



Azienda Ospedaliera
Istituti Clinici di Perfezionamento

Ospedale di rilievo nazionale e di alta specializzazione convenzionato con l'Università degli Studi di Milano

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OCCORRENTE:

ALL'A.O. ISTITUTI CLINICI DI PERFEZIONAMENTO DI MILANO (LOTTO 1)

ALL' AZIENDA OSPEDALIERA DI DESIO E VIMERCATE (LOTTO 2)

ALLA FONDAZIONE I.R.C.C.S. ISTITUTO NEUROLOGICO CARLO BESTA (LOTTO 3)

ALL'ASL DELLA PROVINCIA DI VARESE (LOTTO 4)

PER UN PERIODO DI 60 MESI

CODICE IDENTIFICATIVO GARA:

LOTTO 1 CIG N. 6085346A5F

LOTTO 2 CIG N.60853562A2

LOTTO 3 CIG N. 6085366AE0

LOTTO 4 CIG N. 60853730AA

PARTE PRIMA – OGGETTO E CLAUSOLE DELL'APPALTO	5
01 – Oggetto dell'appalto	5
1.1 Strutture dell'AO ICP – LOTTO 1	5
1.2 Strutture dell'AO DESIO e VIMERCATE – LOTTO 2	6
1.3 Struttura della Fondazione Carlo Besta – LOTTO 3	6
1.4 Struttura dell'ASL DELLA PROVINCIA DI VARESE– LOTTO 4	6
02 – Bisogni, necessità ed obiettivi che gli Enti Sanitari intendono raggiungere	7
03 – Durata, decorrenza del contratto e periodo di prova	7
3.1 DURATA E DECORRENZA DEL CONTRATTO	7
3.2 PERIODO DI PROVA	8
04 – Valore presunto complessivo dell'appalto, costi della sicurezza, volumi di attività presunti e prezzi offerti	8
4.1 Volumi di attività annuali presunti AO ICP – LOTTO 1	9
4.2 Volumi di attività annuali presunti AO DESIO E VIMERCATE –LOTTO 2	10
4.3 Volumi di attività annuali presunti FONDAZIONE CARLO BESTA - LOTTO 3	11
4.3 Volumi di attività annuali presunti ASL della Provincia di Varese –LOTTO 4	12
05 – Condizioni e modalità di esecuzione del servizio e relative specifiche	12
5.1 Articolazione del servizio	12
5.2 Tipologia del servizio ristorazione richiesto: indicazioni generali	18
5.3 Determinazione del menù	19
5.4 Acquisto delle derrate	20
5.5 Approntamento e consegna pasti	21
5.6 Composizione pasti	22
5.7 Tipologia dei pasti e norme igieniche	26
5.8 Somministrazione dei pasti	27
5.9 Pasti da erogare nelle strutture esterne territoriali :LOTTO 1- AO ICP e LOTTO 2 – AO VIMERCATE	29
5.10 Servizi accessori e fornitura generi extra di conforto	30
5.11 Diete Speciali e ad personam	34
5.12 Prenotazione pasti, conteggio erogazione pasti e modulistica	35
5.13 Controlli	37
5.14 Autocontrollo sistema HACCP	39
5.15 Rilevazione del grado di soddisfazione	39
5.16 Prezzi dell'appalto	40
5.17 Requisiti del personale	42
5.18 Elenco del personale	42
5.19 Trattamento dei lavoratori	43
5.20 Doveri del personale	44
5.21 Pulizia, gestione dei rifiuti, manutenzione dei locali e delle attrezzature/apparecchiature/arredi	45
5.22 Apparecchi in pressione	48
5.23 Impatto ambientale e sostenibilità	49
5.24 Oneri a carico dell'Azienda Appaltante	49
PARTE SECONDA – CONDIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO	51
06 – Referenti dell'appalto	51
07 – Variazioni	52
08 – Clausola di salvaguardia	53
09 – Responsabilità civile, copertura assicurativa	53
10 – Deposito cauzionale	54
11 – Cessione del contratto e subappalto occulto	55

<i>12 – Interruzione del servizio da parte del contraente</i>	56
<i>13 – Obblighi ed oneri dell'aggiudicatario</i>	57
<i>14 – Tracciabilità dei flussi finanziari e relative clausole risolutive</i>	58
<i>15 – Obblighi connessi alla sicurezza ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08</i>	59
<i>16 – Codice etico aziendale e Patto di integrità Codice etico regionale degli appalti</i>	60
<i>17 – Scioperi e causa di forza maggiore</i>	62
<i>18 – Rendicontazione, fatturazione e pagamenti</i>	62
<i>19 – Revisione prezzi</i>	65
<i>20 – Penalità e risoluzione del contratto</i>	65
<i>21 – Diritto di recesso</i>	68
<i>22 – Clausola risolutiva espressa</i>	69
<i>23 – Fallimento, successione, liquidazione del fornitore</i>	71
<i>24 – Clausola di adesione</i>	72
<i>25 – Spese contrattuali</i>	72
<i>26 – Controversie</i>	72
<i>27 – Rinvio altre norme</i>	73

ALLEGATO A1: DIETETICO LOTTO 1 - AO ICP

ALLEGATO A2: DIETETICO LOTTO 2 - AO DESIO E VIMERCATE

ALLEGATO A3: DIETETICO LOTTO 3 - FONDAZIONE BESTA

ALLEGATO A4: DIETETICO LOTTO 4 - ASL VARESE

ALLEGATO B1: MERCEOLOGICO LOTTO 1 - AO ICP

ALLEGATO B2: MERCEOLOGICO LOTTO 2 - AO DESIO E VIMERCATE

ALLEGATO B3: MERCEOLOGICO LOTTO 3 - FONDAZIONE BESTA

ALLEGATO B4: MERCEOLOGICO LOTTO 4 - ASL VARESE

ALLEGATO C1: ELENCO ATTREZZATURE LOTTO 1 - AO ICP

ALLEGATO C2: ELENCO ATTREZZATURE LOTTO 2 - AO DESIO E VIMERCATE

ALLEGATO C3: ELENCO ATTREZZATURE LOTTO 3 - FONDAZIONE BESTA

ALLEGATO C4: ELENCO ATTREZZATURE LOTTO 4 - ASL VARESE

PREMESSA

La razionalizzazione degli acquisti è fra i prioritari interventi che il quadro normativo e regolamentare definisce per il raggiungimento dei prefissati obiettivi di finanza pubblica.

In questo quadro complessivo si inseriscono le regole di gestione del sistema socio sanitario regionale per l'anno 2014 che, in particolare, dettano le linee di indirizzo per gli acquisti delle Aziende Sanitarie Lombarde, disposte alla Deliberazione della Giunta Regionale 20 dicembre 2013, X/1185, avente ad oggetto "Determinazioni in ordine alla gestione del servizio socio sanitario regionale per l'esercizio 2014".

Le linee di indirizzo per gli acquisti, dettate dall'allegato 3 della Deliberazione soprarichiamata, impegnano le Aziende Sanitarie a procedere in via prioritaria attraverso procedure in forma aggregate, sulla base delle esigenze e dei fabbisogni delle Aziende sanitarie Lombarde.

Con riferimento a quanto sopra:

- ↪ **L'AZIENDA OSPEDALIERA ISTITUTI CLINICI DI PERFEZIONAMENTO DI MILANO**
- ↪ **L'AZIENDA OSPEDALIERA DI DESIO E VIMERCATE**
- ↪ **LA FONDAZIONE I.R.C.C.S. ISTITUTO NEUROLOGICO CARLO BESTA**
- ↪ **L'ASL DELLA PROVINCIA DI VARESE**

convengono di procedere congiuntamente all'acquisto di quanto specificato in oggetto secondo la seguente procedura:

- L'Azienda mandataria procede, su delega e mandato delle altre aziende, nel rispetto della normativa vigente in materia di pubblici appalti, all'espletamento della procedura di gara, per il proprio fabbisogno e per quello delle mandanti;
- Con la delega di cui al precedente punto gli Enti sanitari mandanti delegano l'Azienda mandataria alla scelta dei contraenti e, nello stesso tempo, danno mandato alla stessa di agire in nome e per conto delle medesime, per il che gli effetti del contratto stesso si verificano direttamente nella sfera giuridica di ogni singolo Ente delegante e si perfezioneranno all'atto della stipula da parte dei singoli Enti dei conseguenti contratti. L'Azienda Ospedaliera Capofila, non sarà, perciò, chiamata a rispondere a nessun titolo, del rapporto contrattuale che si stabilirà tra l'aggiudicatario e l'Ente Sanitario aggregato, restando l'A.O. Capofila del tutto estranea in merito. In tal caso, infatti, il presente Capitolato e le condizioni di aggiudicazione costituiscono unicamente il fondamento di un autonomo rapporto contrattuale tra fornitore e terzo interessato.
- La presente gara, in forma associata, darà vita a distinti rapporti contrattuali intercorrenti tra l'impresa aggiudicataria e ciascun Ente aggregato. Tali rapporti, indipendenti gli uni dagli altri, si costituiranno dopo il provvedimento di aggiudicazione definitiva, con la stipula dei relativi contratti ai sensi dell'art. 11 comma 10 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.. Ciascun contratto potrà contenere norme differenti limitatamente a durata, facoltà di recesso, consegna e ricezione merci, garanzie e scadenze di prodotti, modalità di fatturazione e termini di pagamento.

Per la presente procedura è individuata quale mandataria la:

AZIENDA OSPEDALIERA ISTITUTI CLINICI DI PERFEZIONAMENTO di Milano

SI PRECISA CHE TUTTE LE PRESCRIZIONI DEL PRESENTE CAPITOLATO, OVE NON DIVERSAMENTE SPECIFICATO, DISCIPLINANO LE MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO TUTTI GLI ENTI AGGREGATI E SONO PERTANTO RIFERITI ALLA TOTALITÀ DEI LOTTI.

PARTE PRIMA – OGGETTO E CLAUSOLE DELL'APPALTO

01 – Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato Speciale disciplina il **servizio di ristorazione** presso le strutture dell'**AO Istituti Clinici di Perfezionamento di Milano (AO ICP)**, dell'**AO di Desio e Vimercate (AO Desio e Vimercate)**, della **Fondazione I.R.C.C.S. Istituto Neurologico Carlo Besta (Fondazione)** e dell'**ASL della Provincia di Varese (ASL Varese)** nel rispetto delle condizioni e modalità di erogazione del servizio dettagliatamente riportate nel medesimo art. 5 del presente Capitolato.

Il servizio è suddiviso in quattro distinti lotti:

LOTTO 1 – Affidamento del servizio di Ristorazione presso le Strutture dell'AO ICP;

LOTTO 2 - Affidamento del servizio di Ristorazione presso le Strutture dell'AO DI DESIO E VIMERCATE;

LOTTO 3 - Affidamento del servizio di Ristorazione presso la FONDAZIONE CARLO BESTA;

LOTTO 4 - Affidamento del servizio di Ristorazione presso l'ASL DELLA PROVINCIA DI VARESE.

1.1 Strutture dell'AO ICP – LOTTO 1

Le strutture dell'AO ICP interessate all'appalto sono i Presidi Ospedalieri "**Edoardo Bassini**" sito in Cinisello Balsamo – via M. Gorki n. 50, "**Vittore Buzzi**" sito in Milano – Via Castelvetro n. 32, "**Centro Traumatologico Ospedaliero CTO**" sito in Milano - Via Bignami n. 1, "**Ospedale di Sesto San Giovanni**" sito in Sesto San Giovanni – viale G. Matteotti n. 83.

Le strutture esterne afferenti al Presidio Bassini, interessate al presente appalto sono:

Centro Diurno (CD)	Via Saint Denis, 2 - Cinisello Balsamo (MI)
Comunità Riabilitativa ad alta Assistenza (C.R.A.) e Centro Psico-Sociale (C.P.S.)	Via Monte Grappa, 1 - Cinisello Balsamo (MI)
Comunità terapeutica Bassa Protezione (CPB) Villa Elisa	Via Arquati - Cormano

Le strutture esterne afferenti al Presidio di Sesto San Giovanni, interessate al presente appalto sono:

CRA Cascina Novella	Viale Marelli 225 – Sesto san Giovanni
Comunità Protetta	Via Boccaccio 6 – Sesto San Giovanni
Centro Diurno via Marelli	Viale Marelli 225 – Sesto san Giovanni
Centro Diurno Boccaccio	Via Boccaccio 6 – Sesto San Giovanni
CPB Sesto SG	Via Fiume - Sesto San Giovanni

1.2 Strutture dell'AO DESIO e VIMERCATE – LOTTO 2

Le strutture dell'A.O. di Desio e Vimercate interessate all'appalto sono: PP.OO. di Desio (via Mazzini 1), Seregno (Via Verdi, 2), Carate (Via Mosè Bianchi, 9), Giussano (Via Milano, 65);

Le strutture esterne dell'A.O. di Desio e Vimercate interessate al presente appalto sono:

CPS-CD di Seregno	via Oliveti, 17- Seregno (MB)
Comunità Protetta Alta Assistenza CPA	Via Cialdini, 158 - Meda
Centro di Riabilitazione Alta Assistenza di Cesano Maderno CPS; CD; CRA	via Santo Stefano 6/8 - Cesano Maderno
CPS di Vimercate	Via Cesare Battisti, 23 - Vimercate
Poliambulatorio di Besana Brianza	via Viarana,38
Comunità di Limbiate "Il Roseto"	Via Montegrappa, 38
Comunità di Limbiate "Montenero"	Via Montenero, 15/A
Comunità di Limbiate " Lombardia"	Via Lombardia,45
Comunità di Limbiate "Il Glicine"	Via Fermi, 2
Comunità di Limbiate " Trieste"	Via Trieste, 161
Poliambulatorio di Cesano Maderno	via S. Carlo Borromeo, 2
Poliambulatorio di Nova Milanese	via Giussani, 11
Poliambulatorio di Muggiò	via De Gasperi, 14
UONPIA di Muggiò	via Dante 7
Poliambulatorio di Arcore	via Umberto I, 17
Poliambulatorio di Brugherio	viale Lombardia 277

1.3 Struttura della Fondazione Carlo Besta – LOTTO 3

La struttura della Fondazione **I.R.C.C.S. Istituto Neurologico Carlo Besta** interessata all'appalto ha sede in via Celoria n. 11- Milano.

1.4 Struttura dell'ASL DELLA PROVINCIA DI VARESE– LOTTO 4

La struttura della **ASL della provincia di Varese** interessata all'appalto ha sede in via Rossi n. 4 - Varese.

Il servizio di ristorazione è rivolto ai degenti dei suddetti presidi, al personale dipendente delle AA.OO. e della Fondazione medesime, nonché a persone, diverse dagli utenti e dai dipendenti, autorizzate a fruire del servizio di ristorazione presso le mense self-service.

Con riferimento al lotto 4, il servizio di ristorazione per l'ASL della Provincia di Varese è rivolto esclusivamente al personale dipendente nonché a tutte le persone autorizzate dalla stessa a fruire del servizio di ristorazione presso la mensa self-service.

Il numero e l'elenco delle strutture potranno subire variazioni in caso di sopravvenute diverse esigenze organizzative dell'Ente, eventualmente derivanti da provvedimenti adottati da Regione Lombardia in materia di riorganizzazione del Servizio Sanitario Regionale. In tal caso troverà applicazione quanto previsto ai successivi artt. 7 e 8 del presente capitolato.

Le prestazioni oggetto del presente capitolato si articolano nelle attività puntualmente descritte all'art. 5. Sono comprese nell'oggetto del servizio tutte le ulteriori diverse attività connesse e/o conseguenti che si rendessero necessarie, sulla base di quanto specificamente indicato nel presente Capitolato Speciale.

Nel corso del periodo di vigenza del contratto, la Ditta aggiudicataria dovrà erogare il servizio rispettando puntualmente tutte le disposizioni inerenti il contenuto, le caratteristiche e le modalità di erogazione previste nel presente Capitolato Speciale; eventuali variazioni in corso d'esecuzione, potranno essere rappresentate all'Azienda committente e, previa specifica autorizzazione, formalizzate con atto scritto.

Tutte le prescrizioni di seguito riportate potranno essere successivamente integrate da ulteriori e più precise indicazioni circa le modalità di erogazione a cui il soggetto aggiudicatario 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. La Società dichiara, a tal fine, di possedere l'organizzazione, i mezzi e le persone necessarie per l'erogazione del servizio alle condizioni tutte del presente Capitolato Speciale e previste dalla normativa vigente in materia.

02 – Bisogni, necessità ed obiettivi che gli Enti Sanitari intendono raggiungere

Gli Enti Sanitari aggregati mediante l'affidamento di detto servizio intendono raggiungere quale obiettivo quello di garantire l'erogazione del servizio di ristorazione in modo uniforme, al fine di rispondere nel modo più efficace alle esigenze dell'utenza e del personale dipendente.

Inoltre, si pongono come obiettivo finale, quello di offrire un servizio caratterizzato da un buon livello qualitativo sia in termini igienici - sanitari - nutrizionali sia di gradimento del pasto.

In conformità alle linee guida della Regione Lombardia approvate con il Decreto DGS N. 5250 del 26.5.2009 si evidenzia l'importanza della nutrizione del paziente quale valido sostegno al suo recupero fisico e psichico, ritenendo infatti la nutrizione di un soggetto ospedalizzato una terapia a carico della struttura ospedaliera. L'obiettivo previsto dalle Linee Guida Regionali è quello di massimizzare il comfort del paziente, attraverso la programmazione la produzione e erogazione di pasti, il controllo e la comunicazione.

03 – Durata, decorrenza del contratto e periodo di prova

3.1 DURATA E DECORRENZA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata di **60 mesi** e si precisa che l'erogazione del servizio decorrerà dalla data indicata nel provvedimento di aggiudicazione definitiva o nella lettera di affidamento, con previsione della facoltà di recesso prevista al successivo art. 21

Le Strutture sanitarie aggregate si riservano la facoltà di prorogare il contratto successivamente alla scadenza dello stesso, per il periodo strettamente necessario per l'espletamento delle procedure concorsuali di individuazione del nuovo aggiudicatario – alle medesime condizioni contrattuali in essere – senza che l'Appaltatore possa pretendere compensi ulteriori, condizione che l'aggiudicatario si obbliga ad accettare quale clausola di contratto. L'aggiudicatario si obbliga, pertanto, a proseguire la fornitura del servizio dietro semplice richiesta scritta dell'AO ed Enti aggregati con un preavviso di 30 giorni rispetto la scadenza naturale del contratto.

3.2 PERIODO DI PROVA

Considerato l'impatto del servizio sull'attività posta in essere, il contratto deve intendersi sottoposto a condizione risolutiva e subordinata all'esito positivo di un periodo di prova di 6 mesi, decorrenti dalla data di avvio effettivo del servizio. Detto periodo è incluso nella durata contrattuale di 60 mesi.

Entro 45 giorni dalla scadenza del termine dei suddetti 6 mesi, i DEC supportati dagli uffici competenti delle Stazioni Appaltante predisporranno una relazione sull'idoneità complessiva del servizio.

Nel caso in cui l'esito del periodo di prova dovesse risultare negativo le Stazioni appaltanti provvederanno a:

- far predisporre da parte del DEC apposita relazione con gli elementi comprovanti la non accettabilità del servizio reso, previa contestazione in contraddittorio delle cause dell'inadeguatezza del servizio offerto;
- comunicare all'appaltatore – entro 15 giorni di calendario dalla scadenza del periodo di prova l'avvio del procedimento per la risoluzione del contratto;
- affidare il servizio ad un'altra società, utilizzando, se possibile ed opportuno, la graduatoria della procedura concorsuale.

