dell'Azienda Ospedaliera:

- la fornitura di energia elettrica e gas;
- la fornitura dell'acqua calda e fredda e vapore;
- la fornitura del riscaldamento;
- la concessione delle linee telefoniche interne per comunicare con le divisioni e i servizi sanitari e gli uffici amministrativi;
- la concessione in uso gratuito dei locali adibiti a cucina e a spogliatoi per il personale della Società e dei locali adibiti a mensa;
- smaltimento dei rifiuti urbani, eccetto gli oli alimentari usati e i filtri olio esausti.

Art. 24 - Cause di forza maggiore

Restano a carico dell'Azienda Ospedaliera tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Società, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente documento. 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.

TITOLO V

PERSONALE DELLA SOCIETÀ

Art. 25 – Organico, addestramento e formazione del personale

La Società è tenuta a dare attuazione allo schema organizzativo proposto prima dell'avvio del servizio, rispettandone il numero degli operatori, le mansioni, i livelli e il monte ore. Non oltre 15 giorni dopo l'avvio del servizio, la Società deve trasmettere elenco nominativo degli operatori con indicazione del relativo inquadramento e tipo di contratto di lavoro.

L'organico previsto dovrà rimanere costante per tutta la durata contrattuale.

A tal fine, durante il periodo di contratto, con cadenza almeno trimestrale e ogniqualevolta lo richieda la Committente, la Società deve trasmettere elenco nominativo dei propri operatori, indicando per ciascuno la qualifica, il rapporto di lavoro (se a tempo pieno o a tempo parziale). Il mancato invio comporterà l'applicazione della penale prevista al successivo art. 85.

Fermo restando che l'organico impiegato nella realizzazione del servizio nel corso delle diverse fasi, deve rimanere sempre costante, qualora l'organico o il monte ore settimanale complessivo (stimato mediamente in circa 1.750 ore settimana) si riducesse di una quota pari o superiore al 10%, la Società deve provvedere entro 1 (un) giorno all'immediato reintegro del personale mancante e del monte ore, in modo da assicurare le prestazioni previste dalla presente Convenzione nei tempi e modi congrui alla ordinata e tempestiva esecuzione del servizio.

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

Le figure professionali con responsabilità direttive e/o organizzative (direttore del servizio, dietiste, cuochi) potranno essere sostituite solo in caso di stretta necessità e, comunque, solo con altro personale avente analoghe qualifiche professionali. In ogni caso tutte le eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, rispetto a quanto previsto nello schema organizzativo proposto prima dell'avvio del servizio, dovranno essere preventivamente comunicate all'Azienda Ospedaliera per l'approvazione e accettazione. Non saranno ammesse variazioni degli orari delle varie attività se non preventivamente autorizzate dal DEC.

La Società deve essere sempre in grado di precisare chi ha effettuato un determinato lavoro e in quale orario. La presenza sul posto di lavoro dei dipendenti, e il relativo orario di svolgimento del Servizio, dovranno essere documentati dalla Società mediante opportuno sistema di rilevazione.

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

Deve essere assicurata in ogni caso la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi di servizio. A tal proposito nell'organigramma proposto la Società deve indicare la presenza minima di personale nelle diverse fasi e turni di servizio per ogni qualifica e mansione.

Ad ogni buon si indicano i livelli minimi di forza lavoro che la Società deve mantenere:

- 1 Direttore di Cucina o, in caso di sua assenza o impedimento 1 Vice Responsabile di analoga esperienza, che garantisca la presenza di un responsabile coordinatore per 365 giorni all'anno in tutte le fasi orarie di svolgimento del servizio, dalla produzione alla consegna dei pasti;
- 3 Cuochi oltre al cuoco addetto alla cucina dietetica;
- 3 Aiuto cuoco
- 3 Dietiste;
- 30 Addetti Cucina e Mensa;
- 1 Autisti.

In ogni caso, se il personale proposto prima dell'avvio del servizio dovesse risultare insufficiente la Società è obbligata a integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Committente.

La Committente si riserva il diritto di chiedere alla Società la sostituzione del personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso la Società provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

La Società per la preparazione delle vivande deve impiegare cuochi provvisti di idonea qualifica e in possesso di esperienza almeno triennale nell'ambito della ristorazione collettiva ospedaliera e/o sanitaria.

Il personale addetto alle preparazioni dietetiche deve essere in possesso di specifica esperienza professionale e a tale scopo appositamente formato.

Tutto il personale addetto al servizio di ristorazione deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione infortuni sul lavoro (in proposito vedi artt. 31 e 32).

Pertanto, al fine di rispondere al meglio alle peculiarità della ristorazione collettiva in ambito ospedaliero e alle particolari esigenze degli utenti, il personale deve essere periodicamente istruito mediante partecipazione a specifici corsi di aggiornamento, in riferimento anche a quanto previsto dalla normativa in materia di sviluppo sostenibile.

La Società ha l'obbligo di mantenere copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso la sede della Committente.

Art. 26 - Direzione del servizio

All'avvio del servizio, l'Azienda Ospedaliera indicherà il/i nominativo/i del/i Referente/i che rappresenterà/ranno il punto di contatto tra la struttura e la Società affidataria del servizio.

Parimenti la Società dovrà comunicare il nominativo del Responsabile del contratto, in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto dalla Committente, incaricato dalla Società ad assumere ogni e qualsiasi provvedimento per il rispetto degli obblighi contrattuali e di Convenzione e a svolgere la supervisione, il coordinamento e la direzione operativa di tutte le attività direttamente concernenti e/o connesse alla resa del Servizio di ristorazione, in modo da garantire il conseguimento dei risultati richiesti.

La Società, entro 10 giorni dall'avvio del servizio, deve comunicare il nome del predetto Responsabile e del/dei sostituto/i, nonché il luogo di residenza, l'indirizzo e il recapito telefonico degli stessi.

Il Responsabile ha la responsabilità e il coordinamento delle attività oggetto del presente servizio, pertanto deve essere costantemente presente nella sede di impianto e deve mantenere il contatto continuo con i responsabili dell'Azienda Ospedaliera preposti al monitoraggio del servizio: pertanto, deve essere munito di ampia delega, facoltà e mezzi per la gestione delle criticità e per sopperire a tutte le provvidenze che dovessero riguardare adempimenti degli obblighi contrattuali e nelle ore di svolgimento del servizio appaltato deve essere in ogni momento a disposizione.

Il Responsabile ha la funzione di far osservare al personale impiegato le prestazioni con le modalità stabilite dal contratto per il regolare svolgimento del servizio, con compiti di interfaccia verso l'Azienda Ospedaliera.

Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza comunicate dall'Azienda Ospedaliera al Responsabile o suo sostituto si intendono come presentate direttamente alla Società.

Il Responsabile o, quando non presente, il personale della struttura operativa, deve essere sempre ed immediatamente reperibile durante le ore di servizio.

Art. 27 – Gestione degli operatori addetti al servizio

Il personale della Società, che accede alle strutture oggetto del servizio, è obbligato a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, sia nei confronti degli utenti che

degli operatori sanitari e uniformarsi alle norme del D.P.R. 16.04.2013 n. 62, recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici, nonché alle norme del Codice di comportamento per il personale della Committente e alle indicazioni del Piano Triennale per la prevenzione della corruzione e della trasparenza aziendale, pubblicato sul sito aziendale, nella sezione “Amministrazione Trasparente”, alla voce “Disposizioni generali”, la cui accettazione costituisce condizione essenziale per la stipula della presente Convenzione (vedi anche “Patto di integrità”, allegato n. 9 del presente documento a formarne parte sostanziale e integrante).

Nel caso in cui il comportamento del personale della Società configuri violazione dei principi del Codice di comportamento, l'A.O. S. Croce e Carle si riserva di risolvere il contratto e avrà diritto al risarcimento dei danni per la lesione della propria immagine ed onorabilità.

La Società è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazioni degli operai contro gli infortuni e di igiene, delle assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, ecc.), nonché degli accordi sindacali nazionali e locali per il personale dipendente.

Tutto il personale adibito al servizio lavora sotto l'esclusiva responsabilità della Società, sia nei confronti dell'Azienda Ospedaliera che nei confronti di terzi, che nei riguardi delle leggi sull'Assicurazione obbligatoria e di tutte le altre vigenti.

La Società è responsabile della disciplina del personale, della corretta esecuzione dei servizi, e di ogni altra attività connessa alle prestazioni dell'appalto. La Società e, per conto della medesima, il personale alle sue dipendenze, deve uniformarsi prontamente a tutte le norme generali e speciali comunque istituite dall'Azienda Ospedaliera.

Sono a carico della Società tutti gli oneri di competenza in osservanza delle leggi, in particolare art. 2114 e seguenti del Codice Civile, disposizioni, regolamenti, contratti normativi salariali, obblighi previdenziali ed assicurativi e di ogni altro onere in materia di legislazione del lavoro. A tale proposito la Società, ad ogni richiesta dell'Azienda Ospedaliera, dovrà esibire e/o rilasciare copia del Libro Unico del Lavoro in regola con le vigenti disposizioni in materia di rapporto di lavoro.

La Società riconosce che l'Azienda Ospedaliera risulta estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la stessa ed il proprio personale dipendente. Pur tuttavia detto personale deve essere completamente sottoposto alla disciplina dell'Azienda Ospedaliera.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra l'Azienda Ospedaliera ed il personale addetto all'espletamento del servizio.

Nei confronti del proprio personale, la Società deve osservare le Leggi, i regolamenti e gli accordi contrattuali di categoria, nazionali, regionali, provinciali ed aziendali, riguardanti il trattamento economico e normativo, nonché le disposizioni legislative e regolamentari concernenti le assicurazioni sociali, la tutela e l'assistenza del personale medesimo, restando pertanto a suo carico tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previste dalle Leggi e regolamenti vigenti in materia. Fatti accertati sul mancato rispetto dei contratti di lavoro e degli accordi sindacali integrativi non immediatamente rimossi consentiranno alla Committente di recedere dal contratto con maggiori danni a totale carico della Società risultata inadempiente.

La Società deve certificare mensilmente l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali, nonché l'applicazione del trattamento retributivo previsto dai suindicati accordi di lavoro.

Art. 28 - Clausola sociale

In base alla vigente normativa sul collocamento e secondo quanto previsto dai contratti di categoria, la Società a suo tempo ha assunto i lavoratori dipendenti adibiti al servizio presso le sedi della Committente dall'Impresa in precedenza affidataria dell'appalto.

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per l'Impresa subentrante di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali dipendenti dalla Società, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

Rimane fermo che ogni Impresa è libera di formulare offerta secondo le proprie strategie organizzative, nel rispetto degli obblighi derivanti dalle norme applicabili e del CCNL.

Pertanto, nel caso al termine del periodo contrattuale la Società dovesse cedere il servizio, si impegna sin d'ora a comunicare tempestivamente i dati relativi al personale impiegato nel servizio in parola, ancorché l'Impresa subentrante soltanto all'atto dell'affidamento acquisisca il diritto di essere posta a conoscenza di questi dati, per il tramite delle organizzazioni sindacali di categoria direttamente alla Società cessante e non alla stazione appaltante.

Art. 29 - Oneri a carico della Società

Sono a carico della Società oltre che tutte le spese, oneri, contributi ed indennità previsti per la assunzione, l'assistenza sanitaria e le assicurazioni obbligatorie l'invalidità, la vecchiaia, la disoccupazione involontaria, la prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali del personale medesimo, anche ogni spesa ed onere relativo alla gestione e formazione del personale necessario al servizio.

La Società deve farsi carico dei costi riferiti ad ogni altra spesa inerente il servizio, seppure non chiaramente esplicitata nel presente documento.

Art. 30 - Obbligo di informazione e di formazione

La Società si impegna a far conoscere ed a far applicare ai propri dipendenti nello svolgimento della quotidiana attività lavorativa i contenuti della presente Convenzione, al fine di renderlo edotto circa le circostanze e modalità previste nel presente contratto e adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

Infatti, nel periodo di validità del contratto la Società deve farsi carico, di volta in volta, di informare di ciò ogni dipendente nuovo assunto, in modo tale che ne raggiunga la perfetta conoscenza.

La Società è inoltre obbligata a tenere sempre presso i locali di produzione tutti i documenti tecnici contrattuali in modo che il personale addetto al servizio possa consultarli ogniquale volta si renda necessario.

La Società dovrà tenere a disposizione dell'Azienda Ospedaliera l'evidenza documentale del programma di formazione ed il registro delle presenze circa le attività svolte e il personale che le ha frequentate, sia per i dipendenti che per il/i Responsabile/i d'appalto.

Art. 31 - Vestiario

La Società fornisce a tutto il personale divise di lavoro per il servizio di ristorazione (cuffie, camice, guanti monouso, zoccoli anatomici, mascherine). Il personale in servizio, se del caso, dovrà essere fornito di indumenti protettivi.

Durante l'esecuzione del servizio, il personale della Società dovrà portare in modo visibile il cartellino di riconoscimento.

La società consegnerà ai lavoratori apposita tessera di riconoscimento recante i dati previsti dall'art. 26, comma 8, del D.Lgs. 81/2008, e precisamente:

- Sulla parte anteriore n. matricola del lavoratore e la ragione sociale del datore di lavoro;
- Sulla parte posteriore le generalità del lavoratore (come, cognome, data di nascita e fotografia)

Art. 32 - Igiene personale

Per garantire che gli operatori addetti alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti non contaminino gli alimenti, è necessario che rispettino tutte le norme riguardanti la gestione dell'abbigliamento di lavoro e assicurino un elevato grado di pulizia e igiene personale, come prescritto al capitolo VIII dell'allegato II del Reg. CE 852/2004, in particolare deve curare l'igiene del cavo orale e dei denti e quella di eventuali barba e baffi (preferibile mantenere volto rasato), tenere le unghie corte, pulite e non smaltate, non indossare monili (eccezione per la fede nuziale).

La Società deve aver cura di far indossare ai propri operatori sempre divise e camici puliti e in ordine, preferibilmente di colore bianco o tendente al bianco, in modo da permettere di evidenziare con facilità eventuali macchie e consentire di proteggere l'alimento non gli indumenti dell'addetto. La divisa deve essere indossata esclusivamente nei locali di lavoro. A questo proposito il personale deve essere dotato e utilizzare correttamente gli armadietti a doppio scomparto, separando gli abiti da lavoro da quelli civili. Gli armadietti devono essere sempre tenuti puliti e ben ventilati, periodicamente lavati e disinfettati. L'abbigliamento pulito di ricambio deve essere conservato separatamente da quello già utilizzato.

Il personale direttamente interessato alla lavorazione deve indossare sempre copricapo idonei a contenere tutta la capigliatura, calzare scarpe idonee, riservate esclusivamente alle aree di lavoro, sempre pulite, diverse da quelle civili. L'uso dei guanti è obbligatorio nelle fasi di manipolazione dei prodotti finiti per i quali non sono previste ulteriori fasi di cottura o rinvenimento (es. preparazione piatti freddi, sporzionamento, allestimento vassoi, ...). Nelle aree di stoccaggio e lavorazione e distribuzione degli alimenti deve essere evitato tutto ciò che può contaminare gli alimenti stessi: il personale, pertanto deve prestare particolare attenzione a non tossire, starnutire o soffiare sugli alimenti, in particolare su quelli cotti (in caso di tosse o raffreddore deve adoperare mascherine nelle modalità corrette, durante le fasi di lavorazione deve aver cura di non mangiare e bere, di non masticare chewing-gum o caramelle, di non assaggiare cibi con le mani o con lo stesso cucchiaino di assaggio, di non fumare.

Eventuali tagli, ferite ed escoriazioni devono essere coperti, dopo medicazione, da una protezione resistente, utilizzando anche i guanti per proteggere le medicazioni stesse.

Art. 33 - Idoneità sanitaria

Visto che la Regione Piemonte ha abolito l'obbligo del libretto sanitario per il personale addetto alla preparazione, somministrazione, distribuzione e deposito di sostanze alimentari previsto dall'art. 14 della L. 283/62 e dall'art. 37 del D.P.R. 327/80, la Società si fa carico di osservare le disposizioni previste dal D. Lgs 193/2007 per supplire la carenza del libretto di idoneità sanitaria, con la formazione degli operatori addetti in misura adeguata e con i conseguenti adeguamenti regionali previsti dalle ASL di competenza.

Tali corsi saranno finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto del Capitolo XII dell'Allegato 2 del Reg. CE 852/2004. A tale scopo la Società terrà a disposizione della Committente evidenza della formazione eseguita.

I temi trattati durante tale formazione dovranno essere i seguenti:

- ✓ nozioni di microbiologia generale e rischi connessi agli alimenti;
- ✓ preparazione e somministrazione diete speciali (a seconda della competenza);
- ✓ alimentazione e dietetica (a seconda della competenza);
- ✓ igiene del personale, dell'abbigliamento e della lavorazione;
- ✓ buone pratiche di produzione e procedure aziendali correlate all'autocontrollo;
- ✓ cenni sull'HACCP e sul comportamento da tenere nei punti critici;
- ✓ gestione allergeni.

Art. 34 - Disposizioni in materia di privacy

La Società deve mantenere assolutamente riservate tutte le informazioni di cui dovesse venire a conoscenza nell'esecuzione del contratto, non divulgarle in alcun modo e non farne oggetto di utilizzazione per scopi diversi da quelli strettamente necessari agli adempimenti contrattuali. Pertanto tutto il personale dalla stessa dipendente deve essere vincolato al rispetto dei principi previsti dal Regolamento UE n. 679/2016 e s.m.i. in materia di protezione dei dati personali e a porre in essere gli adempimenti in esso indicati.

A tale fine la Società è nominata Responsabile esterno dei dati con riferimento al trattamento dei dati inerenti la prenotazione e la somministrazione dei pasti. Pertanto, il software dovrà essere conforme alla legislazione vigente in termini di sicurezza e privacy (vedi successivo art. 59).

In tal senso, la Società deve provvedere a formare ed informare i propri collaboratori sul rispetto della normativa sulla riservatezza dei dati personali, dando precise indicazioni sul corretto uso dei dati e vigilare sull'osservanza delle disposizioni impartite.

TITOLO VI

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 35 – Derrate, etichettatura, schede tecniche, frequenza di consegna

Le derrate alimentari e le bevande utilizzate nell'esecuzione del servizio di ristorazione devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e devono possedere le caratteristiche indicate nelle "Specifiche tecniche relative alle "Caratteristiche merceologiche delle derrate" (cfr. Allegato n. 1) e agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura.

La Società provvede all'acquisto delle derrate alimentari e ha il diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori, il cui elenco è a disposizione dell'Azienda Ospedaliera e a mantenerlo costantemente aggiornato.

Detti fornitori devono essere individuati in base all'art. 130, comma 1, del D. Lgs. 36/2023, che nelle procedure di individuazione del fornitore del servizio di ristorazione, dispone che la valutazione tenga conto *"della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento ai prodotti biologici, tipici e tradizionali, ai prodotti a denominazione protetta, nonché ai prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale (...)"*.

La Società, dunque, ha diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori dei prodotti, avendo cura di privilegiare i prodotti locali e di acquistare le derrate presso aziende di primaria importanza che possiedono un controllo qualità sulle linee di produzione.

Le derrate devono essere rispondenti ai limiti massimi di residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari tollerati nei cereali, nei prodotti di origine animale e nei prodotti di origine vegetale, compresi gli ortofrutticoli, previsti dal Reg. CE 396/2005 e s.m.i (<https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=homepage&language=EN>). 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 imballi 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.

I prodotti alimentari dovranno contenere esclusivamente gli allergeni comunicati dal fornitore per mezzo di scheda tecnica o etichetta, in conformità al Reg. UE 1169/2011, e la Società dovrà dimostrare di mettere in atto specifiche procedure per la gestione e comunicazione degli stessi secondo quanto previsto dal D. Lgs. 231/2017 e dal Reg. UE 382/2021.

È vietata la fornitura di prodotti ottenuti da tecniche di manipolazione del DNA non convenzionali (OGM). Le modalità mediante le quali dimostrare il requisito di cui sopra dovranno tenere conto anche delle disposizioni di legge che andranno mano a mano affermandosi.

Nell'approvvigionamento la Società deve aver cura di privilegiare le forniture di prodotti locali e di stagione, in modo da proporre all'utenza un menu confezionato con il maggior numero di prodotti del territorio, quali carni, formaggi, latticini e prodotti ortofrutticoli.

Le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 e s.m.i. “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” e in particolare quanto indicato nel punto E “Criteri ambientali per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive”.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti ed alla presente Convenzione, con particolare riferimento al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L’etichettatura deve comunque consentire di poter verificare l’origine del prodotto in conformità alla normativa vigente, la filiera produttiva e alimentare. È obbligatorio documentare la tracciabilità dell’origine del prodotto agricolo e identificare l’azienda di conservazione, condizionamento o trasformazione delle derrate alimentari.

Il ricevimento, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate alimentari nel rispetto delle norme igienico sanitarie dovranno osservare la legislazione in materia di sicurezza alimentare già citata.

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

La Società è ritenuta responsabile di qualsiasi conseguenza dannosa derivante da comportamenti non conformi alle prescrizioni di legge (cattiva conservazione, merci avariate, prodotti scaduti, etc.).

La Società si impegna a approvvigionarsi degli alimenti aventi i seguenti requisiti:

- i prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza, essi, dopo la confezione, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;
- l’approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, vino, latte a lunga conservazione, paste secche, riso, scatolame in genere, oli alimentari, prodotti surgelati, prodotti congelati, sfarinati, etc.) deve essere effettuata con regolare frequenza, tale da assicurare l’acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;
- l’approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire:
 - pane e latte fresco vaccino pastorizzato: frequenza di consegna giornaliera;
 - frutta e ortaggi: frequenza almeno bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse;
 - carni bovine fresche in tagli anatomici disossati e confezionati sotto vuoto: frequenza di consegna almeno settimanale;
 - carni suine e salumi: frequenza di consegna settimanale;
 - polli a busto e uova fresche: frequenza di consegna bisettimanale;
 - burro e prodotti caseari: frequenza di consegna settimanale.

La Società deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all’Amministrazione, in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro di cottura:

- la documentazione prevista dalla procedura di validazione dei fornitori stessi;
- una “scheda tecnica del prodotto” contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l’origine del prodotto ove previsto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, conservabilità, tempo di stagionatura, ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto;
- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

A tale scopo, la Società ha cura di tenere uno specifico raccoglitore o in alternativa di mantenere la documentazione su supporto informatico al fine di ridurre l’impatto ambientale. Il materiale dovrà essere costantemente aggiornato e contenere le schede merceologiche delle derrate alimentari

utilizzate per la produzione dei pasti indicanti le caratteristiche merceologiche e organolettiche dei prodotti.

Gli ingredienti utilizzati per le preparazioni gastronomiche del menu concordato con la S.C. Dietetica e Nutrizione Clinica potranno subire variazioni di approvvigionamento in relazione al reperimento della materia prima sul mercato in considerazione della specifica stagionalità.

Le schede tecniche saranno archiviate in modo chiaro e facilmente consultabili.

I requisiti generali dei prodotti alimentari saranno conformi al regolamento CE n. 178/2002 pubblicato nella G.U.C.E. n. 31/L del 1° febbraio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, e s.m.i.

L'eventuale introduzione di nuovi prodotti non ricompresi fra quelli riportati nell'Allegato n. 1 - "Caratteristiche merceologiche delle derrate" deve essere comunicata per iscritto alla S.S. Dapo e Logistica perché possa essere valutata e preventivamente autorizzata dalla S.C. Dietetica e Nutrizione Clinica.

La Società, inoltre, deve provvedere alla fornitura dei prodotti dietetici e alimenti necessari all'allestimento delle diete personalizzate, secondo quanto prescritto dalla S.C. Dietetica e Nutrizione Clinica.

Gli *standards* qualitativi degli ingredienti e delle materie prime da utilizzarsi nella confezione dei vari piatti previsti nei menù devono essere tutti di categoria.

Le derrate alimentari conservate nei frigoriferi, nelle celle frigorifere e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nel citato documento "Caratteristiche merceologiche delle derrate" (Allegato n. 1).

Art. 36 – Controlli dell'Azienda Ospedaliera sulla qualità delle derrate

L'Azienda Ospedaliera mediante propri incaricati eserciterà nel corso del contratto, nei momenti e con la preferenza che riterrà più opportuni, un costante e rigoroso controllo sulla qualità delle materie prime e dei prodotti approvvigionati dalla Società, operando, tra l'altro, verifiche sulla corrispondenza delle merci alle caratteristiche individuate nel presente documento e alle disposizioni di legge in materia, nonché alle schede tecniche di prodotto.

Nel caso in cui tali controlli dovessero mettere in rilievo un livello qualitativo inferiore a quanto richiesto, le derrate interessate saranno respinte e la Società dovrà provvedere, nel minor tempo possibile e comunque in tempo utile, alla loro sostituzione; tutti gli oneri derivanti da tali fattispecie, anche quelli eventualmente sostenuti dall'Azienda Ospedaliera, per garantire il servizio di ristorazione, saranno posti per intero a carico della Società.