Il contratto si intenderà risolto, ai sensi dell'art. 1456 cc..

Alla società non sarà riconosciuto alcun indennizzo, ma si procederà al mero pagamento delle prestazioni regolarmente effettuate.

A parziale ristoro delle spese sostenute e dei danni subiti le Stazioni appaltanti si riservano di incamerare il deposito cauzionale. L'aggiudicatario dovrà in ogni modo garantire la prosecuzione del servizio sino al subentro del nuovo soggetto.

04 – Valore presunto complessivo dell'appalto, costi della sicurezza, volumi di attività presunti e prezzi offerti

Valore presunto complessivo dell'appalto e costi relativi alla sicurezza

Il Valore presunto del servizio per il periodo di 60 mesi è di **€ 38.365.717,83 (IVA esclusa)**, così calcolato:

LOTTO 1: AO ISTITUTI CLINICI DI PERFEZIONAMENTO DI MILANO

- importo presunto per 60 mesi **€ 17.715.361,69** (IVA esclusa) di cui € 18.200,00, quali oneri della sicurezza derivanti da rischi da interferenza non soggetti a ribasso;

LOTTO 2: AO DI DESIO E VIMERCATE

- importo presunto per 60 mesi **€ 13.833.491,38** (IVA esclusa) di cui € 13.805,88, quali oneri della sicurezza derivanti da rischi da interferenza non soggetti a ribasso;

LOTTO 3: FONDAZIONE CARLO BESTA

- importo presunto per 60 mesi € **5.551.864,76** (IVA esclusa) di cui € 6.650,00, quali oneri della sicurezza derivanti da rischi da interferenza non soggetti a ribasso;

LOTTO 4: ASL DELLA PROVINCIA DI VARESE

- importo presunto per 60 mesi € **1.265.000,00** (IVA esclusa). Non sono previsti oneri della sicurezza derivanti da rischi da interferenza non soggetti a ribasso.

4.1 Volumi di attività annuali presunti AO ICP – LOTTO 1

I volumi annuali di attività presunti sono quantificati nelle tabelle seguenti.

DEGENTI NON SOLVENTI					
TIPOLOGIA	P.O. BUZZI	P.O. CTO	P.O. SESTO	P.O. BASSINI	TOTALE
PRANZO O CENA	66.050	66.180	67.290	118.160	317.680
COLAZIONI	29.180	34.120	40.400	74.080	177.780
MERENDE	31.800	0	15.330	7.300	54.430
CESTINO DI CONFORTO PER DEGENTI	0	400	0	0	400
CESTINO DI CONFORTO PER DONATORI	0	0	3.440	1.240	4.680
DIETE SPECIALI PRANZO O CENA	4.340	6.300	15.000	30.000	55.640
PASTI PER PAZIENTI STRUTTURE ESTERNE TERRITORIALI	0	0	20.720	10.200	30.920
COLAZIONI PER PAZIENTI STRUTTURE ESTERNE TERRITORIALI	0	0	16.680	3.750	20.430

- All'interno dei pasti degenti sono calcolati anche i pasti per i DH da servire in salette dedicate alla ristorazione individuate per ogni Presidio;
- I pasti VEICOLATI per pazienti delle strutture esterne territoriali afferenti al P.O. BASSINI sono: C.P.S. CENTRO DIURNO , CRA CINISELLO e CPB Villa Elisa;
- I pasti VEICOLATI per pazienti delle strutture esterne territoriali afferenti al P.O. SESTO sono: CRA - CD MARELLI -CPA BOCCACCIO -CD BOCCACCIO – CPB FIUME;

I

DEGENTI SOLVENTI E LORO ACCOMPAGNATORI					
TIPOLOGIA	P.O. BUZZI	P.O. CTO	P.O. SESTO	P.O. BASSINI	TOTALE
PRANZO O CENA	3.510	90	0	0	3.600
COLAZIONI	1.640	50	0	0	1.690
MERENDE	1.680	0	0	0	1.680

DIPENDENTI E ALTRE PERSONE AUTORIZZATE ALL'ACCESSO ALLA LINEA SELF SERVICE					
TIPOLOGIA	P.O. BUZZI	P.O. CTO	P.O. SESTO	P.O. BASSINI	TOTALE
PRANZO O CENA	57.050	40.510	48.470	69.860	215.890
CESTINI DI CONFORTO PER DIPENDENTI	0	4.570	2.930	0	7.500
BUONI PASTO PER ESTERNI	6.870	5.200	3.910	0	15.980

4.2 Volumi di attività annuali presunti AO DESIO E VIMERCATE –LOTTO 2

DEGENTI NON SOLVENTI E LORO ACCOMPAGNATORI					
TIPOLOGIA	P.O. CARATE	P.O. GIUSSANO	P.O. DESIO	P.O. SEREGNO	TOTALE
PRANZO/CENA	55.031	32.572	123.927	31.121	242.651
COLAZIONI	36.791	20.803	94.069	33.418	185.081
MERENDE	35.684	20.269	93.734	33.916	183.603
CESTINO DI CONFORTO PER DEGENTI	Non fornito	Non fornito	Non fornito	Non fornito	0
CESTINO DI CONFORTO PER DONATORI	1.585	119	4.494	0	6.198
DIETE SPECIALI PRANZO O CENA	9.409	7.379	40.520	16.533	73.841
PASTI PER PAZIENTI STRUTTURE ESTERNE TERRITORIALI*	0	0	47.317	0	47.317
COLAZIONE PER PAZIENTI STRUTTURE ESTERNE TERRITORIALI*	0	0	23.600	0	23.600
MERENDA PER PAZIENTI STRUTTURE ESTERNE TERRITORIALI*	0	0	22.500	0	22.500
ACCOMPAGNATORI HOSPICE degenti		7.780			7.780

*I pasti VEICOLATI per pazienti delle strutture esterne territoriali afferenti al P.O.C di Desio/Seregno sono: CPS-CD Seregno , Comunità Protetta Alta Assistenza CPA Meda, CPS-CD-CRA Cesano, CPS Vimercate e Comunità di Limbiate.

DEGENTI SOLVENTI E LORO ACCOMPAGNATORI		
TIPOLOGIA	P.O. DESIO	TOTALE
PRANZO/CENA	248	248
COLAZIONI	20	20
MERENDE	0	0

DIPENDENTI E ALTRE PERSONE AUTORIZZATE ALL'ACCESSO ALLA LINEA SELF SERVICE					
TIPOLOGIA	P.O. CARATE	P.O. GIUSSANO	P.O. DESIO	P.O. SEREGNO	TOTALE
PRANZO / CENA DIPENDENTI + ESTERNI	34.482	14.864	77.262	13.891	140.499
CESTINI DI CONFORTO PER DIPENDENTI CENA	102	12	785	0	899
PASTI DIPENDENTI PRESSO STRUTTURE ESTERNE*	1.224	0	5.251	548	7.023

* I pasti VEICOLATI per i dipendenti presso strutture esterne sono: Poliambulatorio di Besana, Cesano, Nova Milanese, Arcore, Brugherio, Muggiò, UONPIA Muggiò e CPS di Vimercate.

4.3 Volumi di attività annuali presunti FONDAZIONE CARLO BESTA - LOTTO 3

DEGENTI NON SOLVENTI	
TIPOLOGIA	TOTALE
PRANZO O CENA	88.082
COLAZIONI	64.159
MERENDE	32.126
DIETE SPECIALI PRANZO O CENA	13.162

DEGENTI SOLVENTI E LORO ACCOMPAGNATORI	
TIPOLOGIA	TOTALE
PRANZO O CENA	4.627
COLAZIONI	2.270
MERENDE	1.886

DIPENDENTI E ALTRE PERSONE AUTORIZZATE ALL'ACCESSO ALLA LINEA SELF SERVICE	
TIPOLOGIA	TOTALE
PRANZO O CENA	64.011
CESTINI DI CONFORTO PER DIPENDENTI	4.419
PASTO PER ESTERNI – pasto intero	22.828
PASTO PER ESTERNI – pasto ridotto	4.385

- All'interno dei pasti degenti sono calcolati anche i pasti per i DH da servire in salette dedicate alla ristorazione individuate dalla Fondazione;

Qualora la Fondazione IRCCS Carlo Besta, per mutate e/o sopravvenute esigenze organizzative e/o logistiche, dovesse necessitare, durante il periodo di vigenza contrattuale, dell'erogazione dei pasti presso strutture decentrate, la ditta Aggiudicataria, sarà tenuta, senza ulteriori aumenti di prezzo, ad erogare il servizio presso tali strutture, con le modalità già individuate per analogo servizio (pasto veicolato) presso gli altri Enti Sanitari aggregati (Lotti 1 e 2).

4.3 Volumi di attività annuali presunti ASL della Provincia di Varese –LOTTO 4

DIPENDENTI E ALTRE PERSONE AUTORIZZATE ALL'ACCESSO ALLA LINEA SELF SERVICE	
TIPOLOGIA	TOTALE
PRANZO	55.000

I dati sopra indicati riguardano unicamente le previsioni degli Enti Sanitari; l'aggiudicatario del servizio sarà tenuto a garantire in ogni caso l'espletamento dello stesso, sia per un numero superiore, sia per un numero inferiore, alle condizioni indicate negli atti di gara tutti, senza che possa avanzare pretese di qualsivoglia natura. I concorrenti alla gara dovranno prendere conoscenza delle condizioni nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sull'esecuzione del servizio e sulle condizioni del contratto.

Prezzi offerti

I prezzi offerti si intendono definitivi, fissi ed invariabili per tutta la durata del servizio e nel loro complesso, remunerativi.

Gli Enti Aggregati si riservano la facoltà di rinegoziare i prezzi contrattuali aggiudicati a seguito della presente procedura di gara, qualora fosse riscontrato che i prezzi di riferimento indicati dall'AVCP, oggi A.N.AC. e/o da altri Enti (Osservatorio acquisti o contratti o altri siti nazionali a tal proposito istituiti) risultino inferiori rispetto a quelli offerti ed aggiudicati in sede di gara. Si rimanda a quanto espressamente disposto dall'art. 8 del presente capitolato.

05 – Condizioni e modalità di esecuzione del servizio e relative specifiche

5.1 Articolazione del servizio

Il servizio dovrà svolgersi sotto l'osservanza delle norme contenute nel presente capitolato speciale di gara, 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 dall'impresa aggiudicataria. Non è consentito utilizzare gli impianti e gli ambienti posti all'interno delle Strutture Sanitarie aggregate per il confezionamento e la preparazione di pasti destinati all'esterno per conto di terzi, salvo esplicita autorizzazione scritta dagli Enti committenti medesimi, previo nulla osta della

competente ASL del territorio o degli Organi competenti. Resta inteso che ogni onere e spesa relativa sarà, nel caso, a carico totale dell'Aggiudicatario.

Il servizio di ristorazione dovrà 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 contenuto nelle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Ospedaliera e nelle Linee Guida per la Malnutrizione Ospedaliera della ASL Città di Milano e nelle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera e Assistenziale del Ministero della Salute.

In particolare l'Aggiudicatario dovrà garantire il servizio rispettando le seguenti indicazioni:

- fornire un valido e qualificato apporto nutrizionale attraverso la produzione, confezionamento e somministrazione di cibo, che sia al contempo gradevole, gustoso e rispettoso delle singole esigenze fisiologiche;
- introduzione di sistemi di produzione e tecnologie alimentari in grado di assicurare tracciabilità delle materie prime, della ricetta e dei suoi ingredienti fino al momento del consumo e che assicurino il miglioramento della qualità delle tecniche di trasformazione e conservazione delle materie prime e degli alimenti;
- attenzione alla piacevolezza del menù proposto e alla ricaduta dello stesso sull'umanizzazione delle cure e sull'utenza;
- 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, con attenzione alle modalità di approvvigionamento e di logistica congruenti per la riduzione degli sprechi e per la gestione degli avanzi e dei rifiuti;
- assicurare la realizzazione di un servizio dietetico capace di armonizzarsi con le terapie mediche adottate in relazione al quadro clinico dei singoli utenti;
- garantire il miglior risultato della veicolazione dei pasti per utenti e dipendenti, ove previsto;
- mappatura e rispetto dei processi e delle attività che determinano la realizzazione del servizio di ristorazione in ogni fase: ricevimento delle materie prime, stoccaggio, produzione, confezionamento, logistica, sanificazione e lavaggio stoviglie;
- rispettare tutte le norme dietetiche e dietologiche previste per tutte le possibili patologie cliniche;
- individuare una strategia per una corretta ed efficace comunicazione agli utenti e ai dipendenti in materia di nutrizione attraverso un piano di comunicazione che presenti i criteri innovativi adottati e le caratteristiche di qualità dell'offerta;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti e dei materiali impiegati oltre che il rispetto di tutte le vigenti norme igienico-sanitarie e di sicurezza (D. Lgs. n° 155/97 e TU. 81/2008). Ricadono pertanto sull'Aggiudicatario 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 il soggetto aggiudicatario 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. L'Aggiudicatario dichiara, a tal fine, di possedere l'organizzazione, i mezzi e le persone necessarie per l'erogazione del servizio alle condizioni tutte del presente Capitolato Speciale e previste dalla normativa vigente in materia.

La ditta appaltatrice del servizio provvede a propria cura e spese:

a) alla gestione del servizio ristorazione, ossia:**LOTTO 1 AO ICP – LOTTO 2 AO DESIO E VIMERCATE – LOTTO 3 FONDAZIONE BESTA**

1. all'acquisto, stoccaggio e conservazione delle derrate e materie prime necessarie per la preparazione dei pasti;
2. all'erogazione dei pasti richiesti per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, compreso le domeniche e tutti, indistintamente, i giorni comunque dichiarati festivi.
3. alla preparazione, cottura, porzionatura dei pasti ed alimenti vari, per gli utenti comprese le diete speciali da effettuarsi tassativamente presso le strutture degli Enti sanitari appaltanti;
4. alla preparazione e confezionamento dei vassoi personalizzati destinati agli utenti, secondo il sistema "a nastro" con fornitura a totale spesa e carico della ditta aggiudicataria. Si specifica che con riferimento al servizio da svolgersi presso l'AO DESIO e VIMERCATE - Lotto 2 la distribuzione avviene con vassoio personalizzato per i PP.OO. di Carate e Desio, con carrello multiporzione per il P.O. di Giussano e con pasti veicolati per il P.O. di Seregno e strutture esterne;
5. alla prenotazione con palmare dei pasti (colazione –pranzo- merenda se prevista - cena) - tramite personale qualificato (dietisti) della ditta aggiudicataria - direttamente al letto dell'utente, con le modalità indicate al successivo Art. 5.12 del presente Capitolato;
6. alla fornitura dell'apposito palmare per la prenotazione dei pasti e relativo software di gestione completo di interfacciamento con i software aziendali;
7. alla distribuzione - attraverso l'utilizzo di appositi carrelli termici - dei vassoi personalizzati, con consegna degli stessi direttamente agli utenti (al letto e/o tavolo) dei reparti. Si specifica che la consegna dei vassoi al letto del paziente in tutte le Strutture dell'AO di Desio e Vimercate – Lotto 2, non dovrà essere effettuata dalla società di ristorazione (ma dall'impresa di pulizia quale servizio alberghiero);
8. al confezionamento, alla consegna, alla porzionatura e alla distribuzione - attraverso l'utilizzo di appositi contenitori termici caldo/freddo- dei pasti personalizzati, con consegna degli stessi presso le strutture esterne dell'AO ICP – LOTTO 1 e AO DESIO E VIMERCATE – LOTTO 2 .Si specifica che con riferimento al servizio da svolgersi presso l'AO DESIO e VIMERCATE - Lotto 2 lo stesso è da intendersi solo relativamente al confezionamento e alla consegna dei pasti sia presso le strutture esterne che per il P.O. di Seregno.
9. al successivo ritiro dai reparti e dalle strutture esterne dei vassoi (direttamente al letto del paziente per i Lotti 1 e 3), dei carrelli e dei contenitori;
10. alla preparazione e fornitura dei cestini di conforto (in sostituzione del pasto con vassoio personalizzato) per gli utenti assenti per esami fuori sede o dializzati; per l'AO di Desio e Vimercate - Lotto 2 dovranno essere erogati solo generi extra;
11. alla preparazione e distribuzione di generi di conforto da somministrare all'utenza che eseguirà la donazione del sangue, presso i Centri Trasfusionali dei PP.OO. Sesto San Giovanni e Bassini di Cinisello Balsamo dell'AO ICP – Lotto 1.
12. alla fornitura di snacks per donatori di sangue per l'AO DESIO e VIMERCATE – Lotto 2;
13. alla preparazione, cottura, porzionatura e distribuzione dei pasti destinati al personale dipendente o comunque autorizzato dalle Stazioni appaltanti ad usufruire del servizio mensa;
14. a tutte le prestazioni occorrenti e necessarie per il corretto funzionamento del banco self-service di ciascun Ente Sanitario;
15. alla preparazione e fornitura di cestini di conforto per il personale dipendente delle Stazioni appaltanti che effettua il turno di notte o di giorno impossibilitati a spostarsi dal reparto e/o dalla propria postazione; per l'AO di Desio e Vimercate – Lotto 2, il cestino di conforto o vassoio personalizzato al personale dipendente vengono consegnati solo al personale in turno serale.

16. a garantire:
 - variazioni numeriche (sia in aumento che in diminuzione) ai pasti prenotati destinati ai degenti nonché variazioni ai menù prenotati, fino ad un'ora prima della distribuzione dei pasti;
 - l'erogazione di pasto destinato agli utenti di "nuovo ingresso" per i quali non è stato possibile effettuare una prenotazione personalizzata, disponibile fino ad un'ora prima della distribuzione;
17. garantire fino all'orario di chiusura della mensa self-service il menu previsto del giorno, prevedendo, unicamente per la Fondazione Carlo Besta – Lotto 3, la chiusura serale della mensa il sabato, la domenica e i giorni festivi, procedendo all'erogazione dei pasti attraverso la prenotazione e la consegna dei vassoi direttamente in reparto;
18. unicamente per la Fondazione Besta Lotto 3, alla fornitura giornaliera gratuita di:
 - n. 2 contenitori Gastronorm da ½ litro di brodo di carote;
 - n. 2 contenitori Gastronorm da ½ litro di brodo di zucchine;
 - n. 2 contenitori Gastronorm da ½ litro di passata di pomodoro,destinati ai due reparti pediatrici, per l'eventuale preparazione di pappe da parte del personale della Fondazione. Tali preparazioni non comportano addebiti;
19. alla fornitura di stoviglie in ceramica non monouso e posate in acciaio imbustate e sanificate (coltello-forchetta; cucchiaio da minestra; cucchiaino da omogeneizzato) e bicchieri monouso;
20. alla fornitura di piatti, bicchieri e posate monouso (tali stoviglie devono essere conformi per resistere alle elevate temperature previste durante i cicli di riscaldamento dei carrelli) per gli utenti con motivazioni cliniche segnalate dal reparto e qualora si verificassero impedimenti all'utilizzo di stoviglie in ceramica: guasti alle macchine per il lavaggio delle stoviglie;
21. al reintegro a proprie spese della posateria, della stoviglieria ed accessori che, durante il normale utilizzo da parte del personale, venisse rotto o usurato o si rendesse in qualsiasi modo inutilizzabile, rispettando la qualità delle stoviglie fornite al momento dell'inizio del contratto (compreso tutto il materiale utilizzato nell'area solventi). Si dovrà prevedere il reintegro fin dall'inizio del servizio di attrezzature che dovessero risultare obsolete (carrelli termo refrigerati, contenitori termici, ecc) e altre apparecchiature che si riterrà necessario sostituire, nel corso del contratto, per il regolare svolgimento del servizio. Sono altresì ricompresi tutti gli interventi strutturali e impiantistici connessi alla sostituzione o installazione delle sopra richiamate attrezzature;
22. al lavaggio e stivaggio della stoviglieria / posateria / pentolame / vassoi / contenitori / carrelli ed attrezzature utilizzate per la preparazione e la consumazione dei pasti degli utenti e dei commensali della mensa del personale ed alla pulizia della cucina e locali di refezione mensa, nonché di tutti i locali riguardanti le cucine medesime, ivi compresi i magazzini, dispense, spogliati-bagni del personale ed altri;
23. all'acquisto dei detersivi per la pulizia delle stoviglie, (per le macchine adibite al lavaggio dovranno essere utilizzati prodotti liquidi specifici) carrelli ed altri eventualmente occorrenti.
24. a tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate (fornitura di tovagliette coprivassoio e tovaglioli di carta) che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale;
25. alla voltura a proprio nome dei contratti di fornitura gas metano, relativi ai contatori ad uso esclusivo delle cucine mensa, installati in tutte le Strutture;
26. all'installazione di misuratori dei consumi elettrici da posizionare sui quadri elettrici ad uso esclusivo delle aree cucine mensa, installati nei presidi ospedalieri, al fine di contabilizzarne l'effettivo consumo e il relativo addebito.
27. all'installazione di contatori/rilevatori per il consumo dell'acqua fredda, acqua calda sanitaria e vapore, per la FONDAZIONE CARLO BESTA – Lotto 3, i cui costi saranno addebitati annualmente, parametrati sulla base dei consumi rilevati.