Sarà, inoltre, effettuata attività di vigilanza nei locali delle cucine e in quelli adibiti a magazzino-deposito per accertare l'ottimale conservazione delle derrate. Se del caso, potranno essere richiesti interventi ispettivi di vigilanza da parte della Autorità Sanitaria all'uopo competente.

Per quanto concerne gli aspetti merceologici degli alimenti e pertanto il livello di qualità richiesto, è necessario che la Società fornisca per ogni prodotto, alimento, derrata alimentare la certificazione di categoria di prodotto, che ne attesti la classificazione merceologica secondo la normativa vigente.

L'Azienda Ospedaliera si riserva di richiedere la refertazione analitica giustificante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

L'utilizzo dei prodotti alimentari e la loro origine, preparazione, cottura, ecc. potranno essere sottoposti, in ogni momento, a controlli interni da parte dei soggetti preposti dall'Azienda Ospedaliera, che verificherà le caratteristiche qualitative e quantitative del Servizio.

L'Azienda Ospedaliera può introdurre strumenti di valutazione della qualità del servizio e richiedere alla Società di adottare analoga modalità per le verifiche sulle linee di produzione e dei servizi oggetto della presente Convenzione. I Sistemi di Valutazione hanno come obiettivo principale il miglioramento del servizio, ovvero della soddisfazione dei bisogni e delle attese di pazienti e degli utenti dei servizi erogati dall'Azienda committente.

L'Azienda Ospedaliera per l'attività di valutazione della qualità del servizio si avvale di proprio personale a tale fine incaricato. Tuttavia a complemento e supporto del medesimo, durante il periodo di contratto, si riserva la facoltà di avvalersi, a proprie spese, di soggetti terzi.

TITOLO VII

MENU'

Art. 37 - Determinazione dei menù

I menù devono essere elaborati dalla Società sulla base di quanto previsto sia nell'allegato 2 alla presente Convenzione ("Dietetico Ospedaliero") a formarne parte sostanziale e integrante, che nel Documento "Il Dietetico Ospedaliero" (DOC_{DNC}_001 del 28/06/24).

Tutti i menù delle Diete Standard e del Vitto Comune dovranno essere formulati e predisposti secondo le indicazioni: generali, nutrizionali, di ricettazione, di struttura dei pasti, di livelli minimi di presenza di alcuni alimenti, indicati nel precitato Dietetico Ospedaliero. Gli stessi verranno autorizzati dalla S.C. Dietetica e Nutrizione Clinica.

Il menù deve:

- 1) proporre un'offerta strutturata in tre pasti principali (colazione, pranzo e cena) e di eventuale spuntino quando necessario
- 2) essere strutturato con una ciclicità di 2 settimane ed articolato in 2 stagioni (inverno, estate). Il menù invernale inizia il terzo lunedì del mese di ottobre e termina il terzo lunedì del mese di maggio, data in cui viene avviato il menù estivo
- 3) essere ispirato alla stagionalità e alle tradizioni locali
- 4) riportare la denominazione dei piatti che devono richiamare i loro principali ingredienti e non devono essere descritti con nomi di fantasia
- 5) comprendere l'elenco delle ricette (ricettario) per la preparazione dei piatti che contengono i pasti. Ogni ricetta deve indicare:
 - a) la lista completa degli ingredienti previsti, compresa l'acqua ed i condimenti necessari alla preparazione di 100 porzioni per il vitto comune, di 10 porzioni per le diete standard.
 - b) l'esatto peso, al netto dagli scarti, di ogni ingrediente
 - c) lo stato dell'ingrediente es, secco, fresco, crudo, cotto, ecc.
 - d) per gli alimenti in scatola il peso deve essere sgocciolato
 - e) per gli alimenti animali specificare la presenza di pelle e ossa e glassatura per il pesce indicando la parte edibile di alimento derivante
 - f) la tipologia di latte utilizzato (intero, parzialmente scremato, delattosato)
 - g) il peso della razione servita
 - h) la composizione nutrizionale del piatto espressa per la singola porzione: calorie, densità calorica (calorie per grammo di alimento servito), proteine, lipidi, glucidi, sodio, potassio, calcio; dal calcolo nutrizionale devono essere esclusi gli alimenti utilizzati per aromatizzare ma non mangiati dall'utente, es. rosmarino, verdure per brodo, ecc.
 - i) la descrizione delle modalità di preparazione del piatto
 - j) la composizione nutrizionale per porzione servita degli alimenti forniti nei pasti non compresi nelle ricette: formaggi, affettati, pane, dessert, budini, yogurt, frutta, ecc.
- 5) proporre degli alimenti morbidi, idratati, ricchi in sugo o salse per permettere una facile assunzione, masticazione, deglutizione
- 6) proporre degli alimenti con la minore quantità di sale possibile, utilizzando spezie, aromi, erbe aromatiche per garantire la gradevolezza del prodotto finito
- 7) prevedere alternative valide nel menù Vitto Comune per soddisfare esigenze etico-religiose e/o culturali (ad es. menù vegetariano, musulmano);
- 8) rendere facilmente evidente e comprensibile la presenza di tutti gli allergeni (Reg UE 1169/2011 e D. Lsg. 231/2017).

Per quanto riguarda i contenuti bromatologici si fa riferimento alle “Linee guida per una sana alimentazione” del Centro di Ricerca alimenti e nutrizione (CREA) 2019.

Nella predisposizione dei menù si dovranno utilizzare soltanto gli alimenti descritti nel documento “Caratteristiche merceologiche delle derrate” (Allegato n. 1)

Unitamente ai pasti destinati ai degenti, sia distribuiti mediante vassoio personalizzato sia in carrello multi porzione, devono essere consegnati, a seconda del menu prescelto, i seguenti prodotti in confezione monodose: olio extra vergine d’oliva, sale, formaggio grana grattugiato.

Art. 38 - Menù festivi

Nelle festività dell’Immacolata, del S. Natale, Capodanno e S. Pasqua, nonché in altre eventuali espressamente indicate dall’Azienda Ospedaliera, sino ad un massimo di sei annue, la Società deve fornire, sia ai degenti che ai dipendenti e al personale autorizzato, un pasto a menu speciale, coincidente con il pranzo, composto da piatti tradizionali, che comprenda senza oneri aggiuntivi, oltre al primo, al secondo, al contorno e alla frutta anche il dolce.

Tali menu sono da concordare con la S.C. Dietetica e Nutrizione Clinica.

Art. 39 - Menù di ricovero non prenotato

La Società deve garantire la fornitura di pasti in caso di ricoveri non previsti in fase di prenotazione dei pasti. Tale servizio verrà effettuato a semplice richiesta da parte dei reparti di degenza, inoltrando la richiesta alla Società il giorno stesso con le seguenti modalità:

- **Cartacea:** da spedire nelle apposite cassetine entro le ore **9.30** del mattino e le **15.30** del pomeriggio;
- **Telefonica:** da effettuare entro e non oltre le **10.30** per il Pranzo e le **16.30** per la Cena.

Eventuali pasti a Vitto Comune, richiesti al di fuori di questo orario, dovranno essere ritirati direttamente presso la Cucina Generale (se Presidio S. Croce) oppure in mensa (se Presidio A, Carle). Questa eventualità è valida solo per il Pranzo.

Art. 40 - Menù dipendenti

I pasti per gli utenti della mensa dovranno essere preparati secondo le indicazioni valide per la predisposizione del Vitto comune (che comprende anche l'opzione vegetariana e musulmana), devono prevedere integrazioni gastronomiche che aumentino la fruibilità in termini di varietà e sensorialità. Devono anche essere strutturati tenendo conto della valenza educativa e preventiva: promozione di stili di vita sani, sostenibilità cibo correlata.

Gli utenti della mensa aziendale devono poter richiedere diete standard o personalizzate, previa autorizzazione dell’Azienda Ospedaliera.

Il pranzo da somministrare ai dipendenti è costituito nel modo seguente:

PRIMI PIATTI	
1 scelta tra	Primo asciutto elaborato del giorno*
4 variabili	Minestra/zuppa del giorno
	Pasta o riso in bianco

Azienda Ospedaliera S. Croce e Carle di Cuneo

		Piatto unico (cereali/legumi/verdura) da consumare in sostituzione del primo e secondo piatto
SECONDI PIATTI		
1 scelta tra		
2 variabili	Secondo del giorno**	
	Secondo del giorno morbido	
3 fissi	Legumi	
	Formaggio stagionato o a pasta molle	
	Piatto freddo (es.: salumi, carni, pomodoro e mozzarella, insalatona ecc.)	
CONTORNI		
1 scelta tra		
2 variabili	Piatto del giorno crudo	
	Piatto del giorno cotto	
DESSERT		
1 scelta tra	Frutto fresco di stagione	
	Frutta cotta	
	Mousse di frutta	
	Budino	
	Yogurt alla frutta	
	Yogurt naturale	
PRODOTTI DA FORNO		
1 scelta tra	Pane comune	
	Pane integrale	

	Grissini
--	----------

CONDIMENTI	
	Olio extravergine di oliva
	Aceto di vino
	Limone
	Grana padano dop grattugiato
	Maionese, ketchup, senape
	Sale da cucina

*alternativa al primo piatto:	Un dessert o contorno (cotto o crudo) o piatto unico
**Alternative al secondo piatto:	n. 2 yogurt o n. 2 contorni o piatto unico

Art. 41 - Variazione del menù

Le eventuali variazioni del menù degenti e del menù dipendenti dovranno essere di volta in volta concordate con il DEC o la struttura di competenza dell'Azienda Ospedaliera. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Azienda Ospedaliera.

È consentita tuttavia la variazione del menù, previo accordi con l'Azienda Ospedaliera, nei seguenti casi:

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

Tale variazione in ogni caso dovrà essere preventivamente richiesta ed autorizzata da parte di incaricati dell'Azienda Ospedaliera.

Art. 42 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora la Società intendesse preparare nuove preparazioni rispetto a quelle indicate dall'Azienda Ospedaliera, deve far richiesta scritta alla stessa, motivandone le ragioni, e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti nel caso esse non siano già previste nel Dietetico Ospedaliero (Allegato n. 2). I nuovi piatti proposti, se accettati dall'Azienda Ospedaliera, devono possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito.

Art. 43 - Distribuzione generi alimentari di conforto

Su richiesta scritta dei Coordinatori e degli Infermieri a tal fine delegati, in base alla regolamentazione predisposta dalla Direzione Sanitaria, a complemento degli alimenti previsti per i pasti, la Società è tenuta a distribuire, con modalità di riscontro da concordare, i generi alimentari di conforto indicati, come di più frequente utilizzo, nel "Regolamento consegna generi di conforto e fabbisogni" (Allegato n. 3). Tali prodotti devono essere acquistati dalla Società stessa in conformità alle caratteristiche indicate nelle "Caratteristiche Merceologiche delle derrate" (Allegato n. 1).

Il costo di tali prodotti è incluso nel prezzo pasto unitario onnicomprensivo di cui all'art. 6.

Tenuto conto che i prodotti attualmente previsti, nel periodo di contratto, possono non risultare esaustivi per tipologia o marchio, la Società si impegna a fornire tipologie di prodotto che potranno essere di volta in volta richieste, presentandosene la necessità.

Le consegne dei generi extra vengono previste con cadenza giornaliera o settimanale in giorni e quantità prefissate, in funzione dei bisogni dei richiedenti.

La Società dovrà prevedere un sistema di monitoraggio dei consumi, con meccanismi di stima dei fabbisogni e blocco delle richieste, salvo autorizzazione dell'A.O., in caso di superamento dei fabbisogni indicati all'Allegato n. 3.

La Società dovrà, altresì, consegnare al bisogno su richiesta del Coordinatore del Reparto di Pediatria prodotti dietetici per la prima infanzia.

Art. 44 - Razioni dei degenti e dei dipendenti

Le quantità da somministrare, relative al menu giornaliero, sono previste nel "Dietetico Ospedaliero" (Allegato n. 2). Tali grammature si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento, riferiti a crudo o a cotto a seconda che debbano o meno subire la cottura e debbono corrispondere a quelle indicate nelle Tabelle precitate. Per i pasti forniti presso la mensa tali razioni vanno maggiorate del 10%.

Per il servizio destinato agli utenti delle mense aziendali, la Società deve provvedere ad allestire uno o più tavoli a libero servizio forniti di: olio extra vergine d'oliva, aceto di vino, aceto balsamico di Modena IGP, aceto di mele, succo di limone (al momento non è presente in mensa), sale, spezie (pepe, peperoncino, origano, curry), salse in confezione monodose (maionese, ketchup, senape) e altresì stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto, garantendo durante il servizio che gli accessori per i condimenti siano sempre puliti e riforniti.