28. per il Servizio da svolgersi presso la FONDAZIONE CARLO BESTA - LOTTO 3: L'Appaltatore si farà carico anche dei costi sostenuti dal Committente per la gestione degli impianti di riscaldamento e per i relativi consumi relativamente agli ambienti in gestione all'Appaltatore. Annualmente, verranno "ribaltati" e addebitati i costi sostenuti, parametrati sulla base del volume degli ambienti in gestione all'Appaltatore rispetto al volume complessivo di riferimento.
29. Per il solo servizio da svolgersi presso l'AO ICP – Lotto 1, l'Appaltatore si farà carico dei costi sostenuti dal Committente per la gestione degli impianti di riscaldamento, del vapore ed acqua calda sanitaria, relativamente agli ambienti in gestione all'Appaltatore; a questo scopo, annualmente, verranno "ribaltati" i costi sostenuti, parametrati sulla base del volume degli ambienti in gestione, rispetto al volume complessivo di riferimento. Analogamente, e laddove non sia possibile installare contatori dedicati, si procederà anche per l'addebito del consumo di acqua fredda utilizzando, quale parametro di riferimento, la superficie delle aree in gestione rispetto alla superficie complessiva del presidio.
30. Per l'AO Desio e Vimercate - LOTTO 2: L'Appaltatore si farà carico dei costi sostenuti dal Committente per la gestione degli impianti di riscaldamento, del vapore ed acqua calda sanitaria, relativamente agli ambienti in gestione all'Appaltatore; a questo scopo, annualmente, verranno "ribaltati" i costi sostenuti, parametrati sulla base del volume degli ambienti in gestione, rispetto al volume complessivo di riferimento. Analogamente, e laddove non sia possibile installare contatori dedicati, si procederà anche per l'addebito del consumo di acqua fredda utilizzando, quale parametro di riferimento, la superficie delle aree in gestione rispetto alla superficie complessiva del presidio.

LOTTO 4 – ASL DELLA PROVINCIA DI VARESE

1. all'acquisto, stoccaggio e conservazione delle derrate e materie prime necessarie per la preparazione dei pasti;
2. all'erogazione dei pasti richiesti per numero e qualità esclusivamente nei giorni feriali (dal lunedì al venerdì)
3. alla preparazione, cottura, porzionatura e distribuzione dei pasti destinati al personale dipendente o comunque autorizzato dall'AO ad usufruire del servizio mensa;
4. a tutte le prestazioni occorrenti e necessarie per il corretto funzionamento del banco self-service di ciascun Ente Sanitario;
5. garantire fino all'orario di chiusura della mensa self-service il menu previsto del giorno;
6. alla fornitura di stoviglie in ceramica non monouso e posate in acciaio imbustate e sanificate (coltello-forchetta; cucchiaio da minestra; cucchiaino da omogeneizzato) e bicchieri monouso;
7. alla fornitura di piatti, bicchieri e posate monouso (tali stoviglie devono essere conformi per resistere alle elevate temperature previste durante i cicli di riscaldamento dei carrelli) qualora si verificassero impedimenti all'utilizzo di stoviglie in ceramica: guasti alle macchine per il lavaggio delle stoviglie;
8. al reintegro a proprie spese della posateria, della stoviglieria ed accessori che, durante il normale utilizzo da parte del personale, venisse rotto o usurato o si rendesse in qualsiasi modo inutilizzabile, rispettando la qualità delle stoviglie fornite al momento dell'inizio del contratto. Si specifica che lo stesso dovrà prevedere il reintegro fin dall'inizio del servizio di attrezzature che dovessero risultare obsolete (carrelli termo refrigerati, contenitori termici, ecc) e altre apparecchiature che si riterrà necessario sostituire, nel corso del contratto, per il regolare svolgimento del servizio;
9. al lavaggio e stivaggio della stoviglieria / posateria / pentolame / vassoi / contenitori / carrelli ed attrezzature utilizzate per la preparazione e la consumazione dei commensali della mensa del personale ed alla pulizia della cucina e locali di refezione mensa, nonché di tutti i locali

- riguardanti le cucine medesime, ivi compresi i magazzini, dispense, spogliati-bagni del personale ed altri;
10. all'acquisto dei detergenti per la pulizia delle stoviglie, (per le macchine adibite al lavaggio dovranno essere utilizzati prodotti liquidi specifici) carrelli ed altri eventualmente occorrenti.
 11. a tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate (fornitura di tovaglette coprivassoio e tovaglioli di carta) che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale;
 12. al rimborso di parte dei costi delle seguenti utenze che rimarranno intestate all'ASL:
 - acqua
 - energia elettrica
 - teleriscaldamento
 - metano

in base ad una quota calcolata in parte sulla metratura dei locali utilizzati (cucina/mensa) ed in parte sui consumi effettivi rilevati con contatori ad hoc già presenti, per quanto riguarda acqua, energia elettrica e metano. Oltre che per i suddetti costi è prevista una partecipazione in quota parte per i costi relativi al sale per addolcitore dell' acqua.

b) alla manutenzione

1. alla manutenzione ordinaria, intesa come insieme delle attività di manutenzione correttiva, manutenzione preventiva programmata, che consentono di preservare nel tempo la funzionalità delle strutture e degli impianti grazie ad interventi predeterminati e programmati e di ripristinare l'efficienza degli stessi in seguito a guasti che comportano la sostituzione - incluse le operazioni di smontaggio e rimontaggio - di componenti e/o elementi tecnici soggetti ad usura e/o degrado:
 - delle apparecchiature, attrezzature ed arredi comprese le cappe di aspirazione con pulizia e sostituzione filtri;
 - delle strutture e finiture edilizie (nella manutenzione ordinaria si intende ricompresa anche la tinteggiatura annuale, ed ogni volta che se ne ravvisa la necessità, a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti dei locali stessi. ESCLUSIVAMENTE per il LOTTO 4 - ASL DI VARESE si evidenzia che sarà necessaria una sola tinteggiatura da effettuarsi nel corso del terzo anno di contratto);
 - degli impianti elevatori ad esclusivo servizio della movimentazione delle derrate e/o dei rifiuti secondo le modalità e periodicità previste dalle norme vigenti ;
 - degli impianti elettrici, secondo le modalità e periodicità previste dalle norme vigenti, facenti parte dell'area concessa in gestione, compresi i quadri elettrici, installati all'interno delle aree medesime, ad uso esclusivo del servizio di cucina/mensa. Sono da intendersi incluse le verifiche periodiche di legge in conformità alla norma tecnica CEI EN 64/8;
 - degli estintori ed idranti installati presso le cucine e i locali mensa;
 - degli impianti di riscaldamento/condizionamento, a valle delle valvole di intercettazione vapore, condensa, acqua calda e fredda, che alimentano le U.T.A (è compresa la gestione e manutenzione degli impianti di condizionamento aria ad uso esclusivo delle aree cucine mensa);
 - degli impianti idraulici a valle delle valvole di intercettazione di acqua calda e fredda (è compresa la gestione e manutenzione del bollitore ad uso esclusivo delle aree cucine mensa).

Delle attività di manutenzione, prestate sugli impianti elettrici e meccanici, dovrà essere rassegnato in copia per presa visione, ai Responsabili tecnici di Presidio, il registro delle verifiche periodiche effettuate con l'indicazione del nome della ditta abilitata, del responsabile tecnico e della data di effettuazione;

2. alla manutenzione straordinaria, costituita da interventi che comportano il totale rifacimento di componenti edilizie, strutturali e impiantistiche, il cambio di destinazione d'uso, la totale sostituzione o il potenziamento degli impianti esistenti, la modifica di intere apparecchiature/dispositivi e di loro parti significative che si siano danneggiate irreparabilmente per usura, nonostante la corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria, o per guasto accidentale, nonché tutti gli interventi necessari per adeguamenti alle normative o migliorie che vanno ad aumentare il valore del bene.

Resteranno comunque a carico della ditta tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza o di comportamenti impropri da parte del personale dipendente della ditta. L'aggiudicatario dovrà provvedere tempestivamente, alla riparazione dei danni da esso causati, qualora si rifiutasse di ottemperarvi, le Stazioni appaltanti provvederanno, alle opere di intervento rese necessarie, ma addebiterà le spese alla ditta aggiudicataria.

3. alle operazioni di pulizia e disinfezione dei pavimenti, delle pareti, dei vetri, delle apparecchiature ed arredi di tutti i locali assegnati alla Ditta per l'esecuzione del servizio, compresi la sala mensa e spogliatoi, uffici, depositi, ascensori/montacarichi dedicati al trasporto dei carrelli, ecc. ed alla disinfestazione degli stessi;
4. alla gestione dei rifiuti relativi al servizio di cui al presente Capitolato, eseguita nel rispetto delle disposizioni normative e regolamentari vigenti, come specificato nel successivo art. 5.21.
5. a tutti gli interventi atti a mantenere i locali assegnati alla Ditta, come specificato nel successivo art. 5.21, nelle condizioni previste dalle norme igieniche vigenti.

L'Aggiudicatario, nell'esecuzione di tutte le prestazioni del servizio, è tenuto a rispettare tutte le vigenti norme e prescrizioni ed ogni necessaria cautela in materia igienico-sanitaria.

5.2 Tipologia del servizio ristorazione richiesto: indicazioni generali

LOTTO 1 AO ICP – LOTTO 2 AO DESIO E VIMERCATE – LOTTO 3 FONDAZIONE BESTA

La frequenza dell'erogazione del servizio è prevista per tutti i giorni della settimana, festivi compresi.

La tipologia del servizio prevede la produzione, la distribuzione, presso il locale appositamente destinato, dei pasti per i dipendenti e per altre persone autorizzate all'accesso in mensa, nonché la produzione e la distribuzione dei pasti, con vassoio personalizzato, direttamente agli utenti presso tutti i reparti di degenza ordinaria.

I pasti agli utenti devono essere trasportati utilizzando carrelli per il sistema del "vassoio personalizzato", tutti i carrelli dovranno essere termici (in grado di mantenere le temperature dei pasti caldo/freddo), dotati di motore e idoneo dispositivo frenante per veicolare i pasti anche lungo percorsi con pendenze, allacciabili elettricamente per il riscaldamento, ermeticamente chiusi e muniti di sistema di sicurezza tale da evitare eventuali manomissioni durante la fase di trasporto.

Si ribadisce che con riferimento al servizio da svolgersi presso l'AO DESIO e VIMERCATE - Lotto 2 la distribuzione avviene con vassoio personalizzato per i PP.OO. di Carate e Desio, con carrello multiporzione per il P.O. di Giussano e con pasti veicolati per il P.O. di Seregno e strutture esterne.

Il sistema di consegna dei pasti deve essere supportato dall'introduzione di un sistema informatizzato di prenotazione degli stessi (palmare) e grava sulla ditta aggiudicataria l'onere di fornire e utilizzare tale

sistema. Il dietista della ditta in appalto che raccoglie le prenotazioni dovrà utilizzare un traduttore in lingua per agevolare gli utenti stranieri, o qualsiasi altro sistema che permetta di comunicare con utenti non italiani.

Il servizio ristorazione **degenti** comprende:

- Per l'AO ICP (Lotto 1): colazione, pranzo e cena; la merenda è erogabile ai soli utenti in età pediatrica e alle gravide.
- Per l'AO DESIO e VIMERCATE (Lotto 2): colazione, pranzo, merenda e cena.
- Per la FONDAZIONE CARLO BESTA (Lotto 3): colazione, pranzo, merenda e cena.

Il servizio mensa è rivolto ai dipendenti dell'Ente Appaltante nonché ad altri utenti dalla stessa autorizzati a fruire del servizio ristorazione in mensa.

LOTTO 4 – ASL DI VARESE

La frequenza dell'erogazione del servizio è prevista esclusivamente nei giorni feriali (dal lunedì al venerdì).

La tipologia del servizio prevede la produzione, la distribuzione, presso il locale appositamente destinato, dei pasti per i dipendenti ed altre persone autorizzate all'accesso in mensa.

Il servizio mensa è rivolto ai dipendenti dell'Azienda Appaltante ed a persone dalla stessa autorizzate a fruire del servizio ristorazione in mensa.

5.3 Determinazione del menù

Il menù, concordato con le strutture di Dietetica e Nutrizione Clinica (SDN per l'AO ICP - o struttura equivalente per gli altri Enti aggregati) di ogni Ente Sanitario, tiene conto di esigenze nutrizionali diverse, prevedendo una vasta gamma di piatti interscambiabili consentendo una molteplice scelta giornaliera. I menù devono essere rispettosi delle diverse etnie e del credo religioso; devono prevedere una diversificazione per ogni stagione ed essere elaborati su 4 settimane per gli utenti e per i dipendenti. La ditta dovrà inoltre presentare una proposta di menù per ognuna delle etnie identificati dagli Enti Sanitari: anche in questo caso i menù dovranno essere autorizzati dal SDN. Per le speciali festività principali (Natale, Capodanno, Pasqua, Ferragosto) è previsto uno speciale menù - sia per gli utenti che per i dipendenti (per questi ultimi da erogare in uno dei due giorni lavorativi precedenti la festività) - comprensivo di antipasto, dolci e pietanze tipiche, senza incremento di prezzo per gli Enti Sanitari. Tale menù dovrà essere proposto dalla ditta aggiudicataria e autorizzata dalla SDN.

Le caratteristiche dei menù proposti dovranno tenere conto di tutte le indicazioni inserite nel Dietetico di cui all'Allegato "A" del presente capitolato per ciascun Ente Sanitario (per l'AO ICP – LOTTO 1 nell'Allegato A1 al CSA; per l'AO DESIO E VIMERCATE – LOTTO 2 nell'Allegato A2 al CSA; per la FONDAZIONE CARLO BESTA – LOTTO 3 nell'Allegato A3 al CSA; per l'ASL di Varese –LOTTO 4 nell'Allegato A4 al CSA), con l'utilizzo delle derrate elencate nello stesso, eventuali aggiunte o proposte alternative dovranno essere sempre autorizzate dalla SDN.

I menù dovranno, inoltre, essere corredati di un ricettario, con indicati gli ingredienti e le modalità di cottura (vedi Allegato A per ciascun lotto di riferimento), nonché il relativo apporto calorico.

Nel corso dell'appalto l'Aggiudicatario dovrà integrare, secondo le necessità degli Enti Sanitari, la composizione dei pasti con l'inserimento di ulteriori voci le cui caratteristiche dovranno essere concordate tra le parti, senza alcun onere aggiuntivo.

Per poter garantire la predisposizione delle diete, l'Aggiudicatario identificherà gli spazi dedicati (Area Dietetica) all'interno delle cucine di tutti gli Enti Sanitari: a tal proposito al fine di garantire una corretta

gestione delle Diete, la SDN valuterà l'eventuale utilizzo di tecniche di preparazione e/o soluzioni alimentari a garanzia della corretta preparazione delle stesse, tali ad esempio da favorire la tracciabilità e la rintracciabilità degli ingredienti.

L'area dietetica è sotto la responsabilità del dietista dell'Aggiudicatario che deve verificare il corretto confezionamento delle diete speciali.

I menù stagionali devono entrare in vigore, quello estivo, il terzo lunedì di Maggio e quello invernale, il terzo lunedì di Ottobre.

Per essere autorizzati devono essere presentati alla SDN entro metà aprile quello estivo e metà settembre quello invernale. L'SDN, dopo averli valutati dal punto di vista nutrizionale, l'inoltrerà alla S.C. Provveditorato Economato (per l'AO ICP o Struttura equivalente per gli altri Enti sanitari aggregati) per l'autorizzazione definitiva.

Compito della ditta Aggiudicataria, per un migliore servizio agli utenti e ai dipendenti, è di stampare a colori copie del menù degenti e dipendenti (il primo tradotto almeno in una seconda lingua: inglese) in formato A3 riportante i loghi della Ditta, dell'Ente Sanitario e della Regione Lombardia. Deve indicare eventuali prodotti surgelati e dichiarare la tipologia di carne utilizzata nelle ricette.

Le stampe richieste sono circa 30 copie per ogni menù.

I menù una volta stampati devono essere consegnati alla S.C. Provveditorato Economato Economato (per l'AO ICP - o struttura equivalente per gli altri Enti aggregati) di ogni Ente Sanitario, per la distribuzione.

5.4 Acquisto delle derrate

L'Aggiudicatario provvederà all'acquisto delle derrate, presso aziende di primaria importanza che possiedono un controllo qualità sulle linee di produzione ed avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci. L'Aggiudicatario dovrà 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.

Le Aziende Sanitarie procedono con proprio personale al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno, quindi, risultare selezionate e comunque di prima qualità. Sulla qualità ed accettabilità delle derrate il giudizio della SDN, che tiene conto del parere del tavolo tecnico, è vincolante; le derrate devono, comunque, essere rispondenti alle caratteristiche merceologiche ed organolettiche di cui all'Allegato "B" del presente capitolato predisposto per ogni lotto (per l'AO ICP – LOTTO 1 nell'Allegato B1 al CSA; per l'AO DESIO E VIMERCATE – LOTTO 2 nell'Allegato B2 al CSA; per la FONDAZIONE CARLO BESTA – LOTTO 3 nell'Allegato B3 al CSA; per l'ASL di Varese –LOTTO 4 nell'Allegato B4 al CSA).

Le derrate potranno essere modificate durante il periodo dell'Appalto in base a esigenze diverse. In caso di derrate non gradevoli, non conformi alle necessità o di nuovi alimenti messi in commercio per patologia, la SDN potrà fare richiesta di sostituzione o di nuovo inserimento.

Sono tassativamente vietate la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici (con la possibilità di interdire totalmente o di introdurre un'eventuale limite percentuale nell'utilizzo di tali prodotti compatibilmente con le normative di legge).

È onere dell'Aggiudicatario provvedere alla buona conservazione delle derrate depositate o preparate e allo stesso sarà imputato ogni caso di avaria. La perdita di derrate alimentari dovuta a fatti impreveduti quali allagamenti, mancata erogazione di energia elettrica, incendi, ecc., rimane a totale carico dell'Aggiudicatario del servizio con la conseguente esclusione di rivalsa verso gli Enti Sanitari.

In qualunque momento gli Enti Sanitari hanno la facoltà di verificare le derrate e controllarne la rispondenza alle indicazioni contenute nel presente Capitolato e alle caratteristiche quanti-qualitative di cui alle tabelle allegate, e di disporre la non utilizzazione in caso di difformità. In ogni caso, quando le

derrate somministrate, anche se accettate per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, sì da legittimarne la svalutazione, gli Enti Sanitari ne daranno nota come sopra ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che si sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi.

E' ammesso l'utilizzo di semilavorati, prodotti cotti in sottovuoto, di alimenti pronti per il consumo.

5.5 Approntamento e consegna pasti

L'Aggiudicatario provvede alla composizione dei pasti su appositi vassoi o contenitori, utilizzando stoviglie in ceramica non monouso, fornendo posate in acciaio imbustate e sanificate (coltello-forchetta; cucchiaio da minestra; cucchiaino da omogeneizzato), e bicchieri monouso. Su specifica richiesta dei reparti (in caso di utenti infetti o sospetti tali) i vassoi dovranno essere composti solo ed esclusivamente con stoviglie monouso (piatti / posate / bicchieri). L'utilizzo del monouso deve essere garantito nelle strutture esterne psichiatriche e tutte le volte che viene richiesto. Per i prodotti monouso si precisa che gli stessi dovranno essere di materiale monouso ecocompatibile o, in alternativa, di monouso in plastica, di qualità tale che possano sopportare le temperature del ciclo del caldo dei carrelli termici; in caso di utilizzo di prodotti monouso in plastica è onere della ditta effettuare la differenziazione dei rifiuti e provvedere alla destinazione al riciclaggio del materiale utilizzato, anche attraverso l'utilizzo di appositi contenitori da fornire a completo carico dell'aggiudicatario.

Sul vassoio dovrà essere presente una scheda nella quale dovrà comparire: nome del reparto e numero del letto, nome e cognome dell'utente, tipo di dieta (vitto comune o dieta speciale per...), elenco dei piatti presenti ed eventuali grammature dei cibi se si tratta di dieta grammata.

L'Aggiudicatario provvede, inoltre, alla fornitura di tovagliette coprivassoio e tovaglioli in carta, vassoi o contenitori, all'allestimento dei carrelli, al trasporto dei carrelli ai singoli reparti, alla distribuzione dei vassoi direttamente all'utente presso il letto o tavolo (ad accezione delle strutture dell'AO di Desio e Vimercate – Lotto 2 –per il quale non è necessaria la consegna al letto del paziente da parte delle Società), alla distribuzione dei pasti alla linea self-service delle mense dipendenti, presso le quali la ditta dovrà rendere disponibili posate monouso in aggiunta a quelle in acciaio.

I contenitori per alimenti liquidi (brodo, latte, tè, ecc.) devono essere a chiusura ermetica per evitare che debordi il contenuto e forniti a chiusura ermetica dall'aggiudicatario.

L'Aggiudicatario dovrà precisare le caratteristiche delle stoviglie, tovaglie e tovaglioli riservati all'area solventi, che dovranno essere diversi da quelle non solventi, per qualità del materiale.

Il personale che distribuirà il vassoio agli utenti solventi dovrà avere una divisa diversa e i piatti dovranno essere protetti da campane.

Tutte le stoviglie utilizzate dovranno essere sostituite prontamente dalla Ditta in caso di rottura e/o deterioramento.

I cestini di conforto dovranno essere di materiale idoneo al trasporto, in particolare i cestini degli utenti che consumano il pasto all'esterno degli Enti Sanitari dovranno mantenere la temperatura per il tempo necessario, non essere trasparenti, essere sanificabili e di facile maneggevolezza (ad esempio borsetta termica con tracolla).

Dovranno contenere i generi alimentari dettagliati nel dietetico (ALLEGATO A del presente capitolato), la scheda riepilogativa del pasto come quella presente sui vassoi vitto dei degenti, le posate monouso sigillate con il tovagliolo e un bicchiere monouso sigillato.

Per la Fondazione Carlo Besta, LOTTO 3, nelle sere di chiusura della mensa (sabato, domenica e festivi) la consegna del pasto al personale e agli utenti autorizzati, preventivamente prenotato fino a un'ora prima dell'erogazione del pasto (a mezzo fax/telefono, ecc.) e con le modalità successivamente definite, dovrà

essere consegnato con le medesime modalità utilizzate per i degenti (vassoio personalizzato/carrelli termici).

5.6 Composizione pasti

Vitto comune utenti adulti, pediatrici, gravide e solventi LOTTI 1 – 2 :

La composizione del vitto comune utenti adulti, pediatrici, gravide e solventi è descritta per:

- L'AO ICP – LOTTO 1 nell'Allegato A1 al CSA;
- L'AO DESIO E VIMERCATE – LOTTO 2 nell'Allegato A2 al CSA.

Vitto comune utenti adulti, pediatrici e solventi LOTTO 3:

La composizione del vitto comune utenti adulti, pediatrici e solventi è descritta per:

- LA FONDAZIONE CARLO BESTA – LOTTO 3 nell'Allegato A3 al CSA.

Cestino di conforto degenti per l'AO ICP (Lotto 1):

L'Aggiudicatario dovrà provvedere alla preparazione e distribuzione di cestini di conforto ai degenti impegnati in esami diagnostici eseguiti fuori sede di ricovero e/o Dializzati. Il cestino di conforto "standard", la cui composizione e confezionamento viene riportato nel dietetico Allegato A1, dovrà essere prenotato seguendo le modalità del pasto vitto comune e consegnato direttamente nel Reparto di degenza.

Per l'AO di Desio e Vimercate – Lotto 2 verranno erogati solo generi extra.

Donatori di sangue per l'AO ICP (Lotto 1):

L'Aggiudicatario dovrà provvedere alla preparazione e distribuzione di generi di conforto da somministrare all'utenza che eseguirà la donazione del sangue, presso i Centri Trasfusionali dei PP.OO. Sesto San Giovanni e Bassini di Cinisello Balsamo.

Il cestino di conforto "Donatori di sangue" e "Donatori di sangue CELIACO", la cui composizione e confezionamento viene riportato nel dietetico Allegato A1, dovrà essere prenotato il giorno precedente alla consegna che avverrà direttamente presso i Centri Trasfusionali agli orari concordati. In caso di pazienti extra il servizio dovrà essere comunque garantito.

La bibita calda dovrà essere erogata tramite apposite macchinette.

Snacks donatori per AO Desio e Vimercate (Lotto 2):

L'appaltatore dovrà predisporre e distribuire, ai donatori di sangue, gli snacks presso il self service della mensa. Ogni donatore potrà usufruire di tre delle seguenti alternative a scelta:

- panino con salumi (prosciutto crudo, cotto, bresaola, coppa, salame) g. 70
- panino con formaggio (emmenthal, taleggio) g. 70
- succhi di frutta
- yogurt
- budino
- 2 pacchetti di biscotti
- 2 pacchetti di fette biscottate
- 2 marmellate

Potrà, inoltre, usufruire delle seguenti bevande:

- caffè
- latte
- acqua

- birra analcolica
- the (su richiesta)
- brodo di carne o vegetale (su richiesta).

Utenti solventi e loro accompagnatori – LOTTI 1 – 2 – 3:

Premesso che presso le Aziende Sanitarie vi sono posti letto destinati a utenti solventi e loro accompagnatori, l'Aggiudicatario deve erogare un servizio di ristorazione di elevata qualità che preveda la distribuzione di un menù, da stabilire con la SDN, su base simile a quello destinato agli utenti non solventi, caratterizzato da una maggiore scelta nelle alternative dei piatti, ed in particolare:

- colazione/merenda: brioche calde, marmellata e miele in vasetti di vetro, biscotteria di pasticceria; yogurt (varie tipologie e gusti). Frutta fresca e secca. Caffè espresso normale e decaffeinato, bustine di tè di diversi gusti.

- pranzo e cena: alternative fisse filetto di vitello, trancio di salmone, trancio di pesce spada; prosciutto crudo e bresaola. Dolce tutti i giorni di diverse tipologie (torte, gelato...). Frutta anche sottoforma di macedonia. Esigenze particolari andranno soddisfatte con l'approvazione del SDN. Il servizio dovrà prevedere un sistema di distribuzione particolarmente curato nei singoli aspetti (es.: utilizzo di stoviglie, posate, tovagliato di adeguata qualità estetica, campane per coprire le preparazioni, personale addetto alla distribuzione dotato di divise differenti e particolarmente curate).

PER LA FONDAZIONE CARLO BESTA – LOTTO 3:

In particolare, l'assistenza ai degenti solventi sarà garantita da camerieri, dipendenti della Ditta aggiudicataria dedicati esplicitamente allo svolgimento di tale servizio. I camerieri dovranno apparecchiare e sparecchiare il tavolo e servire le portate. Le portate costituenti il pasto completo devono essere servite rispettando i tempi di consumo del paziente. E' assolutamente vietato servire tutto il pasto in un'unica soluzione. I camerieri dovranno apparecchiare il tavolo con tovagliato in tessuto, stoviglie in ceramica, bicchieri in vetro, posate in acciaio inox (le posate, consegnate in confezione sigillata, saranno private della confezione immediatamente prima del servizio). Al termine della consumazione del pasto i camerieri provvederanno alla sparecchiatura del tavolo ed al rigoverno della zona di consumo. Si precisa che il tovagliato dovrà essere cambiato ad ogni servizio.

Dipendenti:

LOTTI 1 AO ICP – LOTTO 2 AO DESIO E VIMERCATE – LOTTO 3 FONDAZIONE BESTA

Ogni dipendente, o persona autorizzata all'accesso in mensa, (per la Fondazione Besta –Lotto 3 , anche nelle sere di chiusura del locale mensa), avrà diritto a:

	Sostituzioni:
PRIMO PIATTO 4 alternative di cui 1 in bianco ed 1 in brodo	1 panino
	2 pacchetti di grissini
	1 frutto / mousse di frutta
	1 contorno
SECONDO PIATTO 4 alternative a base di carne rossa/bianca, pesce, uova, affettato, formaggio, legumi	1 contorno
	1 frutto / mousse di frutta
	1 yogurt

CONTORNO due cotti e due crudi	1 frutto / mousse di frutta
FRUTTA Almeno 3 varietà	1 frutto cotto
	1 mousse di frutta
	1 yogurt
PANETTERIA	Pane comune
	Pane integrale
	Grissini
BEVANDA	per L'AO ICP -LOTTO 1: - Bottiglia da 0,5 l di Acqua minerale gassata - Bottiglia da 0,5 l di Acqua minerale naturale
	per L'AO DESIO E VIMERCATE -LOTTO 2: distributori beverage per linea self service di: - Acqua minerale naturale - Acqua minerale gassata -3 bibite a scelta (ACE, Aranciata, Coca Cola, senza zuccheri aggiunti)
	per la FONDAZIONE CARLO BESTA-LOTTO 3: - Bottiglia da 0,5 l o dispensatore di Acqua minerale gassata - Bottiglia da 0,5 l o dispensatore di Acqua minerale naturale - 3 Bibite a scelta (ACE, aranciata, ecc. senza zuccheri aggiunti)
CONDIMENTI Posizionati sulle isole presenti nella sala self-service	Olio extravergine di oliva
	Olio di oliva
	Olio di semi di mais
	Aceto di vino bianco e/o rosso, balsamico
	Limone
	Sale
	Spezie e aromi (pepe, peperoncino, origano...)

LOTTO 4 –ASL DI VARESE

Ogni dipendente, o persona autorizzata all'accesso in mensa, avrà diritto a:

PRIMO PIATTO Alternative fisse	Primo asciutto del giorno
	Primo in brodo del giorno
	Pasta in bianco o al pomodoro
	Riso in bianco o al pomodoro
SECONDO PIATTO Alternative fisse	Secondo del giorno
	Carne ai ferri
	Pesce al vapore
	Crescenza
	Prosciutto cotto senza glutine, lattosio, polifosfati
	Yogurt magro alla frutta
CONTORNO	Contorno del giorno

	Alternative fisse	Insalata verde
		Verdura cruda
		Verdura cotta
FRUTTA	Alternative fisse	Frutta fresca di stagione
		Succo di frutta
PANETTERIA		Pane comune
	Alternative fisse	Grissini
		Pane integrale
		Patate lessate
BEVANDA		dispensatore di Acqua minerale gassata
		dispensatore di Acqua minerale naturale
		3 Bibite a scelta (ACE, aranciata, ecc. senza zuccheri aggiunti)
CONDIMENTI MONODOSE		Olio extravergine di oliva
		Aceto
		Sale
		Pepe
		Peperoncino
		Noce moscata grattugiata
		Grana Padano/ Parmigiano grattugiato

Una volta alla settimana e alle festività deve essere fornita in aggiunta al normale menù anche 1 porzione di dolce (per dolce non si intendono merendine preconfezionate o prodotti discount).

CESTINO DI CONFORTO DIPENDENTI:

PER L'AO ICP – LOTTO 1

I dipendenti temporaneamente ed eccezionalmente impossibilitati a recarsi alla linea self service, potranno consumare i pasti in reparto o presso la propria postazione di lavoro (amministrativi) mediante la fruizione dei cestini di conforto. Il numero dei cestini dovrà essere conteggiato mediante il sistema informatico di prenotazione. Il contenuto del cestino viene riportato nel dietetico Allegato A1.

L'Aggiudicatario dovrà provvedere inoltre, se richiesto (vedi nota del paragrafo 5.8 Somministrazione dei pasti, pag. 27) alla preparazione e distribuzione di generi di conforto al personale dipendente dell'AO che effettua il turno di notte. L'Aggiudicatario è pertanto tenuto a consegnare presso ciascun reparto/servizio il **CESTINO DI CONFORTO** notturno, previa prenotazione con la medesima modalità prevista per i pasti.

La consegna dei cestini presso ciascun reparto richiedente dovrà essere effettuata al momento della consegna del pasto serale per gli utenti.

PER L'AO DESIO E VIMERCATE – LOTTO 2

Per l'AO di Desio e Vimercate viene consegnato su prenotazione o il cestino di conforto o il vassoio personalizzato (per il P.O. Di Seregno, essendo un pasto veicolato, viene consegnato solo il cestino di conforto).

La composizione è la seguente:

- n. 1 panino imbottito con affettato o formaggio;
- n. 1 frutto;
- n. 1 dolce (brioche o biscotti o budino o merendina, preconfezionati, e comunque no prodotti discount);
- n. 1 bottiglietta di acqua minerale (1/2 lt.).

PER LA FONDAZIONE CARLO BESTA – LOTTO 3

Per la Fondazione Besta, la consegna di tali generi alimentari, unitamente a n.2 tovaglioli di carta, sarà effettuata presso la sala self service una volta al giorno in concomitanza della distribuzione della cena o in altri orari che saranno indicati dalla Fondazione:

- n.2 panini;
- n.1 yogurt o budino;
- n.1 succo di frutta;
- ½ litro di latte;
- ½ porzione di salumi affettati;
- ½ porzione di mozzarella;
- n. 1 frutto fresco di stagione;
- acqua minerale in confezione da 50 cl.

COMPOSIZIONE PASTO RIDOTTO PER LA FONDAZIONE BESTA – LOTTO 3:

Le persone, diverse dai dipendenti, autorizzate all'accesso in mensa dalla Fondazione, avranno la possibilità di scegliere, in alternativa al pasto completo previsto per i dipendenti, il pasto ridotto di cui di seguito si descrivono le diverse alternative di composizione:

PASTO RIDOTTO - COMPOSIZIONE A):

- primo piatto;
- contorno;
- bevanda;
- frutta;
- pane.

PASTO RIDOTTO - COMPOSIZIONE B):

- secondo;
- contorno;
- bevanda;
- pane

con le possibili sostituzioni previste per i pasti completi.

5.7 Tipologia dei pasti e norme igieniche

I pasti da somministrare verranno tutti preparati principalmente con il sistema della *cucina tradizionale in loco*.

Le Amministrazioni committenti ammettono l'inserimento, se pur non in via esclusiva, di prodotti alimentari pronti e/o provenienti da ambienti produttivi esterni, purché sottoposti alla valutazione della SDN: senza una formale autorizzazione, l'impiego di tali alimenti è vietato.

L'Aggiudicatario si rende garante che la preparazione, trasformazione, manipolazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti siano effettuate nel rispetto della normativa vigente in materia (D. Lgs. 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE del 21/04/2004 relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti Comunitari nel medesimo settore), in modo da

assicurare un buon livello sia igienico sanitario che qualitativo. È vietata ogni forma di riutilizzo degli alimenti prodotti e non distribuiti.

Il trasporto delle derrate è effettuato con automezzi che garantiscono il mantenimento delle condizioni igieniche sino a destinazione.

Le Amministrazioni Appaltanti si riservano il diritto di controllare che i pasti e le materie prime impiegate corrispondano ai requisiti dietetici, organolettici e igienici necessari per le caratteristiche dell'utenza. Come precisato al precedente art. 5.4 del presente Capitolato, non si autorizza l'utilizzo di prodotti composti di materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici.

Nell'Allegato B predisposto per ogni Ente Sanitario (per l'AO ICP – LOTTO 1 nell'Allegato B1 al CSA; per l'AO DESIO E VIMERCATE – LOTTO 2 nell'Allegato B2 al CSA; per la FONDAZIONE CARLO BESTA – LOTTO 3 nell'Allegato B3 al CSA; per l'ASL di Varese –LOTTO 4 nell'Allegato B4 al CSA) sono indicate le caratteristiche generali delle derrate e degli alimenti "speciali" da utilizzare nelle preparazioni.

Le derrate potranno essere sostituite o integrate durante l'appalto se vi sono particolari necessità.

Non è consentito utilizzare gli impianti e gli ambienti del Centro di cottura per il confezionamento e la preparazione dei pasti destinati all'esterno per conto terzi, salvo esplicita autorizzazione scritta delle Stazioni Appaltanti.

5.8 Somministrazione dei pasti

Utenti

I pasti, approntati con le modalità indicate al precedente art. 5.5, devono essere distribuiti ad una temperatura (per quelli caldi) $\geq 65^{\circ}\text{C.}$, (per quelli freddi) $\leq 4^{\circ}$, il pane e la frutta a temperatura ambiente, posti in vassoi personalizzati; la ditta provvede alla fornitura di adeguati carrelli porta vassoi distinti per singolo reparto.

La distribuzione ai degenti, a cura del personale della ditta, deve essere effettuata nelle seguenti fasce orarie:

PER L'AO ICP – (LOTTO 1)

<i>colazione</i>	h. 7.30 - 8.30
<i>pranzo</i>	h. 12.00 - 13.00
<i>merenda</i>	h. 15.00 - 16.00
<i>cena</i>	h. 18.30 - 19.30

PER L'AO DI DESIO E VIMERCATE (LOTTO 2)

<i>colazione</i>	h. 7.30 - 8.30
<i>pranzo</i>	h. 12.00 - 13.00
<i>merenda</i>	h. 15.00 - 16.00
<i>cena</i>	h. 19.00 - 20.00

PER LA FONDAZIONE BESTA (LOTTO 3):

<i>colazione</i>	h. 8.00 - 9.00
<i>pranzo</i>	h. 12.00 - 13.00
<i>merenda</i>	h. 15.00 - 16.00
<i>cena</i>	h. 18.30 - 19.30

Dipendenti e altre persone autorizzate all'accesso in mensa:

I pasti verranno distribuiti attraverso la linea self-service a tutti i dipendenti degli Enti Sanitari e a persone debitamente autorizzate dagli stessi alla consumazione del pasto, nei seguenti orari:

PER L'AO ICP – (LOTTO 1)

pranzo, tutti i giorni dell'anno, dalle ore 12.00 alle ore 14.30.