La Società, dovrà redigere e far stampare a proprie cure e spese, previa approvazione del progetto grafico e dei contenuti da parte dell'Azienda Ospedaliera, un Piano di Informazione agli Utenti, illustrante le caratteristiche salienti del servizio con attenzione alla modalità di prenotazione del pasto e alla possibilità di scelta tra menù diversificati e, altresì, le informazioni agli utenti relativamente a:

- 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
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

La Società dovrà altresì stampare e riportare il menù (estivo e invernale)

Il materiale informativo contenente i menù per i degenti, necessario per la prenotazione, dovrà essere fornito in lingua italiana ed inglese, nonché nelle lingue delle etnie maggiormente presenti sul territorio, puntualmente aggiornato ed esposto con le modalità concordate con la Direzione Sanitaria.

TITOLO VIII

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 45 - Norme igienico-sanitarie

La Società deve garantire il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria nelle varie fasi di utilizzo delle derrate alimentari, dall'acquisto delle materie prime fino alla somministrazione/consegna dei pasti.

In particolare la Società deve osservare le disposizioni previste dal così detto "Pacchetto Igiene"

Tutti i regolamenti Europei facenti parte del Pacchetto Igiene disciplinano l'igiene alimentare e i servizi di ristorazione collettiva commerciale, pubblica e privata, e vengono attuati nei rispettivi campi di competenza:

- Regolamento (CE) n. 852/2004 (Igiene dei prodotti alimentari)
- Regolamento (CE) n. 853/2004 (Igiene degli alimenti di origine animale)
- Regolamento (CE) n. 854 /2004 (Controlli ufficiali sui prodotti di origine animale)
- Regolamento (CE) n. 882/2004 (Controlli ufficiali sui mangimi, alimenti, salute e benessere animale)

Altri Regolamenti comunitari di rilevante importanza sono:

- Regolamento (CE) n. 2073/2005 stabilisce i criteri di sicurezza microbiologica e i criteri di igiene del processo
- Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare Regolamento (UE) 915/2023 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006
- Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- Regolamento (UE) 382/2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare.

Art. 46 - Organizzazione della produzione

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, etc. deve fare uso di mascherine e guanti monouso. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre debbono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione. Laddove le finestre vengano aperte, devono essere dotate di reti anti-mosca.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Art. 47 - Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi, per esigenze igieniche, dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

Le preparazioni dei piatti di gastronomia saranno allestite applicando le corrette GMP.

Art. 48 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo. È vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.

Art. 49 - Conservazione delle derrate

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R. 327/80, art. 31).

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione ed utilizzato entro 48 ore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox o altro materiale idoneo. È vietato l'uso di recipienti in alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori.

Art. 50 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la Società deve giornalmente prelevare 150 gr. di ogni prodotto somministrato, confezionarli in appositi sacchetti sterili per alimenti distinti scrivendo sugli stessi i dati relativi al prodotto, la data di preparazione e riporli nella cella frigorifera a -18°C, per le 72 ore successive. Inoltre, la Società si impegna ad effettuare periodicamente, con frequenza almeno semestrale, analisi microbiologiche eseguite sui prodotti finiti e sui vari punti critici della linea di produzione.

Art. 51 – Divieto di riciclo e destinazione del cibo non somministrato

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

È prevista la preparazione il giorno antecedente la somministrazione per tutti quei piatti indicati nell'art. 56.

Art. 52 – Gestione delle eccedenze e destinazione degli alimenti non somministrati

La Società si impegna a attivare modalità che evitino sprechi e permettano il recupero degli alimenti non utilizzati per fini di solidarietà sociale.

A tale scopo la Società si impegna a proporre alla Committente, entro 30 giorni dall'avvio del servizio, un progetto di gestione delle eccedenze, che preveda la distribuzione del cibo non somministrato, conformemente alla Legge 155/2003 “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale” (Legge del Buon samaritano).

Detto progetto si propone la riduzione dello spreco a monte del processo, ottimizzando i menu in modo che siano maggiormente rispondenti a esigenze reali, magari riducendo le scelte e orientandosi su una gamma di preparazioni più curata e conseguendo una maggior gradevolezza delle stesse. In ogni caso, qualora risultino comunque prodotte delle eccedenze, deve prevedere

- la realizzazione di un piano di recupero del cibo non somministrato da destinare a organizzazioni non lucrative, in conformità a quanto previsto dalla Legge 155/2003 “*Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale*” (cosiddetta “legge del Buon Samaritano”). Nello specifico la Società si farà carico del confezionamento dei pasti e del mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del ritiro, garantendo il rispetto delle normative cogenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- che i residui che comunque ne risultassero siano indirizzati alla raccolta differenziata come rifiuto organico; e, se possibile, come compost.

Art. 53 – Preparazione, cottura, confezionamento e somministrazione dei pasti e relative temperature

I pasti devono essere preparati e confezionati esclusivamente nell'unica cucina centralizzata presso l'Ospedale S. Croce con derrate definite nell'allegato 1.

I pasti vengono preparati con sistemi tradizionali, cioè esclusivamente con impiego di prodotti alimentari cucinati direttamente sul luogo.

La Società in ogni caso garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, regolamenti e disposizioni in materia.

I pasti devono essere confezionati con modalità, in tempi e usando stoviglie e attrezzature tali da assicurare che le vivande vengano mantenute:

- nella fase di confezionamento/porzionamento e distribuzione i cibi in legume caldo a una temperatura compresa tra +60° e + 65°C, i cibi in legume refrigerato (es. piatti freddi, salumi, formaggi, latticini, insalate e macedonie) a una temperatura uguale o inferiore a 10°C;
- nella fase di distribuzione sino alla consegna al degente o dipendente (che consuma in reparto il pasto) gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi ad una temperatura superiore o uguale a 45°C; è consentito il raggiungimento di temperature comprese tra 35°C e 45°C se il tempo dallo sporzionamento è inferiore a 30 minuti. Per quanto riguarda gli alimenti deperibili da consumare freddi deve essere garantito il mantenimento della temperatura inferiore o uguale a 15°C; è consentito il raggiungimento di temperature comprese tra 15°C e 25°C se tempo dallo sporzionamento è inferiore a 30 minuti.

L'OSA dovrà dare evidenza nel manuale di autocontrollo dei limiti di tempo/temperatura valutati conformi per quanto riguarda l'aspetto sanitario dei cibi (proliferazione microbica).

Per maggiori dettagli si rimanda al prospetto "Temperature di conservazione, preparazione, trasporto e distribuzione" – Allegato n. 4

La Società deve acquisire strumentazione adeguata, per numero e tecnologia ed attuare il costante controllo e registrazione delle temperature delle vivande in distribuzione.

.

TITOLO IX

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 54 - Manipolazione e cottura

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

Art. 55 - Operazioni preliminari

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

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C prima di essere sottoposti a cottura;
- La porzionatura delle carni crude (da consumare tal quali) dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.
- La carne trita deve essere macinata nelle ore immediatamente antecedenti il consumo (se consumata tal quale e non sottoposta a cottura).
- Il formaggio per condire deve essere grattugiato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo.

- Le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti la distribuzione.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.
- Laddove possibile tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. La Società deve effettuare il monitoraggio della cottura e delle fasi successive secondo quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo.

Art. 56 - Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura, purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, *roast beef*, lessi, brasati, verdure se utilizzate come ingrediente di altre preparazioni (es. per frittate, hamburger, polpette, ...), mele cotte e budini.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 57 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasieri.

TITOLO X

SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

Art. 58 - Prenotazione dei pasti degenti e dipendenti e sistema informatico

La prenotazione dei pasti dei degenti è effettuata direttamente al letto dell'utente da personale della Società, avente qualifica di dietista e/o adeguatamente formato a tale scopo, sotto il controllo del personale infermieristico di reparto, anche a mezzo di foglio di consegna - dallo stesso compilato e aggiornato in modo puntuale - alla dietista addetta alla prenotazione, mediante l'utilizzo di dispositivo informatico (terminale palmare) fornito a cure e spese della Società.

I soggetti autorizzati alla prenotazione dei pasti tramite portale sono i seguenti:

- Personale dietista, autorizzato alla prenotazione dei pasti dei pazienti, del personale dipendente e dei generi extra;
- Personale infermieristico, autorizzato alla prenotazione dei pasti dei pazienti, del personale dipendente e dei generi extra;
- Personale OSS, autorizzato alla sola prenotazione dei pasti del personale dipendente.

Il personale dipendente è autorizzato al consumo del pasto in reparto solo in casi di giustificata esigenza di servizio, in tutti gli altri casi sarà tenuto a recarsi presso i locali della mensa.

L'applicativo deve permettere la prenotazione dei pasti nei reparti di degenza; la prenotazione dei generi integrativi di supporto (generi di conforto) da parte delle strutture richiedenti (allegato n.3); il controllo gestionale per centri di costo con visualizzazione della spesa giornaliera e periodica con possibilità di estrazione dei dati su file o supporto cartaceo; il controllo/verifica generale del servizio da parte delle strutture preposte con rendiconto anche economico. Le funzioni del sistema devono essere in tecnologia web per essere usate con un normale browser senza necessità di installare uno specifico programma sui PC. Il sistema deve essere interfacciabile con il software di gestione dei ricoveri.

Nei predetti dispositivi palmari devono essere inseriti il menu settimanale per tutte le tipologie di utenti (adulti, pediatrici, etc.), il sistema deve garantire la rilevazione di tutte le diverse esigenze specifiche di ciascun utente, deve altresì consentire di codificare, prima della prenotazione del pasto, l'eventuale allergia alimentare del paziente/utente, in modo che la codifica stessa comporti l'automatica e immediata segnalazione della presenza dell'allergene nei piatti ed alimenti del menu del giorno e, pertanto, non ne consenta l'effettiva prenotazione per il degente.

Per ciascun paziente può essere richiesto un menu più vicino alle proprie abitudini alimentari, anche in relazione a fattori religiosi o multietnici, a esigenze nutrizionali specifiche o alla prosecuzione di diete domiciliari.

Per i pazienti con dieta *standard* e *ad personam* la prenotazione del pasto deve essere effettuata nei limiti delle esigenze cliniche, pertanto il software del sistema informatizzato deve prevedere schermate vincolate che riepilogano le scelte alimentari adeguate alla dieta.

I reparti saranno quindi autorizzati all'accesso all'applicativo in modalità WEB, al fine di monitorare il tipo di pasto prenotato per l'utente e di modificare le prenotazioni (ad eccezione delle diete *ad personam* che potranno essere solo visualizzate), registrare gli spostamenti dei pazienti (dimissioni, trasferimenti, appoggi in reparti differenti), prenotare il pasto per i nuovi ricoveri della giornata, prenotare i pasti dei dipendenti impossibilitati ad allontanarsi dal reparto e richiedere i generi extra (o di conforto), secondo le regole orarie sottoindicate.

Il sistema informatico a supporto della commessa deve essere predisposto in modo da offrire la migliore risposta operativa alle necessità di prenotazione ospedaliera con ampia flessibilità rispetto a dimissioni, trasferimenti e/o ricoveri non previsti. In considerazione dei dati trattati il software dovrà essere aderente alle misure minime di sicurezza previste dal D. Lgs. 196/2003 e dal Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati G.D.P.R. UE 2016/679. Quindi devono essere previsti adeguati sistemi di protezione degli accessi, gestione dei profili utente e inibizione delle modifiche oltre a tracciabilità e storicizzazione delle singole operazioni effettuate sul database

La Società deve concordare con la Direzione Sanitaria la fascia oraria in cui effettuare la prenotazione il giorno precedente l'effettiva somministrazione del pasto.

Il personale di reparto farà pervenire alla cucina eventuali variazioni, rispetto alle prenotazioni effettuate nella giornata precedente, tramite l'applicativo WEB, entro le ore 9,30 per il pranzo ed entro le ore 15,30 per la cena; mentre, per i casi di ricovero non programmati e le variazioni dietetiche, entro e non oltre le ore 10,00 per il pasto di mezzogiorno e le ore 16,30 per il pasto serale.

La Società dovrà altresì stampare e distribuire ai reparti il menù (estivo ed invernale), fornito in lingua italiana ed in inglese, che dovrà essere puntualmente aggiornato ed esposto con le modalità che saranno concordate con la Direzione Sanitaria.