Presso i PP.OO. attualmente non è prevista la distribuzione del pasto serale al personale dipendente, né in reparto né presso il self-service (nell'attesa di accordi fra l'Amministrazione e le OO.SS.); nell'eventualità di definizione degli accennati accordi, la ditta dovrà attrezzarsi di conseguenza (previo preavviso di giorni 30) mantenendo i prezzi di gara e prevedendo l'erogazione del servizio dalle ore 18.00 alle ore 19.30.

PER L'AO DI DESIO E VIMERCATE (LOTTO 2)

P.O. Desio pranzo tutti i giorni dell'anno dalle ore 12.00 alle ore 14.30.

PP.OO. Carate, Giussano e Seregno: dal lunedì al venerdì dalle ore 12.00 alle ore 14.30.

PER LA FONDAZIONE BESTA (LOTTO 3):

- Pranzo: dalle ore 11,30 alle ore 14,30

- Cena: dalle ore 18,30 alle ore 19,30

- Sacchetti alimentari: la consegna di tali generi alimentari sarà effettuata presso la sala ristoro una volta al giorno dalle ore 18,30 alle ore 19,30.

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

PER L'ASL DI VARESE (LOTTO 4):

- Pranzo: dalle ore 12,00 alle ore 14,00

E' facoltà per l'ASL autorizzare l'accesso alla mensa per altri soggetti non dotati di badge che fruiranno del servizio pagando "in contanti" al momento della fruizione, direttamente all'appaltatore attraverso gli operatori della mensa; il costo del singolo pasto sarà di € 6,00 Iva compresa.

Il servizio self-service non prevede alcuna prenotazione. L'Aggiudicatario dovrà fornire piatti non monouso e posate in acciaio imbustate e sanificate (dovranno comunque essere disponibili nei self-service anche posate monouso imbustate con tovagliolo), bicchieri monouso, tovaglioli di carta, tovagliette copri vassoio in carta.

I vassoi devono essere privi di residui di acqua e lavati al termine di ogni utilizzo.

Presso i self-service dovranno essere predisposte "isole di condimento" a disposizione dei commensali, nelle quali dovrà essere quotidianamente assicurata la disponibilità dei condimenti esplicitati al paragrafo 5.6 Composizione dei pasti – Dipendenti e stuzzicadenti. Salse (senape, ketchup, maionese) in frigorifero.

I piatti destinati alle pietanze calde devono essere preriscaldati ad una temperatura $\geq 40^{\circ}\text{C}$ e riempiti di volta in volta per ciascun commensale.

Gli elementi bagnomaria del banco devono essere attivati in tempo utile, per garantire che la temperatura delle pietanze calde in distribuzione risulti $\geq 65^{\circ}\text{C}$.

I contorni freddi (es. insalate) ed i secondi freddi devono essere conservati a temperature comprese tra i $+4^{\circ}\text{C}$ ed i $+10^{\circ}\text{C}$ e serviti in piatti singoli.

La distribuzione deve garantire la sicurezza alimentare e le regole HACCP, temperature e metodi di conservazione e cottura devono rispettare tutte le regole che riducano il rischio di tossinfezioni. Tutti gli alimenti prima della distribuzione devono essere valutati per temperatura, gusto e aspetto. Particolare

attenzione alle temperature (caldo e catena del freddo) e alle date di scadenza dei prodotti distribuiti (evitare date ravvicinate alla scadenza).

Accompagnatori utenti ricoverati

Per l'AO ICP (Lotto 1):

Gli accompagnatori degli utenti ricoverati hanno diritto alla consumazione dei pasti nella mensa self-service negli orari di apertura dei locali mensa.

Il Coordinatore di Reparto che autorizza, solo in casi eccezionali (pazienti minorenni...), l'accompagnatore a mangiare in reparto, deve darne comunicazione alla cucina che invierà il vassoio presso il reparto insieme a quello degli utenti.

Per l'AO di Desio e Vimercate (Lotto 2):

Per i PP.OO. dell' AO di Desio e Vimercate gli accompagnatori degli utenti ricoverati non accedono alla mensa self-service. Alle sole mamme dei bambini ricoverati in pediatria e agli accompagnatori dei pazienti ricoverati in Hospice viene concesso il pasto in reparto con prenotazione dello stesso.

Per la FONDAZIONE CARLO BESTA (Lotto 3):

Per la Fondazione Besta accedono alla mensa self-service utenti e accompagnatori di pazienti, autorizzati, nelle fasce orarie stabilite dalla Direzione Sanitaria.

5.9 Pasti da erogare nelle strutture esterne territoriali :LOTTO 1- AO ICP e LOTTO 2 – AO VIMERCATE

Il servizio di ristorazione presso le Strutture territoriali psichiatriche avverrà con la veicolazione dei pasti dai centri di cottura dei Presidi Ospedalieri, a secondo delle specifiche afferenze, direttamente presso le strutture territoriali indicate all'art.1.

Il servizio di ristorazione nelle strutture in oggetto, dovrà essere svolto con le stesse modalità indicate per i pasti degenti, ad eccezione di quanto sottoindicato:

1) il confezionamento dei pasti che potrà essere diversificato nelle seguenti tipologie a seconda delle particolari esigenze dei pazienti residenti nelle strutture:

- a. Pasti in pluriporzione*
- b. Pasti in monoporzione*

- a. Pasti in pluriporzione:** a mezzo gastronom in acciaio inox, a legume caldo per gli alimenti caldi e a legume freddo per alimenti freschi;
- b. Pasti in monoporzione:** con vaschette termosigillate a legume freddo;
Una volta terminata la cottura, tutte le temperature degli alimenti dovranno essere abbattute, attraverso idonei abbattitori all'uopo dedicati. Tali temperature dovranno mantenersi, con apposite attrezzature, al di sotto dei 10° c, per tutta la durata del trasporto fino alla consegna, e fino alla riattivazione del pasto. La riattivazione dei pasti avverrà nelle diverse strutture, attraverso "Forni a microonde", presenti nelle stesse strutture, e sostituiti o integrati da parte della ditta aggiudicataria in caso di necessità.

Il trasporto dei pasti sarà effettuato da parte della ditta aggiudicataria, negli orari indicati con idonei automezzi al fine di garantire il mantenimento delle temperature come sopra specificato.

- 2) **La preparazione, la cottura ed il confezionamento** dei pasti in monoporzione per i dipendenti delle Strutture Psichiatriche territoriali alle stesse modalità e condizioni economiche offerte per i dipendenti dei Presidi Ospedalieri;
- 3) **La fornitura e il lavaggio delle stoviglie, bicchieri e posate;**
- 4) **La consegna settimanale degli alimenti "secchi" che compongono le colazioni. Le bevande calde dovranno essere gestite con macchinette erogatrici che andranno rifornite ciclicamente, dal personale della ditta Aggiudicataria, in base ai consumi;**
- 5) **La fornitura settimanale di "generi di conforto" concordati con la SDN.**

La preparazione e la consegna dei pasti avverranno nei sette giorni settimanali a cura del personale della ditta.

La prenotazione dei pasti dovrà essere effettuata, mediante sistema informatizzato, **dal Coordinatore (o suo delegato) di ogni struttura** territoriale psichiatrica e UONPIA **entro le ore 15.00 del giorno precedente**. Eventuali variazioni potranno essere effettuate direttamente dal Coordinatore (o suo delegato) di ogni struttura territoriale psichiatrica e UONPIA tramite il sistema informatico, nel giorno di riferimento compresi prefestivi e festivi **entro le ore 10.00 per il pranzo ed entro le ore 15.00 per la cena**.

La Ditta è comunque tenuta a sostituire o integrare i pasti completi mancanti, entro 30 minuti dalla segnalazione. Solo eccezionalmente possono essere accettati alimenti confezionati consegnati per coprire eventuali ammanchi di singole porzioni o quantità inidonee delle stesse.

I pasti dovranno essere consegnati alle residenze entro gli orari concordati con le varie strutture.

Il numero dei pasti consegnati con l'indicazione delle diverse tipologie dovrà essere attestato da una bolla di consegna sottoscritta dall'U.O. ricevente.

Detto documento costituisce titolo alla remunerazione del relativo corrispettivo.

DIPENDENTI Strutture Psichiatriche

I dipendenti delle Strutture dovranno prenotare il loro pasto attraverso il sistema informatizzato rispettando gli orari sopra citati. Tali pasti saranno confezionati in monoporzione e consegnati direttamente presso i suddetti centri, contestualmente ai pasti pazienti. Il costo dei pasti destinati ai dipendenti **sarà il medesimo del costo del pasto destinato ai dipendenti usufruenti la mensa**.

5.10 Servizi accessori e fornitura generi extra di conforto

Servizi accessori

La ditta aggiudicataria dovrà essere disponibile all'allestimento e alla distribuzione con proprio personale di occasionali coffee-break, colazioni di lavoro, rinfreschi, etc., su richiesta delle Stazioni Appaltanti. I rinfreschi di particolare rilevanza verranno prestati nei termini ed alle condizioni che saranno di volta in volta concordati.

Fornitura generi extra

La ditta aggiudicataria s'impegna altresì a fornire settimanalmente i generi extra di conforto, specificamente indicati nella tabella sotto riportata, ai reparti che ne facciano richiesta secondo le modalità che verranno dettagliate successivamente all'aggiudicazione (sistema computerizzato). I limiti dei generi extra saranno decisi dal SDN e dai coordinatori infermieristici in base al numero dei letti.

L'elenco dei generi extra potrà, nel corso del contratto, essere integrato o modificato, con la previsione di ulteriori o diversi prodotti, previa espressa, congiunta, autorizzazione del SDN e dell'U.O. Economato dell'Azienda Appaltante.

La fornitura dei generi extra verrà effettuata da parte della ditta ai prezzi unitari offerti in sede di gara.

La ditta dovrà predisporre un modulo da far firmare per accettazione quando consegna i generi extra in Reparto. Tale modulo verrà allegato alla fattura che mensilmente la ditta dovrà emettere per ciascun a struttura delle Stazioni Appaltanti.

Generi extra erogati nei vari Presidi Ospedalieri dell'AO ICP (LOTTO 1):

	ELENCO GENERI EXTRA	Totale annuo complessivo AO ICP
1/1	Aceto 1 lt	50
1/2	Aceto bustine 5 ml	30
1/3	Acqua naturale lt 0,50	94.320
1/4	Acqua gasata lt 0,50	2.300
1/5	Acqua naturale 1,5 lt	2.000
1/6	Biscotti monoporzione gr. 25	26.220
1/7	Biscotti senza zucchero monoporzione gr.25	100
1/8	Budino gr. 80	860
1/9	Caffè 250 gr.	591
1/10	Camomilla filtri	6.250
1/11	Cannucce	7.000
1/12	Crema di riso g. 250	30
1/13	Crema di mais	9
1/14	Dolcificante bustina	3.410
1/15	Fette biscottate monoporzione 15gr	16.200
1/16	Formaggini gr. 25	230
1/17	Frutta 1 pz	100
1/18	Frutta in mousse 100 gr.	1.200
1/19	Gelato coppetta fiordilatte 85 gr	400
1/20	Grissini torinesi monoporzione 15 gr	3.650
1/21	Latte HD 1 lt	1.580
1/22	Latte intero 1 lt	4.200
1/23	Latte intero 1/2 lt	1.200
1/24	Latte parzialmente scremato 1 lt	470
1/25	Limoni 1 pz	6.290
1/26	Marmellata monodose	3.460
1/27	Miele monodose	1.620
1/28	Olio extra vergine Oliva 1 lt	155
1/29	Olio bustine monouso	500
1/30	Olio e aceto bustine monouso	100
1/31	Omogeneizzati di carne 80 gr	690
1/32	Omogeneizzati di frutta 80 gr	390
1/33	Orzo solubile 500 gr	10
1/34	Purea di mela cotta gr 100	5
1/35	Sale fino/grosso 1 kg.	30
1/36	Sale fino bustine monouso	95
1/37	Carne in scatola tipo Simmenthal 90 gr	10
1/38	Succo di frutta brick 200 ml	3.245

1/39	Succo Ananas 200 ml	300
1/40	Thè pesca 1,5 lt.	500
1/41	Thè bustine	17.000
1/42	The deteinato bustine	1.770
1/43	Tonno in scatola 80 gr	20
1/44	Yogurt alla frutta 125 gr	1.230
1/45	Yogurt magro 125 gr	10
1/46	Zucchero al kg.	600
1/47	Zucchero canna bustine	506
1/48	Zucchero bustine	42.900

PRESIDI TERRITORIALI: CPA – CRA e CD (P.O. Sesto e P.O. Cinisello): la Società aggiudicataria dovrà prevedere la fornitura di generi aggiuntivi necessari per il mantenimento dei gruppi riabilitativi utenti da effettuarsi 1 volta la settimana presso i laboratori di cucina, essenziali per il confezionamento di piatti dolci e salati da consumarsi in sede.

Generi extra erogati nei vari Presidi Ospedalieri dell'AO DESIO e VIMERCATE (LOTTO 2):

	ELENCO GENERI EXTRA	Totale annuo complessivo AO DESIO e VIMERCATE
1/1	Aceto 1 lt	9
1/2	Aceto bustine 5 ml	360
1/3	Acqua naturale lt 0,50	74.192
1/4	Acqua gasata lt 0,50	144
1/5	bicchieri m.u. Per liquidi caldi	911
1/6	Biscotti monoporzione gr. 25	16.205
1/7	Caffè 250 gr.	13
1/8	Camomilla filtri	12.408
1/9	Cracker	1.660
1/10	Crema di riso	57
1/11	Dolcificante bustina	25.180
1/12	Fette biscottate monoporzione 15gr	12.760
1/13	Formaggini nr	24
1/14	Frutta in mousse 100 gr.	1.186
1/15	Grissini torinesi monoporzione 15 gr	96.475
1/16	Grissini iposodici	2.400
1/17	Grana in bustine	120
1/18	Latte intero 1 lt	1.307
1/19	Limoni al KG.	1.188
1/20	Marmellata monodose	2.827
1/21	Miele monodose	360
1/22	Olio extra vergine Oliva 1 lt	14
1/23	Olio bustine monouso	2.220
1/24	Omogeneizzati di carne 80 gr	180
1/25	Omogeneizzati di frutta 80 gr	180
1/26	Orzo solubile 500 gr	55
1/27	Sale fino bustine monouso	1.320
1/28	Succo di frutta 200 cc	896
1/29	Thè bustine	31.580
1/30	The deteinato bustine	7.140

1/31	Tovaglioli m.u.	3.720
1/32	Yogurt magro 125 gr	660
1/33	Zucchero al kg.	567
1/34	Zucchero in bustina	20.745

Generi extra erogati nei vari Presidi Ospedalieri della FONDAZIONE CARLO BESTA (LOTTO 3):

	ELENCO GENERI EXTRA	Totale annuo complessivo FONDAZIONE BESTA
3/1	Aceto balsamico lt	9
3/2	Aceto 1 lt	9
3/3	Acqua 1,5 lt	434
3/4	Acqua 0,5 lt	4.567
3/5	Acqua tipo San Pellegrino da 0,5 lt	1
3/6	Bicchieri monouso (conf da 100 pz)	712
3/7	Biscotti porzione 25 gr	2.775
3/8	Biscotti s/glutine (pacco)	4
3/9	Brioche	450
3/10	Budini	215
3/11	Burrini monoporzione	26
3/12	Caffè espresso	38
3/13	Caffè espresso macchiato	4
3/14	Caffè orzo kg	5
3/15	Camomilla filtro bustine	104
3/16	Cannucce (100 pezzi)	3
3/17	Certosino o similare 100 gr.	3
3/18	Coca-Cola o similare bottiglia lt	4
3/19	Coca-Cola o similare lattine	307
3/20	Cucchiari monouso	20.730
3/21	Cucchiaini monouso	10.990
3/22	Fanta o similare lattina	244
3/23	Fette biscottate pacchetto monodose	2.660
3/24	Fette biscottate s/glutine (pacco kg.1)	21
3/25	Fontal kg	0,30
3/26	Fontina kg	0,10
3/27	Frutta fresca kg	2
3/28	Frutta fresca porzione	37
3/29	Gassosa 0,5 bt	73
3/30	Grana padano kg	2,40
3/31	Grissini classici bustina monodose	595
3/32	Ketchup 300 gr.	29
3/33	Latte bianco porzione	4
3/34	Latte di capra lt	9
3/35	Latte di riso lt.	2
3/36	Latte fresco litri	32
3/37	Latte HD lt.	50
3/38	Latte parzialmente scremato lt.	11
3/39	Latte parzialmente scremato fresco lt.	2
3/40	Latte scremato litri	5
3/41	Latte soia lt.	18
3/42	Latte alta digeribilità lt.	7
3/43	Limoni	180
3/44	Maionese 300 gr.	48

3/45	Marmellata 25 gr	11
3/46	Mozzarella 125 gr.	9
3/47	Olio extra vergine lt	89
3/48	Omogeneizzati di carne	43
3/49	Omogeneizzati di frutta	16
3/50	Pane imbustato monoporzione 50 gr.	14
3/51	Panna cotta	1
3/52	Piatti fondi/piani	5.554
3/53	Polpa di mela e banana	14
3/54	Posate tris	2.270
3/55	Primo pronto porzione	11
3/56	Prosciutto cotto porzione	14
3/57	Prosciutto crudo porzione	9
3/58	Ricotta vaschetta 100 gr	1
3/59	Robiola 100 gr.	11
3/60	Sale bustine	20
3/61	Sale fino kg	5
3/62	Scodelle monouso	13.306
3/63	Secondo pronto porzione	35
3/64	Succo di frutta brick 200 ml	502
3/65	Succo frutta tetrapack lt	2
3/66	Thè filtro bustine	907
3/67	Tovaglioli pacco (da 200 pz)	5
3/68	Tovaglioli pacco (da 400 pz)	305
3/69	Vino bianco lt.	3
3/70	Vino Chianti 0,750	7
3/71	Vino Gavi Marchesa o similare 0,750	1
3/72	Vino Nero d'Avola o similare 0,750	3
3/73	Vino Pinot Grigio o similare 0,750	7
3/74	Vino refosco Forchir o similare 0,750	1
3/75	Vino rosso lt.	6
3/76	Yogurt frutta	662
3/77	Yogurt bianco dolce	2
3/78	Yogurt bianco magro naturale	29
3/79	Zuccheri bustine	470
3/80	Zuccheri kg	57

5.11 Diete Speciali e ad personam

La composizione delle diete speciali e ad personam è descritta per:

- L'AO ICP – LOTTO 1 nell'Allegato A1 al CSA;
- L'AO DESIO E VIMERCATE – LOTTO 2 nell'Allegato A2 al CSA;
- LA FONDAZIONE CARLO BESTA – LOTTO 3 nell'Allegato A3 al CSA.

PROTOCOLLI DI PREPARAZIONE DIETE

L'Aggiudicatario dovrà prevedere la preparazione di pasti per utenti con particolari necessità terapeutiche/alimentari.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire presso la "cucina dietetica", nella quale è richiesta la presenza di un Dietista, in possesso di Laurea in Dietistica o titolo equipollente, con funzioni di coordinamento all'interno della cucina dietetica, che quotidianamente verifichi la corretta realizzazione dei piatti secondo quanto richiesto e/o concordato con la SDN garantendone anche la palatabilità e la buona presentazione.