Art. 59 - Confezionamento dei pasti per i degenti

Il confezionamento dei pasti per i degenti deve avvenire in piatti di ceramica di dimensioni correlate alla tipologia di carrello termo-refrigerato utilizzato e comunque tali da permettere il trasporto mediante vassoio personalizzato dei piatti previsti dal menu: primo, secondo e contorno, frutta/dessert.

Nelle mense e nei reparti in cui la consegna prevede il sistema multi razione (Psichiatria) i contenitori devono essere preferibilmente in polipropilene all'interno dei quali vengono allocati contenitori gastronomici in acciaio inox. La Società è tenuta a adottare sistemi di confezionamento e trasporto in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (D.P.R. 327/80 art. 31). I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per i condimenti, per le pietanze, per i contorni).

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti in materiale idoneo al contatto alimentare e riposto in ceste pulite.

Art. 60 - Modalità di consegna dei pasti presso i reparti

La consegna dei pasti presso i reparti deve avvenire esclusivamente mediante il personale della Società sotto la supervisione costante e puntuale del personale infermieristico dell'Azienda Ospedaliera.

Il servizio di trasporto e consegna dei pasti (colazione, pranzo, cena) presso i reparti deve essere realizzato mediante carrelli a tenuta termica a due scomparti (caldo e freddo), predisposti per il collegamento alle apposite stazioni termo-refrigeranti, entro le ore prescritte dal presente documento.

Nel reparto di Psichiatria in cui si prevede il sistema multi razione, la consegna è svolta dal personale dipendente della Società sotto la supervisione costante e puntuale del personale infermieristico dell'Azienda Ospedaliera.

Si precisa che gli orari specifici di distribuzione dei pasti dovranno essere concordati su indicazione delle strutture e della Direzione Sanitaria, all'interno della fascia oraria definita.

È stabilito sin d'ora che il tempo massimo per la consegna dei pasti non deve superare il limite di 40 minuti dal confezionamento.

La Società deve presentare un dettagliato piano trasporti e distribuzione dei pasti, che indichi orario di consegna degli stessi ai reparti.

I carrelli termo-refrigeranti e gli automezzi adibiti al trasporto devono avere caratteristiche atte a preservare le temperature imposte dalla legge e a non vanificare la qualità sensoriale dei pasti.

Tale servizio deve essere svolto nel rispetto della vigente normativa.

Art. 61 - Somministrazione dei pasti ai dipendenti

Il servizio di distribuzione dei pasti agli utenti delle mense aziendali viene eseguito in parte con il sistema della linea self-service e, per quanto riguarda i primi, le pietanze e i contorni caldi mediante il porzionamento dei piatti.

Il servizio deve essere organizzato in modo da garantire efficienza e rapidità tali da limitare al massimo i tempi d'attesa. A tal fine la Società per tutta la fascia oraria di apertura delle mense deve adibire al servizio personale adeguato per numero e per qualifica e deve mantenere il rifornimento costante di tutte le preparazioni gastronomiche previste nel menu giornaliero.

La Società dovrà provvedere, a proprie spese, ad una adeguata dotazione di tutto quanto occorre per la corretta erogazione del Servizio e particolarmente di:

- bicchieri di vetro
- stoviglie di porcellana bianca antigraffio
- posate in acciaio inox di peso e consistenza adeguati, in particolare i coltelli devono essere funzionali allo scopo del taglio degli alimenti
- vassoi con tovaglietta
- tovaglioli di carta

Qualora nel menu del giorno, da affiggere all'ingresso delle sale di consumo, compaiano pietanze realizzate con l'impiego di prodotti alimentari congelati o surgelati all'origine, questi devono essere contrassegnati con asterisco e relativa indicazione riportata a piè di pagina.

Nei casi in cui il Regolamento di accesso al servizio mensa autorizza gli operatori dell'Azienda Ospedaliera a consumare il pasto presso la struttura dove prestano servizio, è previsto che gli stessi provvedano a imbucare i buoni pasto nell'apposita cassettona all'ingresso del reparto entro e non oltre le ore 9,30 per il pranzo e le ore 15,30 per la cena. La Società si impegna a rispettare la corretta composizione del vassoio personalizzato, costituito da un primo e un secondo piatto con contorno e da frutta o dessert.

Art. 62 – Cestini

La Società deve, su espressa richiesta della committente, provvedere alla fornitura di pasti cosiddetti a “cestino” agli operatori dipendenti della Committente, che per esigenze di servizio eccezionali sono impossibilitati a fruire del pasto presso la mensa. Detti dipendenti provvedono a imbucare il buono pasto in apposita cassetta.

Il “cestino” è composto indicativamente come segue:

- panino imbottito con prosciutto crudo o cotto, salmone, manzo, tonno, pollo/tacchino, formaggio e insalata, verdure oppure insalata fredda (di ceci, farro, fagioli, di mare, ecc.) in contenitore monoporzione
- dessert (mousse) o frutta o macedonia in contenitore monoporzione o

TITOLO XI PULIZIA E IGIENE

Art. 63 - Piano di sanificazione

Gli interventi di pulizia, compresi quelli di disinfestazione e di derattizzazione, da eseguire presso la cucina, presso i terminali attrezzati e presso tutti gli spazi utilizzati per l'espletamento del servizio, devono essere svolti conformemente alla normativa vigente e con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo predisposto dalla Società e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità

La Società si fa carico con mezzi e materiali propri di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione ordinaria quotidiana e straordinaria periodica dei locali di produzione e di consumo, delle attrezzature, degli arredi, delle stoviglie, dei piatti e dei contenitori utilizzati per lo stoccaggio, la preparazione ed il trasporto dei pasti.

I contenitori forniti dalla Società dovranno essere ritirati e lavati dal personale alle dipendenze della Società.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso la cucina e i locali mensa sono descritti all'Allegato n. 5 - "Operazioni di pulizia ordinaria"

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene degli ambienti e degli alimenti. La Società si impegna a controllare periodicamente, mediante tampone o sponge bags (secondo il piano di campionamento definito nel Manuale di Autocontrollo), le caratteristiche microbiologiche delle superfici e delle attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti. Copia delle suddette analisi deve essere messa a disposizione dell'Azienda Ospedaliera.

Il lavaggio delle stoviglie utilizzate presso i reparti verrà effettuato dal personale dipendente della Società a livello centrale.

I prodotti occorrenti per la pulizia e la disinfezione di cui sopra sono a carico della Società, la quale ha la responsabilità della scelta e dell'uso degli stessi. A questo proposito la Società terrà a disposizione un elenco dei prodotti che intenderà utilizzare con le relative schede tecniche. L'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di fare sostituire i prodotti non ritenuti idonei.

Art. 64 - Interventi ordinari e straordinari

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, la Società deve effettuare con cadenza mensile un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale dei locali adibiti alla conservazione e alla lavorazione degli alimenti. Il controllo deve essere eseguito mensilmente, tramite CHECK LIST e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità

Tale operazione dovrà essere ripetuta anche a richiesta dell'Azienda Ospedaliera o dagli Uffici d'Igiene. Le spese derivanti saranno a totale carico della Società.

Art. 65 - Operazioni di lavaggio e pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.

Art. 66 - Custodia dei detersivi

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 aree specifiche.

Art. 67 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione, cottura e distribuzione, durante lo svolgimento di tali operazioni. Detti prodotti, al momento del loro utilizzo, dovranno essere riposti su un carrello apposito.

Art. 68 – Detergenti – Sanificanti - Disinfestanti

La Società dovrà garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre dovrà garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un apposito carrello di servizio.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

I prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 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.

I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

L'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di fare sostituire i prodotti non ritenuti idonei.

I materiali di pulizia: detersivi, detergenti, disinfettanti, disincrostanti, ed in genere gli insetticidi eventualmente usati, dovranno essere comunque di ottima qualità; essi saranno di produzione di Aziende altamente specializzate nel campo degli articoli per le pulizie e per la sanificazione. In particolare i disinfettanti dovranno essere registrati presso il Ministero della Sanità. È vietato l'uso di sostanze acide o eccessivamente alcaline e contenenti ammoniaca o coloranti su pavimenti, piastrelle, conglomerati; sulle superfici di grès si potranno usare detergenti lievemente acidi.

Sono altresì vietati i prodotti spray con propellenti a base di clorofluorocarburi.

In nessun caso, per i pavimenti, zoccoli, battiscopa, pareti e loro rivestimenti, infissi e serramenti, oggetti in rame e sue leghe (ottone, bronzo) vanno usati prodotti o mezzi che possano produrre sugli stessi aggressioni chimiche o fisiche. Inoltre, si richiede molta prudenza nella pulizia delle superfici dei metalli trattati (anodizzati, cromati, nichelati) in quanto molti prodotti detergenti in commercio risultano essere abrasivi o troppo energici e scatenanti macchie ed iridescenze poco gradevoli.

Art. 69 - Pulizie esterne

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione e consumo (sale mensa dipendenti) sono a carico della Società che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

Art. 70 - Divieto di scarico

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, pozzetti e canaline di scarico, etc.).

Art. 71 - Limiti di igiene ambientale

La Società dovrà predisporre idonei controlli microbiologici delle superfici, degli ambienti di lavoro e delle attrezzature, al fine di garantire il mantenimento dei limiti di igiene ambientale entro i valori comunemente accettati dalla letteratura in materia. Detti limiti dovranno essere verificati nei locali di

stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie che debbono essere conformi a quanto prescritto all'Allegato n. 5 alla presente Convenzione.

Art. 72 - Rifiuti

La Società deve garantire la corretta gestione nella raccolta differenziata dei rifiuti e comunque coerente con le modalità di raccolta stabilite dall'Azienda Ospedaliera e dall'Amministrazione Comunale.

I rifiuti solidi urbani e/o assimilabili agli urbani dovranno essere raccolti a cura del personale del Gestore in sacchi e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta. I contenitori devono essere quotidianamente puliti e detersi.

Parimenti dovranno essere raccolti e trasportati nei luoghi indicati dall'Azienda Ospedaliera a cura del personale della Società i rifiuti prodotti nelle mense. I sacchi per la raccolta dei rifiuti saranno forniti dalla Società. Per tale tipologia di rifiuti dovranno essere seguite le disposizioni che di volta in volta saranno indicate dall'Azienda Ospedaliera in base alle prescrizioni normative nazionali e/o locali in materia.

Gli oli alimentari usati e i relativi filtri dovranno essere trattati secondo le prescrizioni di cui al Decreto Legislativo n. 22/1997 e successive modifiche. Il ritiro dei predetti dovrà essere effettuato da Società autorizzata al recupero di questa categoria di rifiuti, a cura e spese del Gestore.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico ecc.). Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il ripristino degli scarichi sarà a carico della Società

Il Gestore deve garantire condizioni di igiene e sanificazione anche delle aree di stoccaggio temporaneo dei rifiuti

Art. 73 - Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina e ai locali di consumo dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati detergenti per la persona e tovaglette a perdere e/o carta asciugamani a rotolo.

TITOLO XII

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 74 - Sicurezza sul lavoro

La Società è unica responsabile dei rischi specifici propri delle attività lavorative oggetto di appalto. È infatti compito della Società:

- nell'esercizio della propria attività adottare tutte le misure tecniche, organizzative e procedurali che garantiscano la tutela dell'incolumità dei propri lavoratori, degli operatori dell'Azienda Ospedaliera, dei degenti e delle persone che accedono alla struttura dell'Azienda Ospedaliera a qualunque titolo;
- predisporre tali misure nel rispetto della normativa vigente sulla igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro (D. Lgs 81/08), nonché delle norme tecniche nazionali ed internazionali (CEI, UNI, ISO, etc.);
- informare e formare il proprio personale sia dei rischi specifici sia di quelli del luogo presso cui opereranno.

Per dettagliate informazioni sull'argomento e sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui il personale deve operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività normalmente esercitata nell'ambiente di lavoro si rimanda al "Documento sulla sicurezza ed igiene dei luoghi di lavoro per le ditte, enti, associazioni, lavoratori autonomi, professionisti,

consulenti e per le persone che a qualsiasi titolo operano presso l'Azienda Ospedaliera S. Croce e Carle"(cfr. lettera invito).

La Società dovrà, inoltre, impegnarsi nella collaborazione e nella cooperazione con la Committente al fine di eliminare ovvero ridurre al minimo i rischi per la salute e la sicurezza delle persone presenti nelle varie sedi, anche attraverso la scrupolosa osservazione delle indicazioni contenute nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI).

Art. 75 – Controllo del rischio incendio

La Società, oltre ad attuare gli interventi tecnici impiantistici e strutturali ai fini della sicurezza antincendio, dovrà adottare le misure organizzative per il controllo del rischio incendio, al fine di garantire la salvaguardia dei propri lavoratori e delle persone presenti nei presidi, stante la contiguità delle aree assegnate con l'insieme della struttura ospedaliera.