La “cucina dietetica” deve prevedere operatori dedicati, appositamente formati e garantire una forma di collaborazione continuativa con un gruppo di lavoro omogeneo.

In modo particolare per la “dieta priva di glutine”, per evitare rischi di contaminazione, sarà da prevedere una linea di preparazione e distribuzione ai reparti separata.

Alcuni prodotti utilizzati per la preparazione delle diete, in sostituzione di alimenti comuni, (prodotti aproteici, senza glutine, iposodici, linee naturali per disfagici ecc.) sono da ritenersi di utilizzo comune e quindi la cucina dietetica dovrà sempre esserne fornita, prevedendo anche varietà nei formati.

Le paste dietetiche (aproteica, glutinata) dovranno essere cotte nel quantitativo richiesto per ogni singolo pasto.

Ogni singolo piatto di ogni pasto preparato nella cucina dietetica, dovrà essere grammato, porzionato e cucinato correttamente.

La preparazione delle diete speciali e speciali ad personam potrà avvenire anche all'esterno delle strutture del Committente, in centri di produzione specifici, in grado di applicare le più moderne tecnologia per la rintracciabilità e la sicurezza alimentare delle Diete speciali e speciali ad personam, solo se autorizzata e in casi particolari.

Tutte le diete speciali e speciali ad personam dovranno essere allestite e servite in vassoi personalizzati in contenitori monoporzione sui quali dovrà essere apposta un'etichetta riportante i seguenti dati: nome e cognome del destinatario, data di preparazione, reparto di appartenenza, elenco delle pietanze e grammatura degli alimenti.

Il controllo di quanto sopra specificato è di competenza della SDN.

5.12 Prenotazione pasti, conteggio erogazione pasti e modulistica

L'Aggiudicatario, con proprio personale qualificato (dietisti), deve provvedere alla prenotazione dei pasti utenti - direttamente al letto dell'utente presso tutti i reparti di degenza ordinaria e di DH degli Enti aggregati - attraverso l'utilizzo di un sistema palmare.

Nel palmare dovranno essere inseriti i menù del vitto comune degli utenti adulti, pediatrici (in svezzamento o svezzati), gravide e solventi, tutti gli schemi vitto comune, gli schemi per le allergie e le intolleranze, gli schemi alimentari richiesti da effettuare per pochi giorni, gli schemi A e B (“Nuovi ingressi” indicati nel dietetico) per la prenotazione dei pasti per gli utenti che non riescono a prenotare, gli schemi alimentari richiesti in situazioni particolari), i cestini di conforto e le diete speciali. Tali schemi (presenti nell'allegato A Dietetico predisposto per ogni Ente Sanitario) andranno adattati ad ogni cambio di menù.

Il dietista che effettua le prenotazioni di reparto deve avvalersi del riepilogo cartaceo, chiamato impropriamente dietetico, compilato dal coordinatore infermieristico, o chi per esso, attestante il tipo di dieta che il paziente deve seguire.

Il sistema informatizzato di prenotazione pasti deve consentire la rendicontazione mensile dei dati di seguito indicati; il sistema dovrà comunque consentire alle Stazioni Appaltanti di poter verificare in remoto, tramite il Servizio Economato, la situazione delle prenotazioni.

La prenotazione, distinta per tipologia di erogazione, dovrà avvenire a cura della ditta aggiudicataria entro il giorno precedente la somministrazione del pasto; eventuali variazioni rispetto alle prenotazioni effettuate dovranno essere recepite dalla ditta entro le ore 10.00 del giorno di somministrazione per il pranzo ed entro le 15.00 per la cena; sarà pertanto onere del personale di reparto comunicare alla ditta le variazioni intervenute per la successiva registrazione a sistema. Per i ricoveri non programmabili il sistema dovrà prevedere la possibilità di prenotazione del pasto sempre entro le ore 10.00 per il pranzo e le 15.00 per la cena del giorno di somministrazione.

Ogni reparto dovrà avere accesso al programma che permette di monitorare il tipo di pasto prenotato per l'utente e di modificare le prenotazioni (ad eccezione delle diete speciali e speciali ad personam che potranno essere solo visualizzate) seguendo gli orari e le modalità di accesso al sistema.

Il SDN deve essere provvisto di programma che permetta di inserire, modificare e monitorare tutte le prenotazioni comprese le diete speciali e diete speciali ad personam.

Il programma di gestione pasti completo di palmari e l'eventuale corso di utilizzo dello stesso sono a carico della Società Aggiudicataria.

Per l'AO ICP (Lotto 1):

Visto l'elevato numero di accessi necessari e la distribuzione territoriale su 4 presidi si richiede un sistema di gestione dei pasti su tecnologia web based. Resta a carico della società aggiudicataria l'onere di fornire i sistemi centrali (server e relativi software sia di base che applicativi) che andranno installati c/o la sala server del PO Bassini (server obbligatoriamente in versione rack 19"). A carico dell'appaltante restano tutti gli oneri di connettività via cavo. Per semplificare le operazioni di assegnazione dei pasti la stazione appaltante metterà a disposizione una vista oracle del sistema di gestione sanitaria riportante l'elenco dei presenti e la loro dislocazione (reparto, eventuale letto).

Per l'AO di Desio e Vimercate (Lotto 2):

Per l'AO di Desio e Vimercate attualmente il software di prenotazione pasti, di proprietà dell'Ente Appaltante, è WEB BASED ed è operante in ambiente MS Windows e database CACHE, a cui la società aggiudicataria è tenuta ad adeguarsi con relativa fornitura a proprio carico di palmari.

Pasti utenti (LOTTI 1-2-3):

Il sistema informatizzato di prenotazione dei pasti degenti deve fornire la rendicontazione, tramite tabulato mensile, delle prenotazioni di ciascun reparto, riportante il nominativo dell'utente, la data di nascita dell'utente, il numero di posto letto, il numero delle colazioni, delle merende (solo ove previste), dei pranzi, delle cene, del vitto comune, delle diete speciali, delle diete speciali ad personam, dei cestini di conforto, nonché il nominativo ed il numero dei pasti degli accompagnatori autorizzati a consumare il pasto in reparto;

A tal fine si riporta l'elenco tassativo degli utenti che possono consumare il pasto in reparto:

- ⇒ utenti ordinari;
- ⇒ utenti solventi;
- ⇒ accompagnatori di utenti solventi;
- ⇒ accompagnatori di utenti non solventi (solo in casi eccezionali quali ad esempio nei reparti di Pediatria alle mamme nutrici e ai genitori autorizzati dal coordinatore infermieristico). Per l'AO di Desio e Vimercate - LOTTO 2 alle sole mamme dei bambini ricoverati in pediatria e agli accompagnatori dei pazienti ricoverati in Hospice viene concesso il pasto in reparto con prenotazione dello stesso. Per la Fondazione Besta -Lotto 3, anche agli accompagnatori autorizzati.
- ⇒ dipendenti della Fondazione Besta – Lotto 3, nei giorni di sabato, domenica e festivi, serali.
- ⇒ 1 operatore per struttura riabilitativa psichiatrica (CRA CPA e CD) per il mantenimento degli interventi risocializzanti e terapeutici.

Le diete speciali e le diete speciali ad personam rendicontate devono essere visionate dai dietisti dell'SDN per essere verificate.

Pasti dipendenti e altre persone autorizzate alla linea self-service:

Il sistema automatico della rilevazione delle presenze, tramite badge di presenza magnetico, nella mensa dipendenti deve fornire una rendicontazione, tramite tabulato mensile, dei nominativi dei dipendenti che hanno consumato il pasto e del numero dei pasti consumati, nonché il numero di pasti consumati da persone non dipendenti autorizzate dalle Stazioni appaltanti all'accesso in mensa. In caso di dimenticanza/smarrimento del badge stesso l'accesso deve essere garantito mediante rilevazione cartacea della fruizione del pasto. Per la Fondazione Besta – Lotto 3, attualmente, gli esterni autorizzati sono dotati di buono di prelievo pasto cartaceo.

I dipendenti temporaneamente ed eccezionalmente impossibilitati a recarsi alla linea self service, potranno consumare i pasti in reparto o presso la propria postazione di lavoro (amministrativi) mediante la fruizione dei cestini di conforto. Il numero dei cestini dovrà essere conteggiato mediante il sistema informatico di prenotazione.

Pasti dipendenti e degenti veicolati (LOTTO 1 e 2)

La ditta dovrà fornire una rendicontazione mensile del numero dei pasti erogati per i dipendenti ed i degenti che usufruiscono dei pasti veicolati, distinto per singola struttura di appartenenza, con elencazione nominativa di tutti coloro che hanno consumato il pasto.

Rendicontazione totale:

Una copia di detti tabulati mensili, (tabelle analitiche riferite all'erogazione dei pasti, colazioni, pranzi merende e cene per ogni giornata, extra, per ogni centro di costo, riferite ai degenti e ogni altra documentazione riferita ai dipendenti e altri autorizzati, necessaria agli Enti sanitari ai fini interni di gestione e statistici, nonché i relativi file), deve essere inoltrata dalla ditta aggiudicataria, al:

- Servizio Economato di ciascun Presidio Ospedaliero distinta per Presidio e per le relative strutture esterne PER L'AO ICP –LOTTO 1;
- Ufficio Economato, distinta per Presidio e per strutture esterne, PER L'AO DESIO E VIMERCATE –LOTTO 2;
- U.O.C. Provveditorato– Economato PER LA FONDAZIONE CARLO BESTA –LOTTO 3;
- U.O.C. Gestione Approvvigionamenti PER L'ASL DI VARESE –LOTTO 4;

I dati riepilogativi contenuti nei citati tabulati costituiscono la base per la fatturazione mensile del servizio. Verranno pagati i pasti effettivamente preparati per gli utenti non solventi, per gli utenti solventi e per le persone autorizzate a consumare il pasto in reparto, in base alle prenotazioni effettuate a cura della ditta aggiudicataria tramite proprio personale qualificato dietisti, nonché i pasti effettivamente distribuiti alla linea self-service ed i cestini di conforto forniti.

Tutta la modulistica e gli eventuali files, elaborata di concerto con i responsabili delle Stazioni Appaltanti, e necessaria per le rendicontazioni di cui sopra, è a totale carico dell'Aggiudicatario e, ovviamente, sarà soggetta al controllo di quanto riportato.

5.13 Controlli

Le Stazioni Appaltanti si riservano la facoltà di verificare, tramite proprio personale appositamente designato, la regolarità dell'espletamento del servizio e la sua corrispondenza alle norme previste dal Capitolato, nonché di procedere in ogni momento al controllo dei locali, degli impianti e delle attrezzature utilizzate dalla ditta per l'erogazione del servizio.

CONTROLLI SULLE DERRATE

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

Le Stazioni Appaltanti si riservano il diritto di far eseguire sulle carni opportuni esami relativi alla ricerca di sostanze inibenti, tireostatiche ed anabolizzanti nonché esami batteriologici. L'impresa aggiudicataria non potrà interferire sulle modalità di controllo dei tecnici incaricati, fatto salvo il legittimo contraddittorio.

Nel caso in cui tali controlli dovessero mettere in rilievo un livello qualitativo inferiore a quanto previsto nel presente Capitolato Speciale (Allegato "B1" per l'AO ICP – LOTTO 1; Allegato "B2" per l'AO DESIO E VIMERCATE – LOTTO 2; Allegato "B3" per la FONDAZIONE CARLO BESTA – LOTTO 3; Allegato "B4" per l'ASL DI VARESE– LOTTO 4 caratteristiche merceologiche ed organolettiche) le derrate contestate dovranno essere respinte a cura della stessa impresa aggiudicataria che dovrà provvedere immediatamente alla loro sostituzione; tutti gli oneri derivanti da tale eventualità si intendono per intero a carico della ditta aggiudicataria. Nel caso in cui tali controlli dovessero mettere in evidenza per più di due volte la scadente qualità di un singolo prodotto della medesima marca, tale prodotto deve essere, su richiesta delle Stazioni Appaltanti, tassativamente e immediatamente sostituito da altro tipo, marca e provenienza.

CONTROLLI SUL SERVIZIO

Le Stazioni Appaltanti si riservano la facoltà di eseguire con proprio personale ed in ogni momento i seguenti controlli:

- sui piatti pronti e sulla pertinenza delle temperature;
- sul rispetto della 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 capitolato speciale;
- sul rispetto di quanto indicato nel progetto di organizzazione e gestione del servizio, in relazione a tutta la documentazione presentata in sede di offerta (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.

CONTROLLI SULLO STATO DI MANUTENZIONE DEGLI AMBIENTI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Le Stazioni Appaltanti si riservano la facoltà di eseguire con proprio personale ed in ogni momento i controlli sulle componenti edilizie e impiantistiche di cui precedenti paragrafi, per verificarne l'effettivo stato di conservazione e manutenzione in sicurezza.

CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI PRESSO LE AZIENDE COMMITENTI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa aggiudicataria deve prelevare giornalmente almeno 100 g. di ciascun prodotto somministrato (vitto comune o dieta speciale), riporli in sacchetti sterili ed ermeticamente chiusi che riportino l'indicazione della data di confezionamento e in quale pasto (colazione, pranzo o cena, diete comprese) è stato somministrato. Tali sacchetti devono essere conservati in frigorifero (temperature tra 0-4°C) per le 72 ore successive la distribuzione. Si richiede di suddividere le campionature degli alimenti somministrati agli utenti da quelli utilizzati per la linea self service.

Qualora tra gli utenti o i dipendenti si verificassero casi di intossicazione da alimenti, le vivande saranno assoggettate a controllo presso Istituti specializzati scelti dalle Stazioni Appaltanti, con oneri a carico dell'Aggiudicatario.

Ad analisi avvenute, le Stazioni Appaltanti provvederanno a comunicare alla ditta aggiudicataria i risultati degli accertamenti e a consegnare, eventualmente, copia del referto ove risulti una violazione di quanto prescritto dal presente Capitolato speciale e dalla normativa vigente in materia igienico-sanitaria. L'Aggiudicatario dovrà far pervenire, entro 15 giorni dalla comunicazione degli accertamenti, le eventuali

controdeduzioni a rilievi mossi dalle Stazioni Appaltanti. Valutate le contro deduzioni presentate dalla ditta, le Stazioni appaltanti provvederanno ad assumere tutti i provvedimenti ritenuti opportuni, ferme restando che le spese delle analisi, si intendono a carico della ditta aggiudicataria.

Resta inteso che la Società aggiudicataria sarà ritenuta responsabile di ogni caso di intossicazione alimentare o malessere riconducibile ai pasti erogati dalla stessa. La Società erogatrice del servizio si obbliga a tenere indenne e conseguentemente a manlevare gli Enti Committenti da ogni richiesta di risarcimento danni connessa ai pasti consumati.

5.14 Autocontrollo sistema HACCP

In applicazione della vigente normativa di settore l'Aggiudicatario dovrà produrre nel più breve tempo possibile, e, comunque, entro 30 giorni dalla data di avvio del servizio, idonea documentazione da cui risulti l'elaborazione di un piano di autocontrollo specifico per ciascun Presidio Ospedaliero 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 dovrà essere redatto tenendo conto dei manuali di corretta prassi igienica. La documentazione che comprovi 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 delle Stazioni Appaltanti. L'eventuale esito negativo di tali controlli o il mancato adeguamento alle disposizioni vigenti in materia (D.Lgs. 193/07) comporterà per l'appaltatore, 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 ditta inadempiente e l'incameramento dell'intero deposito cauzionale.

5.15 Rilevazione 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; preso atto dell'aumento sempre più marcato della centralità del ruolo dell'utente, rappresenta quindi un valido strumento di supporto alla raccolta di informazioni utili nella gestione dell'appalto. Per questo motivo la ditta appaltatrice fornisce, una volta aggiudicato l'appalto (entro il termine del periodo di prova), l'implementazione di un progetto di Customer Satisfaction, con l'obiettivo di:

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

Il progetto di rilevazione della soddisfazione deve essere elaborato e gestito in collaborazione con l'Ufficio Qualità e Accreditamento delle Stazioni appaltanti oltre che con U.O Economale e l'SDN, dovrà prevedere una frequenza almeno quadrimestrale e deve essere rivolto a due distinte tipologie di clienti:

- degenti e loro accompagnatori;
- personale dipendente delle Strutture Sanitarie ed altre persone autorizzate all'accesso alle mense aziendali, ovvero i fruitori dell'appalto.

Le osservazioni provenienti dagli utenti avranno lo scopo di:

- per l'appaltatore, valutare la qualità dei propri servizi ed implementare eventualmente le azioni di miglioramento;
- per le Stazioni appaltanti, monitorare il livello qualitativo del servizio di ristorazione.

I risultati dei progetti volti ad individuare la soddisfazione del cliente dovranno essere elaborati in report consegnati alle Strutture sanitarie tramite il Responsabile di gestione del servizio appaltato, e dovranno contenere anche indicazioni relative ad eventuali azioni correttive.

Resta inteso che ogni azione o suggerimento sarà preso in considerazione dalle Stazioni appaltanti che, tuttavia, sottolinea la completa responsabilità dell'appaltatore nel fornire il servizio così come indicato nell'art. 5 del Capitolato Speciale: condizioni e modalità di esecuzione del servizio e relative specifiche.

I risultati della Customer eseguita in mensa, con commenti ed azioni migliorative adottate per migliorare il servizio, e le risposte alle domande/osservazioni più frequenti dei dipendenti dovranno essere affissi nel locale self-service.

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.

Le Stazioni Appaltanti potranno in ogni momento distribuire ai propri coordinatori infermieristici, ai dipendenti e ai degenti dei questionari per verificare il gradimento del servizio. Tali questionari valuteranno la qualità del servizio e l'appropriatezza delle rilevazioni fatte dall'Aggiudicatario.