In particolare dovrà essere elaborato un Piano di emergenza ed evacuazione, coordinato con il Piano di emergenza dell'Azienda; il Piano dovrà essere periodicamente aggiornato e reso operativo attraverso un processo di formazione e addestramento dei propri dipendenti, al fine di sviluppare attenzione specifica al mantenimento delle misure di prevenzione e di protezione, compresa la gestione del primo intervento in caso di emergenza.

Tale attività dovrà essere documentata e andrà trasmesso al Sistema di Gestione della Sicurezza Antincendio (SGSA) dell'Azienda, con periodicità da concordare e comunque almeno semestrale, un resoconto dei controlli e verifiche effettuati, attraverso specifica *check list*.

L'Azienda Ospedaliera, previo accordi con la Società, si riserva di effettuare esercitazioni mirate a verificare l'efficacia e l'efficienza delle misure organizzative implementate per il controllo del rischio incendio.

TITOLO XIII

CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Art. 76 - Diritto di controllo dell'Azienda Ospedaliera

Oltre ai controlli previsti per legge in materia di sicurezza alimentare, l'Azienda Ospedaliera ha diritto di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni a mezzo del Direttore di Esecuzione del Contratto, con le modalità che questi riterrà più opportune, per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Società alle prescrizioni contrattuali del presente documento e alle normative vigenti in materia, in particolare per quanto concerne la qualità degli approvvigionamenti, delle derrate e del confezionamento dei cibi cotti, per verificare la qualità e lo stato di conservazione delle merce immagazzinate, il peso dei pasti in distribuzione, l'igiene generale dei locali, delle attrezzature in uso ed il personale addetto presente, nonché lo stato di manutenzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature.

I controlli si riferiranno agli standard qualitativi indicati nella presente Convenzione e in quelli migliorativi che la Società avrà descritto in sede di relazione tecnica per l'espletamento del servizio e, in caso di non conformità con gli standard, saranno richiesti trattamenti straordinari a completo carico della Società fino al ripristino delle condizioni contrattuali.

I controlli dovranno essere effettuati alla presenza del Responsabile incaricato dalla Società alla Direzione del servizio o di suo sostituto.

Di conseguenza a tali controlli, peraltro, la Società non potrà pretendere di eliminare o diminuire la propria responsabilità che rimane comunque intera e assoluta.

Le derrate o i pasti rifiutati in occasione di controlli devono essere immediatamente ritirati e sostituiti dal gestore a propria cura e spesa.

La Committente si riserva la facoltà di sottoporre ad analisi tecnica e merceologica i pasti consegnati, prelevando i campioni alla presenza del Responsabile della Società perché siano sottoposti a prove

presso laboratori appositamente attrezzati, al fine di accertarne la conformità alle prescrizioni tecniche e qualitative indicate nella Convenzione.

Le spese di analisi sono a carico della Società, qualora vi sia difformità rispetto alle prescrizioni tecniche e qualitative indicate nella Convenzione o nella offerta presentata della Società.

Eseguita la verifica, la Committente comunicherà alla Società l'esito al fine di consentire alla stessa di presentare le eventuali argomentazioni o deduzioni.

Art. 77 - Organismi preposti al controllo di qualità

Fatta salva la competenza del Dipartimento di Prevenzione del SIAN dell'ASL CN 1 o altro competente territorialmente, l'Azienda Ospedaliera, al fine di verificare la rispondenza del servizio reso alle prescrizioni del presente documento e alle normative vigenti in materia, ha la facoltà di effettuare ogni e qualsiasi controllo presso l'impianto di produzione e/o nelle varie fasi del servizio, sia periodicamente che senza preavviso e senza doverne dichiarare le motivazioni.

I controlli sullo svolgimento del servizio di Ristorazione sono eseguiti dai servizi dell'Azienda Ospedaliera ciascuno per la materia di rispettiva competenza e rientrano fra i compiti istituzionale dei predetti servizi e vengono svolti secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia, in particolare il "Pacchetto Igiene Europeo" (Reg. CE 178/2002 Reg. CE 853,854 e 882/2004) e s.m.i.

In tale ottica e per valutare eventuali protocolli aggiuntivi e nuovi progetti sperimentali, l'Azienda Ospedaliera ha istituito la "Commissione di qualità del servizio di ristorazione", composta dal Direttore Sanitario di Presidio o suo delegato, dal Direttore della S.C. Dietetica e Nutrizione Clinica o suo delegato, dal Direttore della S.C. Tecnico o suo delegato, dal Responsabile della S.S. Direzione Amministrativa Presidi Ospedalieri (DAPO) e Logistica o suo delegato.

Il Responsabile di commessa verrà richiesto di partecipare alle riunioni della citata Commissione, in rappresentanza della Società.

Tale organismo è incaricato di:

- monitorare l'andamento dell'appalto;
- produrre almeno ogni quadrimestre un verbale riguardante l'andamento del servizio e le eventuali disfunzioni rilevate e discusse durante le sedute della Commissione;
- individuare le soluzioni che di volta in volta verranno condivise, su eventuale proposta della Società stessa, per garantire la perfetta esecuzione delle prestazioni contrattuali.

La Committente per eseguire i controlli di conformità potrà avvalersi anche di organismi esterni, privati o pubblici, di professionisti iscritti agli Albi professionali di comprovata esperienza (tecnologi alimentari, agronomi, medici veterinari, biologi), laboratori di analisi certificati SINAL o di Dipartimenti o Istituti Universitari.

Art. 78 - Abbigliamento dei tecnici membri degli organismi di controllo

I tecnici e funzionari preposti ai controlli, durante questa attività presso i locali di produzione e di stoccaggio derrate, devono obbligatoriamente indossare apposito camice bianco, copricapo e soprascarpe, forniti a cura e spese della Società.

Art. 79 - Metodologia del controllo qualità

I controlli devono essere effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il Responsabile del servizio o suo delegato non possa essere presente per il contraddittorio, i controlli vengono ugualmente eseguiti e la Società non potrà contestarne le risultanze.

I controlli potranno essere sia di processo (mezzi e procedure) che di risultato.

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'Azienda Ospedaliera possono effettuare prelievi di campioni alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio. All'esecuzione dei prelievi deve assistere il Direttore/Responsabile del servizio. Con tali controlli si verificherà la carica batterica

degli alimenti, i residui di anticrittogamici ed altre sostanze nocive presenti nelle vivande, cotte o crude e nei locali etc.

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea:

- ausilio di macchina fotografica,
- rilevatori di temperature,
- riprese video,
- asporto di campioni di prodotti per prove sensoriali o organolettiche, etc.,
- acquisizione o visione di documenti (reportistica, DDT, schede tecniche, etc.),
- indagini di soddisfazione dell'utenza,
- prelievo di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione da sottoporre ad analisi di laboratorio (bromatologici, microbiologici, merceologici, etc.), nonché di campioni di detergenti e sanificanti.

Le quantità di derrate oggetto di eventuale prelievo saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto, alla Committente, per le quantità di campioni prelevati.

La Società si impegna a eseguire audit sul servizio tramite apposite check list preventivamente consegnate al proprio personale di vigilanza e controllo interno. Nella relazione progetto tecnico proposto dalla Società dovrà essere allegato il "Piano dei controlli" con indicazione della periodicità, delle modalità di svolgimento e della loro idoneità e il "Piano di campionamento".

L'Azienda, come specificato al precedente articolo 76, ha la facoltà di verificare il regolare espletamento del servizio e la sua corrispondenza alle norme previste dalla presente Convenzione, procedendo in ogni momento al controllo dei locali, degli impianti e delle attrezzature utilizzate dalla Società per l'erogazione del servizio. In particolare può effettuare:

➤ **CONTROLLI SULLE DERRATE**

L'Azienda Ospedaliera, con la frequenza e nel momento che riterrà opportuni, si riserva il diritto di procedere, con proprio personale o attraverso istituti/laboratori di analisi esterni e accreditati, a controlli qualitativi o di conformità sulle derrate utilizzate, mediante prelievi delle stesse ed analisi da effettuare, in contraddittorio con la Società; tali prelievi saranno effettuati senza interferire con lo svolgimento dell'attività di produzione e distribuzione dei cibi.

L'Azienda Ospedaliera si riserva il diritto di far eseguire sulla carne proposta opportuni esami relativi alla ricerca di sostanze inibenti, tireostatiche ed anabolizzanti nonché esami batteriologici. La Società non potrà interferire sulle modalità di controllo dei tecnici incaricati, fatto salvo il legittimo contraddittorio.

➤ **CONTROLLI SUL SERVIZIO**

L'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di eseguire in ogni momento i seguenti controlli:

- sui piatti pronti e sulla pertinenza delle temperature;
- sul rispetto delle grammature;
- presentazione dei piatti (sapore, palatabilità, profumo);
- sulla carica batterica, sui residui anticrittogamici ed altre sostanze eventualmente presenti nelle vivande cotte e crude e nei locali;
- sulle modalità di stoccaggio e conservazione degli alimenti;
- sulle modalità operative adottate nel ciclo produttivo;
- sul rispetto del manuale di corretta prassi igienica;
- sul rispetto delle disposizioni contenute nel presente documento;
- sul rispetto di quanto indicato nella relazione tecnica di organizzazione e gestione del servizio, in relazione a tutta la documentazione presentata (con particolare riferimento alla modalità di prenotazione e distribuzione dei pasti);

- sull'organico di personale presente in servizio nelle varie fasce orarie di lavoro e sul comportamento dello stesso;
- in generale sul corretto espletamento del servizio.

➤ **RILEVAZIONI DEL GRADO DI SODDISFAZIONE**

Il grado di soddisfazione degli utenti rappresenta un indicatore che rileva il gap esistente tra livello di qualità erogato attraverso il servizio e livello di qualità percepita dall'utente.

Pertanto, considerata la sempre più marcata e prevalente centralità del ruolo dell'utente, ne consegue che la raccolta di informazioni dal medesimo possa essere un valido e utile strumento di supporto alla gestione dell'appalto. Per questo motivo la Società deve fornire, entro breve termine dall'avvio del servizio, l'implementazione di un progetto di *Customer Satisfaction*, rivolto alla valutazione del servizio di ristorazione da parte dei degenti e loro accompagnatori, del personale dipendente e di ogni altra persona autorizzata dall'Azienda Ospedaliera all'accesso alle mense o comunque alla fruizione del servizio, con l'obiettivo di:

- rilevare le criticità esistenti;
- individuare i punti di forza.

I risultati dei progetti volti ad individuare la soddisfazione del cliente dovranno essere elaborati in report consegnati alle Strutture sanitarie dal Responsabile del servizio individuato dalla Società, e dovranno contenere anche indicazioni relative a eventuali azioni correttive.

Ogni azione o suggerimento sarà preso in considerazione dall'Azienda Ospedaliera. Pur tuttavia, ciononostante la Società non viene in alcun modo sollevata dalla completa responsabilità sul corretto espletamento del servizio, che permane a totale suo carico.

I risultati della *customer* eseguita nei reparti, con commenti ed azioni migliorative adottate per migliorare il servizio, e le risposte alle domande/osservazioni più frequenti dei degenti dovranno essere inviati alla Direzione di Presidio che li inoltrerà ai Responsabili di struttura.

L'Azienda Ospedaliera potrà in ogni momento distribuire autonomamente ai dipendenti e ai degenti (tramite i propri coordinatori infermieristici) ulteriori, specifici questionari per valutare il gradimento e la qualità del servizio e al contempo verificare l'appropriatezza delle rilevazioni fatte dalla Società.

Qualora le sopra descritte verifiche evidenzino criticità o carenze rimediabili e che non recano pregiudizio alcuno al servizio, la Società verrà informata, anche soltanto a mezzo posta elettronica, delle modifiche e degli interventi da effettuare e conseguentemente dovrà provvedere con immediatezza e senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

Qualora invece vengano riscontrate gravi non conformità, anche solo su una singola razione (piatto), le medesime saranno estese a tutte le razioni del piatto contestato servite nel giorno e daranno luogo all'avvio del procedimento di contestazione degli addebiti, all'applicazione di penali o, nei casi più gravi, potranno costituire causa di risoluzione contrattuale.

Delle operazioni di controllo deve essere redatto apposito verbale sottoscritto da chi effettua le operazioni da parte della Committente e dal Responsabile incaricato dalla Società.

Art. 80 - Tipologia dei controlli

I controlli saranno articolati secondo quanto evidenziato nelle "Schede di verifica del servizio ristorazione" – Allegato n. 8 alla presente Convenzione a formarne parte sostanziale e integrante, con riferimento alle attività / attrezzature / elementi / aree per ciascuna tipologia indicate di seguito:

A. Controlli a vista del servizio e controlli analitici aventi a oggetto (elenco a titolo esemplificativo):

- modalità di stoccaggio nelle celle e nelle dispense;
- temperatura di servizio delle celle;
- qualità dei prodotti utilizzati e stoccati, inclusi confezionamento, etichettatura e scadenza;
- modalità di cottura;

- intera filiera, igienico-sanitaria e non, attinente a tutte le fasi di servizio dalla prenotazione alla somministrazione agli utenti (compreso porzionamento, conservazione e mantenimento della corretta temperatura dei cibi cotti o crudi);
- modalità di lavorazione delle derrate;
- rispetto del menu;
- ingredienti utilizzati nella preparazione dei pasti, con particolare attenzione alla presenza di allergeni;
- rispetto delle prenotazioni e delle grammature/pesi a cotto e a crudo dei singoli ingredienti;
- composizione dei vassoi, presentazione dei piatti (sapore, palatabilità, profumo) ai degenti e dipendenti;
- temperatura dei carrelli e dei banchi *self-services*;
- rispetto delle modalità, orari e tempi di distribuzione stabiliti;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- interventi di manutenzione e stato funzionale, manutentivo e igienico degli impianti, dei locali e ambienti adibiti al servizio, delle attrezzature, delle stoviglie;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione e distribuzione dei carichi di lavoro del personale addetto al servizio;
- controllo dell'organico (numero operatori, qualifiche, monte-ore) nelle fasce orarie di lavoro;
- professionalità del personale addetto
- comportamento degli addetti verso gli utenti;
- modalità di manipolazione e comportamento degli addetti con particolare riguardo all'adozione di corrette pratiche igieniche per la prevenzione della contaminazione degli alimenti;
- abbigliamento di servizio degli addetti
- quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 piatti);
- funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo microbiologico dei pasti forniti, delle superfici di lavoro e delle attrezzature;
- controllo bromato logico mediante eventuale analisi chimica dei nutrienti presenti nei pasti forniti.

B. Controlli su segnalazione degli utenti (degenti, dipendenti)

La Committente verificherà la qualità del servizio e il grado di soddisfazione degli utenti prestando attenzione a reclami e segnalazioni e ai contenuti dei questionari di rilevazione periodica del grado di soddisfazione degli utenti (*customer satisfaction*).

Qualora dovessero essere riscontrate inadempienze o danneggiamenti agli immobili, mobili o materiali dell'Azienda Ospedaliera o di terzi, l'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di rivalersi nei confronti della Società.

Art. 81 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'Azienda Ospedaliera, provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'Azienda Ospedaliera provvederà entro il tempo più breve possibile, con inizio comunque entro 2 giorni, a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione alla Società; qualora i referti diano esito positivo, alla Società verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 82 - Rilievi dei soggetti incaricati del controllo della qualità

I soggetti incaricati dell'esecuzione del servizio di controllo qualità sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della Società. Il personale della Società non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Azienda Ospedaliera.

Art. 83 - Controllo di qualità da parte della Società

La Società deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate adeguate procedure di sicurezza, effettuando per proprio conto il servizio di autocontrollo di qualità, ai sensi dell'art. 5 del Reg. CE 852/2004 e D. Lgs. 193/2007, mediante un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici **H.A.C.C.P.** (*Hazard Analysis and Critical Control Points*). A tal fine, in applicazione della vigente normativa, la Società deve produrre nel più breve tempo possibile, comunque entro 30 giorni dall'avvia del servizio, idonea documentazione da cui risulti l'avvenuta elaborazione del Piano di autocontrollo che preveda

- a) l'analisi del processo aziendale;
- b) l'individuazione dei punti critici per l'igiene degli alimenti;
- c) la definizione delle azioni correttive da adottare;
- d) le procedure di controllo e sorveglianza dei punti critici individuati;
- e) l'effettuazione di controlli generali periodici.

Tale sistema di autocontrollo deve essere redatto tenendo conto del **manuale di corretta prassi igienica**, ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e s.m.i.

La documentazione che comprova la natura, la frequenza e i risultati della procedura HACCP adottata deve essere sempre a disposizione per i controlli che saranno compiuti dall'Autorità Sanitaria competente e dai responsabili della Committente. L'eventuale esito negativo di tali controlli o il mancato adeguamento alle disposizioni vigenti in materia comporterà per la Società, oltre all'applicazione delle sanzioni amministrative e penali previste per legge, anche la possibile risoluzione del contratto con ogni conseguente danno o spesa a carico della Società e l'incameramento dell'intero deposito cauzionale.

A semplice richiesta dell'Azienda Ospedaliera dovrà essere messo a disposizione il Manuale precitato, nonché la documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta nel periodo di interesse.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo messo in atto non sia ritenuto adeguato, la Società dovrà provvedere alle modifiche del piano da concordarsi con l'Azienda Ospedaliera: la frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dalla Società potranno essere modificati a richiesta della Committente senza possibilità di rivalsa da parte del Gestore.

La Società è tenuta all'osservanza dei limiti di concentrazione microbica degli alimenti previsti dalle vigenti normative, nonché al rispetto dei valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri negli ambienti di lavoro e negli uffici. Il sistema di autocontrollo deve prevedere al proprio interno un piano di campionamento annuale al fine di verificare la corretta applicazione dell'autocontrollo stesso. I risultati di detti controlli dovranno essere trasmessi agli uffici preposti dell'Azienda Ospedaliera.

I moduli di registrazione delle analisi batteriologiche e chimico-fisiche eseguite devono essere tenuti a disposizione dell'Azienda Ospedaliera.

TITOLO XIV

PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 84 - Penali

La Società è obbligata ad attenersi a tutte le prescrizioni contenute nella presente Convenzione.

Salvo più gravi e diverse sanzioni previste dalle norme di legge ed indipendentemente da quanto previsto nel successivo art. 87 per la non perfetta esecuzione del servizio, o comunque per ogni altro inadempimento contrattuale, l'Azienda Ospedaliera si riserva di applicare alla Società penali, fissate tenendo conto dell'entità del disservizio e/o dell'inadempimento, da un minimo di Euro 250,00 ad un massimo di Euro 2.500,00, da dedurre dalle fatture relative al mese di competenza o dalle fatture al momento in corso di liquidazione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

Si riporta qui di seguito elenco, da intendersi esemplificativo e non esaustivo, di possibili casi di infrazioni alle prescrizioni contrattuali, per cui potrà essere comminata la penale:

1. per ogni non conformità riscontrata nell'ambito dei controlli e documentata da verbale congiunto;
2. per ogni inosservanza o violazione di quanto stabilito dai menu;
3. per ogni violazione di quanto stabilito dalle tabelle merceologiche e dei limiti di contaminazione microbica;
4. per ogni mancata rispondenza dei prodotti utilizzati alle caratteristiche previste dal presente documento;
5. per ogni prodotto scaduto o in attivo stato di conservazione detenuto in magazzino o nei frigoriferi/celle privo di cartello "prodotto non destinato alla somministrazione";
6. per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, al crudo e al netto degli scarti, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
7. per ogni mancato rispetto delle norme igienica sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, il processo di produzione, la preparazione e cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti, o quanto altro previsto dalla Legge in materia, anche con riferimento alla normativa HACCP;
8. ritrovamento di corpi estranei organici o inorganici nelle materie prime alimentari, nei semilavorati e nel prodotto finito e pronto al consumo o già somministrato all'utente;
9. per mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, disinfestazione, derattizzazione, controllo qualità;
10. per mancato rispetto delle norme sul personale;
11. per mancato rispetto dell'organico e delle qualifiche del personale proposto dalla Società in sede di progetto prima dell'avvio del servizio;
12. per mancato aggiornamento dell'elenco del personale;
13. per mancata reperibilità del Responsabile, in assenza, del suo sostituto;
14. per comportamento non corretto tenuto da dipendente addetto al servizio, inclusa non conformità della divisa;
15. per ogni mancato rispetto dell'orario di somministrazione del servizio come stabilito dal presente documento e concordato con la Direzione Sanitaria di Presidio;
16. per impedimento all'accesso, nei locali di produzione, ai tecnici incaricati dall'Azienda Ospedaliera per l'esecuzione del servizio di controllo qualità del servizio;
17. utilizzo di attrezzature non idonee (ad es. carrelli o automezzi);
18. per ogni mancato rispetto del calendario delle manutenzioni;
19. per ogni mancato intervento su immobili, impianti ed attrezzature entro 20 giorni dalla segnalazione;

20. per grave e negligente comportamento tale da compromettere la regolare esecuzione del servizio;
21. per ogni violazione della normativa vigente o delle disposizioni contenute nel presente documento;
22. per ogni mancata osservanza delle prescrizioni di cui al D. Lgs. 81/2008, compreso l'uso di dispositivi di protezione individuale;
23. per interruzione di servizio (nel caso specifico, a seconda della gravità del fatto, la penale è fissata da 0,2% a 0,5% da calcolare sul valore annuo di contratto);
24. per ogni mancato riscontro entro il termine di 10 giorni a nota di contestazione o a richiesta di chiarimenti riguardante disservizi o inadempimenti alle prescrizioni di cui alla presente Convenzione.

Le penali di che trattasi potranno essere applicate a seguito di controlli effettuati dagli incaricati dell'Azienda Ospedaliera in contraddittorio con il Responsabile della Società, se presente, o suo delegato o con il medesimo operatore addetto al servizio.

Le inadempienze sopra descritte non precludono il diritto dell'Azienda Ospedaliera di sanzionare eventuali casi non qui espressamente previsti ma, comunque, rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, alla tutela della salute e della sicurezza degli utenti, al decoro ed all'immagine dell'Azienda Ospedaliera.

Art. 85 - Procedimento di contestazione dell'inadempimento ed applicazione delle penali

Sulla base delle segnalazioni pervenute dai funzionari dell'Azienda Ospedaliera incaricati dei controlli, il D.E.C. avvierà nei confronti della Società il procedimento di contestazione scritta, mediante raccomandata con avviso di ritorno o mediante posta elettronica certificata nei confronti, con la quale verranno altresì comunicate eventuali prescrizioni e/o diffide di eseguire scrupolosamente il servizio, alle quali la Società dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

In caso di contestazione dell'inadempimento, la Società dovrà comunicare, in ogni caso, per iscritto, all'Azienda Ospedaliera, nel termine di 15 (quindici) giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione stessa, le proprie deduzioni, supportate da una chiara ed esauriente documentazione, pena l'applicazione della sanzione prevista nella presente Convenzione ed indicata nella contestazione d'addebito medesima. La Società non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, che, ancorché prevedibili e/o previsti, non siano stati preventivamente comunicati per iscritto.

Qualora le predette deduzioni non pervengano all'Azienda Ospedaliera nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee, a giudizio del D.E.C. o dei funzionari competenti dallo stesso individuato a giustificare l'inadempienza, potranno essere applicate alla Società le penali a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

Delle penali applicate sarà data comunicazione alla Società a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno o posta elettronica certificata. Di conseguenza, la Società dovrà emettere nota di accredito per l'importo della penale applicata che sarà contabilizzata in sede di liquidazione delle fatture in corso al momento del ricevimento della nota di accredito.

L'Azienda Ospedaliera potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui alla presente Convenzione con quanto dovuto alla Società, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione definitiva rilasciata dalla medesima, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

L'Azienda Ospedaliera potrà applicare alla Società penali sino a concorrenza della misura massima pari all'1 per mille del valore del contratto.

La Società dovrà prendere atto, in ogni caso, che l'applicazione delle penali previste nel presente documento non preclude il diritto a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni, ai sensi dell'art. 1382 c.c., nonché la risoluzione anche di diritto del contratto, nell'ipotesi di grave e/o reiterato inadempimento.

La richiesta e/o il pagamento delle penali indicate nel presente documento non esonera in nessun caso la Società dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è resa inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della penale stessa.

Resta peraltro stabilito che il rimedio della sospensione dei pagamenti, di cui alla presente Convenzione, non esclude l'applicazione delle penali qui stabilite.

Qualora il servizio risultasse complessivamente non conforme, per qualità e caratteristiche rispetto a quanto indicato in offerta, l'Azienda Ospedaliera si riserva, a suo insindacabile giudizio, di addebitare alla Società una penale determinata in base alla quantificazione della minor prestazione eseguita e comunque sino al massimo dell'1 per mille del valore complessivo del contratto per ogni giorno di mancata conformità sino al momento dell'adempimento. L'Azienda Ospedaliera contesterà ufficialmente le inadempienze riscontrate e assegnerà un termine di 48 ore per la presentazione di controdeduzioni scritte. Se necessario l'Azienda Ospedaliera si riserva di far eseguire il servizio anche da altre Ditte, trattenendo l'importo corrispondente al numero dei pasti prodotti e forniti dalle predette Ditte, sulla base dei prezzi di cui all'art. 7.