5.16 Prezzi dell'appalto

Il corrispettivo del servizio in oggetto è determinato sulla base delle seguenti voci in relazione ai prezzi unitari presentati dall'Aggiudicatario in sede di gara:

LOTTO 1 – AO ICP

1. utenti non solventi

- costo pasto unico ed indifferenziato (pranzo o cena). Si intende il vitto comune e tutte le diete che non siano definite speciali e speciali ad personam presenti nell'allegato A1.
- costo per la colazione
- costo per la merenda erogabile ai soli utenti in età pediatrica e alle gravide di tutti i Presidi Ospedalieri;
- costo del cestino di conforto degenti (utenti impegnati in esami diagnostici eseguiti fuori sede di ricovero. Dializzati)
- cestino di conforto donatori del sangue
- pasti per pazienti in strutture esterne territoriali
- colazione per pazienti in strutture esterne territoriali attraverso erogatori di bevande calde e gestione del "secco" come generi di conforto

2. utenti solventi e loro accompagnatori

- costo per la colazione
- costo pasto unico ed indifferenziato (pranzo o cena)
- costo per la merenda

3. dipendenti e altre persone autorizzate all'accesso in mensa :

- costo pasto unico e indifferenziato (pranzo o cena)
- costo del cestino di conforto (per il personale in servizio notturno e/o impossibilitato a spostarsi dal reparto o dalla propria postazione lavorativa)

4. diete speciali e diete speciali ad personam (vedi allegato A1)

- costo pasto unico ed indifferenziato (pranzo e cena)

5. tutte le altre diete non indicate come “speciali e speciali ad personam” nel dietetico allegato A1 sono da considerare come pasti considerati nel punto 1
6. generi extra

LOTTO 2 – AO DESIO E VIMERCATE

1. utenti non solventi
 - costo pasto unico ed indifferenziato (pranzo o cena). Si intende il vitto comune e tutte le diete che non siano definite speciali e speciali ad personam presenti nell'allegato A2.
 - costo per la colazione
 - costo per la merenda
 - snack di conforto donatori del sangue
 - pasti per pazienti in strutture esterne territoriali
 - colazione per pazienti in strutture esterne territoriali (attraverso erogatori di bevande calde e gestione del “secco” come generi di conforto)
 - merenda per pazienti in strutture esterne territoriali
 - accompagnatori hospice
2. utenti solventi e loro accompagnatori
 - costo per la colazione
 - costo pasto unico ed indifferenziato (pranzo o cena + merenda)
3. dipendenti e altre persone autorizzate all'accesso in mensa :
 - costo pasto unico ed indifferenziato (pranzo o cena)
 - costo del cestino di conforto (per il personale in servizio notturno)
 - costo del buono pasto per esterni
4. diete speciali e diete speciali ad personam (vedi allegato A2)
 - costo pasto unico ed indifferenziato (pranzo e cena)
5. tutte le altre diete non indicate come “speciali e speciali ad personam” nel dietetico allegato A2 sono da considerare come pasti considerati nel punto 1
6. generi extra

LOTTO 3 – FONDAZIONE CARLO BESTA

1. utenti non solventi
 - costo pasto unico ed indifferenziato (pranzo o cena). Si intende il vitto comune e tutte le diete che non siano definite speciali e speciali ad personam presenti nell'allegato A3
 - costo per la colazione
 - costo per la merenda
2. utenti solventi e loro accompagnatori
 - costo per la colazione
 - costo pasto unico ed indifferenziato (pranzo o cena)
 - costo per la merenda
3. dipendenti e altre persone autorizzate all'accesso in mensa :
 - costo pasto unico ed indifferenziato (pranzo o cena)
 - costo per il pasto intero per esterni (pranzo o cena)
 - costo per il pasto ridotto per esterni (pranzo o cena)
 - costo del cestino di conforto (per il personale in servizio notturno)
4. diete speciali e diete speciali ad personam (vedi allegato A3)
 - costo pasto unico ed indifferenziato (pranzo e cena)

5. tutte le altre diete non indicate come “speciali e speciali ad personam” nel dietetico allegato A3 sono da considerare come pasti considerati nel punto 1
6. generi extra

LOTTO 4 – ASL DI VARESE

1. dipendenti e altre persone autorizzate all'accesso in mensa :
 - costo pasto unico e indifferenziato (pranzo)

5.17 Requisiti del personale

Per assicurare le prestazioni contrattuali la Società si avvarrà di proprio personale, in possesso della necessaria qualifica, e lo impiegherà sotto la sua diretta responsabilità, sia nei confronti delle Stazioni appaltanti che dei terzi.

L'Aggiudicatario si impegna ad assumere personale di sicura moralità e fisicamente valido, di età compresa tra i 18 e i 65 anni, impegnandosi nel contempo a sostituire immediatamente, dietro semplice richiesta degli Enti, gli operatori che hanno dato adito a motivi di particolare lagnanza (previa relazione circostanziata degli eventi e delle circostanze dei quali sono stati causa). In tale evenienza la Società provvederà a quanto richiesto, nonché alla relativa sostituzione con altro personale idoneo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Tutto il personale impiegato dovrà essere quindi idoneo ed addestrato al servizio, alle procedure di intervento e a tutte le operazioni che gli competono, compreso il corretto utilizzo di attrezzature e prodotti.

L'Aggiudicatario si impegna ad aggiornare professionalmente il proprio personale, secondo il programma di formazione inserito nell'HACCP con il rispetto delle ore di formazione previste.

Il personale della Ditta aggiudicataria dovrà essere sottoposto a cura e spese dell'Aggiudicatario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, oltre che alle vaccinazioni di legge, anche ai controlli sanitari previsti dalla normativa vigente o che verrà emanata in corso d'opera. A tal fine dovrà essere dimostrata l'idoneità alla mansione rilasciata dal Medico Competente.

In ogni momento le Stazioni appaltanti potranno disporre l'accertamento dei requisiti sopramenzionati e si riservano il diritto di richiedere ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni.

Le unità assenti dal lavoro per malattia per più di dieci giorni dovranno presentare, al rientro in servizio, una dichiarazione, rilasciata dal medico curante o da struttura sanitaria, che l'assenza per malattia non è connessa a patologie infettive e trasmissibili.

Nel caso in cui l'assenza fosse dovuta a patologie infettive e trasmissibili, al rientro in servizio dovrà essere presentato certificato medico attestante il cessato pericolo di contagio e trasmissione. In mancanza delle sopradette dichiarazioni o certificati, il personale non potrà rientrare in servizio.

5.18 Elenco del personale

Prima dell'avvio del servizio appaltato, l'Aggiudicatario dovrà comunicare alle Strutture sanitarie l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, compresi i soci – lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), nonché dell'età, della qualifica e del livello retributivo.

La ditta deve, altresì, consegnare copia del proprio Documento di Valutazione dei Rischi in cui sono riportati anche il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e del Medico competente.

Tale elenco con la relativa documentazione dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per la sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

La consistenza numerica e qualitativa dell'organico e gli orari devono restare costanti così come risulta dal Progetto di Organizzazione del Personale presentato dalla ditta concorrente in sede di gara.

Qualora il monte ore settimanale complessivo si riducesse di una quota pari o superiore al 10%, la ditta aggiudicataria deve provvedere all'immediata copertura di tale monte ore.

La Ditta dovrà impiegare per il servizio in questione e per tutto il periodo di incarico, il medesimo personale che ha ottenuto l'assenso da parte dell'Amministrazione appaltante, al fine di garantire una continuità lavorativa che risulta a vantaggio dell'intero servizio. Nel caso di sostituzioni, le stesse dovranno essere precedentemente motivate (preparazione professionale, idoneità sanitaria, ecc.).

Il turnover dovrà essere programmato su alcune unità all'uopo già inserite nel servizio per un periodo di addestramento a carico dell'Aggiudicatario, senza che per tale periodo ricada alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione appaltante.

In applicazione di quanto previsto all'art. 6 del presente Capitolato, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare i nominativi del Responsabile della Commessa e dei Responsabili Operativi di Presidio (uno per ogni presidio).

I Responsabili Operativi di Presidio, per i quali è richiesta la presenza a tempo pieno, hanno la diretta responsabilità, a livello di presidio, del coordinamento e dell'organizzazione operativa di tutti i servizi oggetto dell'appalto, assicurandone la perfetta esecuzione. Nel caso in cui detto Responsabile fosse costretto ad allontanarsi momentaneamente dal posto di lavoro, dovrà comunque essere immediatamente rintracciabile, da parte delle strutture interessate, per ogni comunicazione urgente in merito al servizio. In caso di assenza o impedimento della citata figura la ditta dovrà individuare un sostituto comunicandone il nominativo all'amministrazione appaltante.

La ditta, inoltre, garantisce presso ciascun centro cottura la presenza giornaliera (dalla consegna delle colazione fino a mezz'ora dopo la consegna della cena) di un Dietista, sostituito durante eventuali assenze da altro Dietista. Tali figure professionali devono avere adeguate conoscenze nel campo della dietetica ospedaliera applicata ed avere il titolo di studio adeguato.

5.19 Trattamento dei lavoratori

La Ditta solleva le Stazioni appaltanti da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione sugli infortuni, malattie e responsabilità verso terzi.

L'Appaltatore dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti - e se costituita sotto forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto - tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale e di sicurezza ed igiene del lavoro.

L'Appaltatore dovrà, altresì, applicare nei confronti dei propri dipendenti - e se costituita in forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto - un trattamento economico e normativo non inferiore ai contratti collettivi nazionali di lavoro ed agli accordi integrativi locali in quanto applicabili.

Le Amministrazioni committenti provvederanno al pagamento del corrispettivo dovuto all'Appaltatore previa verifica della documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali e dei premi assicurativi obbligatori contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali in favore del personale, compreso i soci - lavoratori, qualora trattasi di cooperativa, impiegati nei servizi oggetto dell'appalto, e previa attestazione da parte dell'Appaltatore di aver corrisposto al personale quanto dovuto a titolo di retribuzione, indennità ed emolumenti accessori.

In ordine al trattamento dei lavoratori e al pagamento dei contributi e dei corrispettivi si applica quanto espressamente disposto dalla normativa vigente in materia.

5.20 Doveri del personale

Il personale impiegato dalla Ditta non avrà alcun vincolo di dipendenza gerarchica dal personale degli Enti Sanitari; dovrà garantire un corretto comportamento osservando diligentemente tutte le norme e disposizioni generali del presente Capitolato.

Il personale addetto ai servizi di cui al presente capitolato dovrà essere presente sul posto di lavoro negli orari stabiliti in accordo tra la Ditta aggiudicataria e il responsabile aziendale dell'appalto. Al termine del servizio il personale della Ditta dovrà lasciare i locali della struttura.

Dovrà diligentemente economizzare nell'uso dell'energia elettrica e dei consumi in genere.

Dovrà osservare le disposizioni in materia di divieto di fumo.

Il Personale, nello svolgimento delle prestazioni, deve provvedere all'adozione di tutte quelle cure, cautele ed accorgimenti atti ad assicurare la salvaguardia dell'utente ed il rispetto della dignità personale ed improntare il proprio comportamento ai principi della correttezza.

In particolare:

- deve operare in linea con i principi della tutela fisica e psichica delle persone e nel rispetto dei diritti individuali;
- non deve assolutamente ricorrere a pratiche lesive della libertà e della dignità personale degli utenti, i cui diritti fondamentali devono essere garantiti;

I dipendenti dell'appaltatore che prestano servizio presso le strutture dell'Ente sono obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, abbigliamento idoneo e pulito, sia nei confronti degli assistiti che degli operatori sanitari, ed agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso.

Gli Enti Sanitari potranno richiedere l'allontanamento di quel personale della Ditta che non si sia comportato con correttezza, ovvero che non sia di gradimento della stessa.

E' richiesto che il personale dell'Appaltatore, durante l'espletamento del servizio:

- vesta una divisa pulita, in buono stato e specifica per il lavoro che sta svolgendo;
- sia munito di cartellino di riconoscimento con foto;
- consegni immediatamente le cose, qualunque ne sia il valore e stato, rinvenute nell'ambito delle Strutture servite, al proprio Responsabile diretto che le dovrà consegnare al Responsabile aziendale dell'appalto;
- segnali subito, agli organi competenti delle Strutture Sanitarie ed al proprio Responsabile diretto, le anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- tenga sempre un contegno corretto;
- non prenda ordini da estranei nell'espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia;
- segnali immediatamente, tramite il Rappresentante della Ditta, al Servizio di Prevenzione e Protezione degli Enti Sanitari, qualsiasi accadimento od anomalie riscontrate nell'adempimento del Servizio nei confronti del Piano di Sicurezza e si adegui tassativamente alle disposizioni aziendali dell'appaltatore e della stazione appaltante ed al rispetto delle norme dal D.Lgs. 81/08.

L'appaltatore è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze al presente capitolato. Lo stesso è inoltre direttamente responsabile dei danni derivanti a terzi, siano essi utenti o dipendenti delle Aziende Sanitarie, per colpa imputabile ai propri dipendenti.

Tutto il personale della ditta addetto al servizio presso le strutture degli Enti Sanitari, dovrà vestire una divisa di foggia e colore concordate con gli Enti medesimi, un copricapo e delle calzature antiscivolo e antinfortunistiche. La divisa oltre che essere di foggia diversa e non confondibile con le divise del personale dipendente delle strutture sanitarie, ed adeguata alle mansioni che ciascuno deve svolgere, dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e, se del caso, disinfettata.

In particolare gli indumenti per la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei cibi devono essere distinti da quelli utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione di locali, attrezzature, impianti e stoviglie.

Le divise dei dietisti che si recano in reparto per rilevare le prenotazioni devono essere differenti da quelle utilizzate per tutte le altre mansioni. In particolare potrà essere necessaria un'ulteriore divisa da utilizzare durante la prenotazione dei degenti solventi.

Il personale addetto al trasporto dei pasti presso i locali di distribuzione della mensa e presso i reparti, deve indossare indumenti e cuffie idonei ad effettuare tali incombenze sia dal punto di vista igienico che estetico.

Durante la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei cibi, il personale deve essere dotato di mascherine monouso.

Le operazioni di distribuzione degli alimenti devono essere effettuate solo con l'ausilio di appositi utensili. Inoltre il personale della ditta, durante l'espletamento del servizio, dovrà tenere in evidenza il cartellino di identificazione personale, riportante in modo ben visibile nome e fotografia, nonché il nome della Ditta di appartenenza.

L'appaltatore (e per esso il personale dipendente) che opererà all'interno delle strutture degli Enti Sanitari dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale ufficialmente stabilite dalla stessa, ovvero a quelle appositamente emanate a carico del personale della Ditta.

Nello svolgimento del servizio la ditta dovrà evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività e dei servizi istituzionali degli Enti Sanitari, con l'osservanza dei prestabiliti orari di espletamento dei servizi.

La Ditta e il suo personale dovranno mantenere il massimo riserbo circa le informazioni di cui venissero a conoscenza durante l'espletamento del servizio, sia che siano riferite all'organizzazione e alle attività delle Strutture Sanitarie che ai pazienti.

È fatto assoluto divieto a tutti gli operatori addetti al servizio di intrattenersi durante il servizio con degenti o utenti e di fornire agli stessi informazioni, consigli, notizie su medicine e terapie, di somministrare tabacco, medicine o altro.

Ai dipendenti della ditta è fatto divieto di aprire cassetti o armadi, maneggiare carte, disegni o altri documenti eventualmente lasciati sui tavoli o scrivanie.

Nell'esecuzione del contratto, la ditta affidataria farà capo esclusivamente, per ciò che riguarda l'espletamento del servizio, al Dec dell'Azienda Appaltante, che si asterrà dal fare alcuna osservazione diretta ai dipendenti della ditta, rivolgendo eventuali lamentele solo al responsabile della stessa.

5.21 Pulizia, gestione dei rifiuti, manutenzione dei locali e delle attrezzature/apparecchiature/arredi

PULIZIA

La ditta provvede ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali e delle attrezzature, nessuna esclusa, necessarie per assicurare le prestazioni contrattuali; deve pure provvedere alla pulizia - sanificazione giornaliera e periodica (settimanale, mensile, trimestrale) dei locali, indicando in apposito protocollo metodologie di lavoro, prodotti impiegati, attrezzature utilizzate ed orari di effettuazione. Sono a carico della ditta gli interventi di disinfestazione, derattizzazione e deblatizzazione di tutti i locali affidati in gestione alla stessa per l'espletamento del servizio.

La ditta inoltre provvede alla periodica disinfezione delle attrezzature, nonché al lavaggio giornaliero di tutte le attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame utilizzati per la preparazione e consumazione dei pasti e colazioni.

La fornitura dei prodotti occorrenti per la manutenzione e per la pulizia è a carico della ditta; tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle norme vigenti (biodegradabilità, dosaggi, assenza di tossicità e di corrosione, avvertenze di eventuale pericolosità); dovrà essere consegnata agli Enti Sanitari, entro 30 giorni dalla data di avvio del servizio, la documentazione relativa ai prodotti che si intendono utilizzare completa delle schede tecniche e delle schede di sicurezza degli stessi. Ogni variazione dovrà, parimenti, essere comunicata tempestivamente. La ditta sarà responsabile dell'eventuale tossicità dei prodotti utilizzati; in caso di accertata presenza di prodotti tossici verranno

escluse dal consumo le vivande preparate e sostituite dalla ditta senza nessun onere aggiuntivo per le strutture sanitarie, fatto salvo il diritto di rivalsa per l'eventuale maggior danno subito.

Le attrezzature impiegate per la pulizia devono essere conformi alle prescrizioni vigenti in materia, esse devono riportare il contrassegno della ditta aggiudicataria. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse è a totale carico della ditta.

Resta inteso che il materiale di pulizia e sanificazione non deve sostare nei locali adibiti alla preparazione e alla distribuzione dei cibi se non al termine del servizio ed esclusivamente durante le operazioni di pulizia. Tutti i detersivi e i detergenti devono essere custoditi in appositi locali.

GESTIONE DEI RIFIUTI

La gestione dei rifiuti relativi al servizio di cui al presente Capitolato è interamente posta a carico della ditta aggiudicataria. Essa dovrà essere eseguita nel rispetto delle disposizioni normative e regolamentari vigenti.

E' richiesta la realizzazione di raccolta differenziata dei rifiuti (plastica - carta - vetro - umido - ecc.), da definirsi in base ai servizi forniti dalla locale azienda di igiene urbana. Saranno, altresì, a carico della ditta la fornitura dei sacchi / contenitori necessari alla raccolta differenziata e gli oneri relativi al noleggio ed alla vuotatura dei cassonetti/cassoni per lo stoccaggio di detti rifiuti.

LOTTE 1-2-3: Sarà a carico della ditta aggiudicataria il pagamento della tassa rifiuti per le aree mensa – cucina e ogni altro onere derivante dalla raccolta, trasporto e smaltimento degli stessi (esclusivamente con riferimento al lotto 4- ASL DI VARESE, la tassa dei rifiuti sarà a carico dell'ASL stessa) .

La ditta si assume altresì la responsabilità di provvedere in proprio e secondo la normativa vigente in materia alla raccolta e smaltimento dell'olio esausto. E' vietato lo scarico di qualsiasi tipo di rifiuto proveniente dall'attività di gestione della mensa e cucina negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). In caso di intasamenti degli scarichi fognari, saranno addebitate alla ditta le spese eventualmente sostenute dagli Enti sanitari per il loro ripristino.

MANUTENZIONE ATTREZZATURE –APPARECCHIATURE – ARREDI

La ditta assicura la manutenzione ordinaria e straordinaria, in rapporto alle necessità, all'utilizzo ed all'usura, di tutto ciò che è stato messo a sua disposizione dagli Enti Sanitari (vedi Allegati C1 – C2 – C3 e C4 predisposti per ogni Stazione Appaltante), con particolare riguardo ai filtri delle cappe aspiranti ed agli apparecchi in pressione di cui al successivo art. 5.22, e di tutto ciò che la Ditta stessa ha introdotto a seguito dell'aggiudicazione, assumendo a proprio carico tutti i costi derivanti da tale attività.

La ditta dovrà provvedere alla predisposizione di un registro di manutenzione delle attrezzature/apparecchiature/arredi.

Per manutenzione ordinaria si intende l'esecuzione delle operazioni atte ad assicurare il mantenimento delle attrezzature / apparecchiature / arredi ed utensileria varia nelle condizioni di funzionalità ed efficienza.

Per manutenzione straordinaria si intendono gli interventi di riparazione, revisione, sostituzione di componenti, ricambi di parti ecc., atti a ricondurre lo stato ed il funzionamento delle attrezzature/apparecchiature/arredi/utensili vari, ad un buon livello di efficienza nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza e di igiene.

Le Aziende Appaltanti, tramite proprio personale incaricato, controlleranno il rispetto delle operazioni di manutenzione sia ordinaria che straordinaria, come segue:

- nel caso di manutenzione ordinaria: le Aziende Appaltanti, tramite proprio personale appositamente individuato, si accerteranno che la ditta effettui la manutenzione secondo le frequenze previste dal piano di manutenzione ordinaria;
- nel caso di manutenzione straordinaria: a seguito di segnalazione della ditta al personale addetto delle Aziende Appaltanti, o su iniziativa di queste ultime, si procederà alla verifica delle circostanze che richiedono un intervento di manutenzione straordinaria sulle apparecchiature

/attrezzature/arredi/utensili vari; detto personale procederà ad un sopralluogo e, successivamente, la ditta provvederà a proprie spese all'intervento necessario.