Rimane in ogni caso riservato all'Azienda Ospedaliera il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno subito. La penale applicata sarà trattenuta sulla liquidazione delle fatture e/o sulla cauzione definitiva.

Persistendo l'inosservanza degli obblighi contrattuali, e comunque dopo tre successive contestazioni scritte, l'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di rescindere il contratto prima della sua naturale scadenza per inadempimento con preavviso di 15 giorni, da notificarsi mediante lettera raccomandata o mediante posta elettronica certificata. Il contratto si intenderà risolto di diritto dal 16° giorno successivo alla data di notifica dell'ultima contestazione, nella quale vi sia espressa informazione circa la predetta volontà, con incameramento della cauzione definitiva e con addebito dei danni conseguenti alla Società, fatta salva la riserva di addebito delle maggiori spese sostenute.

Art. 86 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) violazione del Patto di integrità (allegato n. 9);
- b) apertura di una procedura di concordato preventivo, di fallimento a carico della Società o altre procedura derivanti da insolvenza (sequestro e/o pignoramento);
- c) cessione dell'attività ad altri;
- d) impiego di personale non dipendente dalla Società (salvo deroghe previste);
- e) in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e nelle condizioni contrattuali;
- f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- g) casi di intossicazione alimentare;
- h) utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
- i) mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro ed integrativi locali relativi al personale dipendente della Società;
- j) danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Azienda Ospedaliera;
- l) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- m) dopo tre contestazioni scritte ai sensi dell'art. 87 della Convenzione;
- n) non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni dell'Azienda Ospedaliera in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- o) interruzione del servizio;
- p) rifiuto di accesso presso i locali di produzione ai componenti della Commissione di Controllo della Qualità.

In caso di risoluzione anticipata del contratto per causa imputabile alla Società, l'Azienda Ospedaliera incamererà la cauzione a titolo di penalità ed indennizzo, fatti salvi i maggiori danni.

La Committente può non avvalersi della risoluzione qualora la ritenga pregiudizievole agli interessi pubblici, quali indicati dall'art. 121, comma 2, D. Lgs. 104/2010, fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento dei danni che ne dovessero conseguire, inclusi quelli di immagine e onorabilità.

Art. 87 - Recesso

È riconosciuta all'Azienda Ospedaliera, ai sensi dell'art. 1671 C. C., la piena facoltà di recedere, anche solo parzialmente, in qualsiasi momento e senza necessità di giustificazione, dal contratto. In tal caso, l'aggiudicatario nulla avrà a pretendere come compenso e/o risarcimento.

La data del recesso deve essere comunicata mediante lettera A.R. ed avrà effetto quindici giorni dopo il ricevimento di tale comunicazione.

Art. 88 - Interruzione del servizio ed esercizio del diritto di sciopero

Il servizio e le prestazioni oggetto della presente Convenzione sono da intendersi di pubblica utilità, ai sensi degli artt. 1 e 2 della Legge 12.06.1990 n. 146. Pertanto, la Società si impegna a garantire l'erogazione delle prestazioni con continuità e affidabilità, indipendentemente dall'avverarsi di eventi, anche non programmabili ma prevedibili, connessi alla gestione del proprio personale impiegato nella conduzione del servizio.

Per nessuna ragione il servizio può essere sospeso o effettuato in maniera difforme da quanto stabilito o eseguito in ritardo. La Società, quindi, deve assicurare non soltanto la continuità del servizio ma anche la conformità e regolarità del medesimo a quanto stabilito dal presente documento, in base alle modalità di cui agli artt. 2 e 3 del Comparto Sanità, anche mediante opportuni accordi con le OO.SS..

In caso di sciopero, in via straordinaria, possono essere preventivamente concordate con la Direzione Sanitaria di Presidi e il Direttore di Esecuzione particolari diverse situazioni gestionali e organizzative e modalità di esecuzione del servizio nel rispetto degli standard minimi.

In situazioni di forza maggiore imputabili alla Società, la stessa sarà comunque tenuta ad assicurare e garantire la fornitura del menu di emergenza per degenti e dipendenti, rifornendosi se del caso presso altri centri di cottura, mediante la fornitura in legume fresco-caldo, per il tempo necessario alla normalizzazione della situazione, senza costi aggiuntivi.

Qualora l'arbitraria sospensione del servizio si dovesse protrarre per un periodo continuativo di oltre tre giorni, la Committente potrà ritenere risolto il contratto con incameramento del deposito cauzionale e risarcimento del maggior danno da parte del Gestore inadempiente.

La Committente nei giorni di sospensione ha piena facoltà di far eseguire i servizi nei modi che riterrà più opportuni, addebitando al Gestore la relativa spesa, fatta salva ogni ulteriore azione.

Per i servizi e le prestazioni oggetto della presente Convenzione, in quanto riconducibili a servizi di ristorazione in ambito ospedaliero, il diritto di sciopero è esercitato nel rispetto di misure dirette a consentire l'erogazione delle prestazioni indispensabili.

Come previsto dal vigente CCNL, in caso di sciopero deve essere garantita l'erogazione del servizio di ristorazione destinato ai degenti le cui condizioni di salute - a giudizio della Direzione Sanitaria possano risultare pregiudicate dalla mancata somministrazione dei pasti. Per erogazione del servizio si intende la preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti.

Al fine di consentire la predisposizione di servizi sostitutivi, di favorire lo svolgimento di tentativi di composizione del conflitto e di consentire all'utenza di avvalersi di servizi alternativi, la proclamazione degli scioperi dovrà avvenire con un preavviso minimo di dieci giorni.

Gli scioperi di qualsiasi genere, dichiarati o in corso di effettuazione, dovranno essere sospesi in caso di epidemie e/o di altri avvenimenti eccezionali di particolare gravità.

TITOLO XV

IMMOBILI

Art. 89 - Struttura

L'Azienda Ospedaliera concede alla Società gli spazi siti presso l'Ospedale S. Croce e presso l'Ospedale A. Carle per l'espletamento del servizio richiesto.

Durante il periodo di gestione la Società si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Azienda Ospedaliera.

I locali ed i materiali e le attrezzature in essi ubicati dovranno avere le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia di antincendio, antinfortunistica, igiene ambientale e tutela della salute dei lavoratori.

Art. 90 - Consegna alla Società degli immobili e degli impianti

L'Azienda Ospedaliera concede alla Società gli immobili e gli impianti esistenti. La Società, pertanto, sarà l'unica responsabile dei locali e degli impianti ed attrezzature predetti ivi compreso l'uso e la conduzione degli stessi. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali. Quanto preso in consegna dalla Società si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'Azienda Ospedaliera resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico della Società.

La Società, conformemente alla normativa vigente, deve affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, cartelli illustranti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

Sono a carico del Gestore la valutazione del rischio incendio relativamente agli ambienti assegnati, le misure di prevenzione e protezione contro gli incendi, la loro sorveglianza, controllo, verifica e manutenzione, la predisposizione delle procedure di emergenza e del piano di evacuazione degli ambienti, che dovranno essere coordinati con quelli dell'Azienda.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale della Società, deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. È vietato impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

La Società congiuntamente alla Committente si impegna a redigere apposito verbale – inventario quando verranno consegnate nel prossimo breve periodo le attrezzature (già acquisite dalla Società) da installare nella zona di cottura dell'impianto di produzione presso l'Ospedale S. Croce; parimente quando si verificasse, su richiesta o previo consenso dell'Azienda Ospedaliera, l'ingresso di attrezzature nel corso del periodo di contratto da inserire per intervenuta obsolescenza delle esistenti e/o per modifiche alle modalità di produzione e/o distribuzione,.

L'Azienda Ospedaliera ha facoltà in qualsiasi momento di procedere con proprio personale al controllo sul corretto uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature nonché sui consumi energetici.

Art. 91 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta della Committente, ed in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze la Società sopprimerà con i necessari interventi entro i successivi 20 giorni dal riscontro. In caso di inadempienza saranno applicate le penali previste ai precedenti paragrafi.

Art. 92 - Riconsegna immobili, impianti, attrezzature e utensili

Alla scadenza del contratto, la Società si impegna a riconsegnare all'Azienda Ospedaliera i locali con impianti e attrezzature annessi nel numero pari a quelle consegnate a inizio appalto più quelle fornite dalla stessa La Società in corso di contratto; gli stessi dovranno essere consegnati in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati alla Società.

Art. 93 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

La Società, per sé e aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

TITOLO XVI

ESECUZIONE DEI LAVORI

Art. 94 - Esecuzione collaudi

Per quanto riguarda la progettazione, l'esecuzione ed il collaudo di lavori che si rendessero necessari durante la durata della gestione, si fa riferimento a quanto previsto dalle vigenti normative e dal D. Lgs. 36/2023 (Codice dei Contratti Pubblici). È a carico della Società la nomina delle figure previste dal sopracitato codice.

Art. 95 - Documenti finali

La Società al termine dei lavori che si rendessero eventualmente necessari dovrà produrre la documentazione che segue:

progetti esecutivi architettonici e di tutti gli impianti, in duplice copia e su supporto informatico, dichiarazioni di conformità alla L. 46/1990, collaudo degli impianti elettrici di conformità alle norme CEI redatto da tecnico abilitato, e ogni altro collaudo e certificato previsto dalle norme vigenti.

Art. 96 - Leggi e Decreti

Tutti i componenti edilizi, gli impianti, tutte le apparecchiature che presentino pericoli di qualsiasi natura nel loro normale uso dovranno rispettare tutte le norme e le disposizioni di legge vigenti.

Tutti i serbatoi, i recipienti in pressione e le apparecchiature soggette a collaudo od a omologazione dovranno essere regolarmente collaudate e provviste di targa di collaudo e/o punzonatura, nonché sottoposti ai controlli periodici eventualmente previsti da parte degli organi competenti. La Società dovrà consegnare all'Azienda Ospedaliera tutta la documentazione relativa.

Tutti i componenti elettrici dovranno essere provvisti della marchiatura CE ovvero, ma solo dopo insindacabile autorizzazione dell'Azienda Ospedaliera, di altro marchio rilasciato da organismi di verifica europei o nord americani. Tutte le eventuali modifiche o aggiunte che dovessero essere fatte alle apparecchiature e impianti per ottenere i predetti nulla osta, o per ottemperare alle prescrizioni degli Enti preposti al controllo, o comunque per rendere le apparecchiature assolutamente conformi a tutte le normative su menzionate, saranno a completo carico della Società che al riguardo non potrà avanzare alcuna pretesa di indennizzo o di maggior compenso, ma anzi dovrà provvedere ad eseguirla con la massima sollecitudine.

La Committente si riserva altresì la facoltà di rifiutare quelle apparecchiature che, anche se già in opera, non possano ottenere per qualsiasi motivo, i nulla osta precedentemente detti, senza che la Società possa avanzare pretesa alcuna.

TITOLO XVII
ELENCO ALLEGATI

Art. 97 - Allegati

Sono allegati alla presente Convenzione, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- * Allegato n. 1 Caratteristiche merceologiche delle derrate
- * Allegato n. 2 Dietetico Ospedaliero
- * Allegato n. 3 Regolamento consegna generi di conforto e fabbisogno
- * Allegato n. 4 Temperature di conservazione, preparazione, trasporto e distribuzione
- * Allegato n. 5 Operazioni di pulizia ordinaria e modalità dei ritiro vassoi e lavaggio stoviglie
- * Allegato n. 6 Definizione delle manutenzioni e relative frequenze, planimetrie
- * Allegato n. 7 Elenchi attrezzature
- * Allegato n. 8 Schede di verifica del servizio ristorazione
- * Allegato n. 9 Patto di integrità

Letto, approvato e sottoscritto

per AZIENDA OSPEDALIERA S. CROCE E CARLE
IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Livio Tranchida

per AMOS S.C.R.L.
IL DIRETTORE GENERALE
Dott.ssa Mariateresa Buttigliengo

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341, comma 2 del Codice Civile, la Società dichiara di approvare esplicitamente le clausole di cui agli artt. 4, 5, 6, 7, 8, 85, 86, 87 e 88 della presente Convenzione.

per AMOS S.C.R.L.
IL DIRETTORE GENERALE
Dott.ssa Mariateresa Buttigliengo