Il sopraccitato personale degli Enti Sanitari accerterà e convaliderà ogni intervento di manutenzione, sia ordinaria che straordinaria, su schede appositamente predisposte dalla ditta.

Prima dell'avvio del servizio verrà redatto, in contraddittorio con l'aggiudicatario, apposito verbale di consegna delle Attrezzature/Apparecchiature /Arredi attestante lo stato delle stesse.

Tutte le attrezzature e apparecchiature introdotte dalla Società aggiudicataria dovranno essere conformi alla normativa vigente.

Gli arredi dovranno essere corredati dalle relative certificazioni (conformità norme UNI, materiali ignifughi, assenza di formaldeidi, ottemperanti il D. Lgs. 81/2008 s.m.i., ecc.).

Inoltre è necessario sottolineare che, durante l'attività, dovrà essere accuratamente aggiornato l'elenco delle attrezzature, apparecchiature e degli arredi, a seguito della sostituzione delle attrezzature/apparecchiature/arredi che durante il periodo contrattuale non risulteranno più riparabili o di nuove introduzioni; questo elenco sarà depositato presso la S.C. Provveditorato Economato e annualmente ne dovrà essere fornita copia aggiornata.

L'Aggiudicatario dovrà provvedere alla sostituzione delle attrezzature/apparecchiature/arredi che durante il periodo contrattuale non risulteranno più riparabili.

Alla scadenza del rapporto contrattuale tutte le attrezzature/apparecchiature/arredi presenti, compresi quelle introdotte nel corso del contratto dalla ditta aggiudicataria, diverranno di proprietà degli Enti Sanitari.

Si precisa che tutte le apparecchiature/attrezzature/arredi dovranno essere cedute agli Enti Sanitari in corrette condizioni di funzionamento e manutenzione (così come previsto dall'art. 75 del D.Lgs. 81/08), attestate da apposito verbale di presa in carico redatto in contraddittorio con l'aggiudicatario. In caso contrario l'Ente Sanitario potrà rivalersi sull'Aggiudicatario.

L'Ente Sanitario si riserva comunque la facoltà di non procedere all'acquisizione delle apparecchiature /attrezzature/arredi introdotte dalla Società aggiudicataria durante il periodo di vigenza del contratto di cui non siano garantite le corrette condizioni di funzionamento e manutenzione, come previsto dall'art. 75 del D. Lgs 81/08.

MANUTENZIONE STRUTTURE E IMPIANTI

La ditta aggiudicataria, come indicato nel precedente art. 5, assicura la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le strutture e impianti messi a disposizione dagli Enti Sanitari per l'espletamento del servizio, intendendosi come manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere in perfetto stato i locali e le strutture concessi in comodato d'uso grazie ad interventi predeterminati e programmati e di ripristinare l'efficienza degli stessi in seguito a guasti che comportano la sostituzione - incluse le operazioni di smontaggio e rimontaggio - di componenti e/o elementi tecnici soggetti ad usura e/o degrado. Nella manutenzione ordinaria si intende compresa:

- la tinteggiatura annuale, ed ogni volta che se ne ravvisa la necessità a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti dei locali stessi. (ESCLUSIVAMENTE PER IL LOTTO 4- ASL DI VARESE, si evidenzia che sarà necessaria una sola tinteggiatura da effettuarsi nel corso del terzo anno di contratto).
- la manutenzione delle strutture e finiture edilizie;
- la manutenzione degli impianti elevatori ad esclusivo servizio della movimentazione delle derrate e/o dei rifiuti secondo le modalità e periodicità previste dalle norme vigenti ;

- la manutenzione degli impianti elettrici, secondo le modalità e periodicità previste dalle norme vigenti, facenti parte dell'area concessa in gestione, compresi i quadri elettrici, installati all'interno delle aree medesime, ad uso esclusivo del servizio di cucina/mensa. Sono da intendersi incluse le verifiche periodiche di legge in conformità alla norma tecnica CEI EN 64/8;
- la manutenzione degli estintori ed idranti installati presso le cucine e i locali mensa;
- la manutenzione degli impianti di riscaldamento/condizionamento, a valle delle valvole di intercettazione vapore, condensa, acqua calda e fredda, che alimentano le U.T.A (è compresa la gestione e manutenzione degli impianti di condizionamento aria ad uso esclusivo delle aree cucine mensa);
- la manutenzione degli impianti idraulici a valle delle valvole di intercettazione di acqua calda e fredda (è compresa la gestione e manutenzione del bollitore ad uso esclusivo delle aree cucine mensa).
- **ESCLUSIVAMENTE PER IL LOTTO 3 – FONDAZIONE BESTA:** sono a carico dell'appaltatore tutti gli interventi di pulizia e manutenzione relativi alle linee di scarico nella vasca di degrassaggio, poiché la stessa è ad uso esclusivo della cucina e mensa, compresi i pozzetti di ispezione di pertinenza dell'area cucina e mensa, nonché i trattamenti fungicidi, deblattizzazione, sanificazione e derattizzazione che si dovessero rendere necessari nel corso dell'appalto. Il perimetro esterno dell'area cucina e mensa comprende anche l'area deposito rifiuti, griglie di scarico e aree confinanti il perimetro esterno. E' compresa inoltre la manutenzione dell' addolcitore in uso alla macchina lava-vassoi comprensiva dei materiali di consumo (sale,...).

Nella manutenzione straordinaria, sono ricompresi gli interventi che comportano il totale rifacimento di componenti edilizie, strutturali e impiantistiche, il cambio di destinazione d'uso, la totale sostituzione o il potenziamento degli impianti esistenti, la modifica di intere apparecchiature/dispositivi e di loro parti significative che si siano danneggiate irreparabilmente per usura, nonostante la corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria, o per guasto accidentale, nonché tutti gli interventi necessari per adeguamenti alle normative o migliorie che vanno ad aumentare il valore del bene.

Delle attività di manutenzione, prestate sugli impianti elettrici e meccanici, dovrà essere rassegnato in copia per presa visione, ai Responsabili Tecnici di Presidio, il registro delle verifiche periodiche effettuate con l'indicazione del nome della ditta abilitata, del responsabile tecnico e della data di effettuazione.

Resteranno comunque a carico della ditta tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza o di comportamenti impropri da parte del personale dipendente della ditta. L'aggiudicatario dovrà provvedere tempestivamente, alla riparazione dei danni da essa causati, qualora si rifiutasse di ottemperarvi, l'Ente Sanitario provvederà, alle opere di intervento rese necessarie, ma addebiterà le spese alla ditta aggiudicataria. Tutti gli interventi effettuati dovranno essere preventivamente autorizzate dalle Stazioni Appaltanti.

In tal senso si richiamano le competenze dell'U.O. Tecnico Patrimoniale (per l'AO ICP o struttura equivalente per gli altri Enti sanitari aggregati) nella supervisione e controllo.

Sara' a carico della ditta aggiudicataria l'eventuale pagamento della tassa IMU per le aree mensa/cucina/ambienti annessi e ogni altro onere derivante dall'utilizzo di detti spazi dall'aggiudicatario, secondo i regolamenti e le tariffe comunali vigenti.

5.22 Apparecchi in pressione

L'Aggiudicatario è altresì responsabile della gestione degli apparecchi a pressione quali caldaie, scambiatori di calore, compressori ecc., che dovrà essere effettuata nell'osservanza delle norme di sicurezza, in proposito emanate, dalle competenti Autorità (R.D. n. 824 del 12/05/1927 e successive modificazioni, raccolte E, R, ed H, Decreto n. 329 del 01/12/2004 e d.leg.vo 81/2008). L'Appaltatore dovrà provvedere,

alla tenuta di tutta la documentazione e degli adempimenti previsti secondo il piano di cui al citato Decreto n. 329/2004, quali denunce di primo impianto, visite periodiche stabilite, copia dell'avvenuto esito positivo della visita da parte del funzionario dell'ASL di competenza, ecc. Inoltre, l'Appaltatore dovrà provvedere a proprie cure e spese, senza difetto o ritardo, alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature in pressione, dallo stesso gestite, e alle riparazioni o sostituzioni occorrenti ad assicurare la continuità del servizio e la migliore efficienza degli impianti o apparecchi.

5.23 Impatto ambientale e sostenibilità

Nel rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia di riduzione dell'impatto ambientale e di diffusione di campagne di comunicazione incentrate sulla sana alimentazione, la ditta aggiudicataria, nello svolgimento del servizio, dovrà prevedere la stesura di un progetto di miglioramento che dovrà avere a tema:

- la realizzazione, in ogni anno di affidamento del servizio, di campagne di comunicazione incentrate sulla sostenibilità ambientale e sociale nella ristorazione collettiva (ad esempio: tovagliette con carta riciclata, menù ipolipidici e diffusione delle linee guida per una sana alimentazione, la previsione di cartellonistica su temi alimentari, meglio se relativi al consumo di frutta e verdura e ogni altra attività legata al progetto per la diffusione di una sana alimentazione);
- la realizzazione di azioni di sostenibilità in accordo con associazioni di volontariato (a titolo puramente esemplificativo: recupero di pane e frutta e/o dei pasti cucinati non consumati, loro destinazione a centri di assistenza e mense dei poveri, e comunicazione correlata, realizzazione di progetti di educazione alimentare, ambientale e /o sociale).
- Esclusivamente con riferimento al lotto 4 - ASL di Varese) i contenuti del progetto WHP della Regione Lombardia (progetto visionabile sul sito della Regione Lombardia) con particolare riferimento all'area tematica: "promozione di un'alimentazione protettiva". Nella valutazione del progetto sarà considerata con particolare favore la proposta di menù equilibrati (anche vegetariani – vegani ecc.) la previsione di cartellonistica su temi alimentari, meglio se relativi al consumo di frutta e verdura.

La ditta appaltatrice dovrà presentare annualmente un report concernente i risultati ambientali e sociali raggiunti.

5.24 Oneri a carico dell'Azienda Appaltante

Sono a carico delle Aziende Appaltanti per ogni struttura interessata al servizio di ristorazione:

1. la fornitura del vapore;
2. la fornitura dell'acqua fredda e calda;
3. la fornitura del riscaldamento;
4. la produzione dell'acqua fredda per gli impianti di climatizzazione;
5. la messa a disposizione delle attrezzature presenti per il servizio indicate nei seguenti allegati al presente Capitolato, predisposti per ogni lotto:
 - Allegato C1 per l'AO ICP – LOTTO 1;
 - Allegato C2 per l'AO DI DESIO E VIMERCATE – LOTTO 2;
 - Allegato C3 per la FONDAZIONE BESTA – LOTTO 3;
 - Allegato C4 per l'ASL DI VARESE – LOTTO 4;
6. la disponibilità di n. 1 linea telefonica collegata al centralino dell'Azienda (escluso il costo di esercizio e di eventuali nuove installazioni che sono a carico della Ditta), 1 linea telefonica fax e di nr. 1 presa dati. Per L'AO DI DESIO E VIMERCATE – Lotto 2 la linea telefonica, la linea fax e presa dati sono in carico alla Società aggiudicataria.
7. Per l'ASL della Provincia di Varese - Lotto 4, la tassa dei rifiuti;

Per l'AO ICP - LOTTO 1: L'Appaltatore si farà carico dei costi sostenuti dal Committente per la gestione degli impianti di riscaldamento, del vapore ed acqua calda sanitaria, relativamente agli ambienti in gestione all'Appaltatore; a questo scopo, annualmente, verranno "ribaltati" i costi sostenuti, parametrati sulla base del volume degli ambienti in gestione, rispetto al volume complessivo di riferimento. Analogamente, e laddove non sia possibile installare contatori dedicati, si procederà anche per l'addebito del consumo di acqua fredda utilizzando, quale parametro di riferimento, la superficie delle aree in gestione rispetto alla superficie complessiva del presidio.

Per l'AO DESIO E VIMERCATE - LOTTO 2: L'Appaltatore si farà carico dei costi sostenuti dal Committente per la gestione degli impianti di riscaldamento, del vapore ed acqua calda sanitaria, relativamente agli ambienti in gestione all'Appaltatore; a questo scopo, annualmente, verranno "ribaltati" i costi sostenuti, parametrati sulla base del volume degli ambienti in gestione, rispetto al volume complessivo di riferimento. Analogamente, e laddove non sia possibile installare contatori dedicati, si procederà anche per l'addebito del consumo di acqua fredda utilizzando, quale parametro di riferimento, la superficie delle aree in gestione rispetto alla superficie complessiva del presidio.

Per la FONDAZIONE CARLO BESTA - LOTTO 3: L'Appaltatore si farà carico anche dei costi sostenuti dal Committente per la gestione degli impianti di riscaldamento e per i relativi consumi relativamente agli ambienti in gestione all'Appaltatore. Annualmente, verranno "ribaltati" e addebitati i costi sostenuti, parametrati sulla base del volume degli ambienti in gestione all'Appaltatore rispetto al volume complessivo di riferimento. L'Appaltatore si farà carico anche dei costi sostenuti dal Committente per i relativi consumi elettrici e acqua, provvedendo a proprie spese a:

1. installazione di misuratori dei consumi elettrici da posizionare sui quadri elettrici ad uso esclusivo delle aree cucine mensa, installati nei presidi ospedalieri, al fine di contabilizzarne l'effettivo consumo e il relativo addebito.
2. installazione di contatori/rilevatori per il consumo dell'acqua fredda, acqua calda sanitaria e vapore, per la FONDAZIONE CARLO BESTA – Lotto 3, i cui costi saranno addebitati annualmente, parametrati sulla base dei consumi rilevati.

Per l'ASL di VARESE - LOTTO 4: L'aggiudicatario dovrà provvedere al rimborso di parte dei costi delle seguenti utenze che rimarranno intestate all'ASL:

- acqua
- energia elettrica
- teleriscaldamento
- metano

in base ad una quota calcolata in parte sulla metratura dei locali utilizzati (cucina/mensa) ed in parte sui consumi effettivi rilevati con contatori ad hoc già presenti, per quanto riguarda acqua, energia elettrica e metano. Oltre che per i suddetti costi è prevista una partecipazione in quota parte per i costi relativi al sale per addolcitore dell'acqua.

PARTE SECONDA – CONDIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

06 – Referenti dell'appalto

Per l'AO ICP – LOTTO 1:

Responsabile aziendale della gestione ed esecuzione dell'appalto (DEC): è individuato dall'Ente Sanitario. Ha il compito di verificare il perfetto svolgimento del servizio, garantendo la massima funzionalità dell'appalto alle esigenze aziendali di qualità e di buona gestione. Il Responsabile aziendale dell'appalto si fa carico di coinvolgere e coordinare i diversi soggetti aziendali cui l'appaltatore dovrà fare riferimento in relazione alle diverse problematiche, in particolare, per quanto riguarda gli aspetti igienico sanitari e tecnico-organizzativi, la Direzione Sanitaria o la S.C. Direzione medica di Presidio; relativamente alle problematiche specifiche di erogazione del servizio, la Direzione di Presidio e Struttura di Dietetica e Nutrizione Clinica (SDN); per le procedure per la qualità e rischio clinico, la S.C. Controllo di Gestione, Programmazione, Qualità e Risk Management; in relazione alle problematiche concernenti la prevenzione e sicurezza sul lavoro, la S.C. Servizio di Prevenzione e Protezione, per la supervisione e controllo del corretto stato di manutenzione degli impianti, delle strutture e delle apparecchiature, la S.C. Tecnico Patrimoniale e relativamente agli adempimenti amministrativi e logistici, la S.C. Provveditorato economato e per quanto invece concerne gli adempimenti contrattuali di tipo amministrativo la S.C. Provveditorato Economato.

Per l'AO DESIO E VIMERCATE – LOTTO 2:

Responsabile aziendale della gestione ed esecuzione dell'appalto (DEC): è individuato dall'AO. Ha il compito di verificare il perfetto svolgimento del servizio, garantendo la massima funzionalità dell'appalto alle esigenze aziendali di qualità e di buona gestione. Il Responsabile aziendale dell'appalto si fa carico di coinvolgere e coordinare i diversi soggetti aziendali cui l'appaltatore dovrà fare riferimento in relazione alle diverse problematiche, in particolare, per quanto riguarda gli aspetti igienico sanitari e tecnico-organizzativi, la Direzione Sanitaria o la S.C. Direzione medica di Presidio; relativamente alle problematiche specifiche di erogazione del servizio, la Direzione di Presidio e Struttura di Dietetica e Nutrizione Clinica (SDN); per le procedure per la qualità e rischio clinico, la S.C. Controllo di Gestione, Programmazione, Qualità e Risk Management; in relazione alle problematiche concernenti la prevenzione e sicurezza sul lavoro, la S.C. Servizio di Prevenzione e Protezione, per la supervisione e controllo del corretto stato di manutenzione degli impianti, delle strutture e delle apparecchiature, la S.C. Tecnico Patrimoniale e relativamente agli adempimenti amministrativi e logistici, le SS.CC. Approvvigionamenti e Logistica Alberghiera e Concessione, per quanto invece concerne gli adempimenti contrattuali di tipo amministrativo la S.C. Logistica Alberghiera e Concessione.

Per la FONDAZIONE CARLO BESTA – LOTTO 3:

Responsabile aziendale della gestione ed esecuzione dell'appalto (DEC): è individuato dalla Fondazione. Ha il compito di verificare il perfetto svolgimento del servizio, garantendo la massima funzionalità dell'appalto alle esigenze aziendali di qualità e di buona gestione. Il Responsabile aziendale dell'appalto si fa carico di coinvolgere e coordinare i diversi soggetti aziendali cui l'appaltatore dovrà fare riferimento in relazione alle diverse problematiche, in particolare, per quanto riguarda gli aspetti igienico sanitari e tecnico-organizzativi, la Direzione Sanitaria/SITRA; relativamente alle problematiche specifiche di erogazione del servizio, la Direzione Sanitaria/SITRA; per le procedure per la qualità e rischio clinico, l'UOC Controllo di Gestione, Programmazione, Qualità e Risk Management; in relazione alle problematiche

concernenti la prevenzione e sicurezza sul lavoro, il Servizio di Prevenzione e Protezione, per la supervisione e controllo del corretto stato di manutenzione degli impianti, delle strutture e delle apparecchiature, l'UOC Tecnico Patrimoniale e relativamente agli adempimenti amministrativi e logistici, l'UOC Provveditorato Economato e per quanto invece concerne gli adempimenti contrattuali di tipo amministrativo l'UOC Provveditorato Economato.

Per la ASL DELLA PROVINCIA DI VARESE– LOTTO 4:

Responsabile aziendale della gestione ed esecuzione dell'appalto (DEC): è individuato dall'ASL. Ha il compito di verificare il perfetto svolgimento del servizio, garantendo la massima funzionalità dell'appalto alle esigenze aziendali di qualità e di buona gestione. Il Responsabile aziendale dell'appalto si fa carico di coinvolgere e coordinare i diversi soggetti aziendali cui l'appaltatore dovrà fare riferimento in relazione alle diverse problematiche.

Il DEC, qualora necessario, individuerà uno o più Assistenti /Coordinatori /Supervisor Aziendali del DEC, a seconda delle esigenze, che avrà/avranno il compito di garantire il necessario raccordo tecnico-professionale e gestionale con il Responsabile della commessa della società aggiudicataria al fine di ottimizzare l'organizzazione e gestione del servizio.

Per l'Appaltatore:

Responsabile della commessa: nominato dall'appaltatore e munito di delega piena ed espressa, è la diretta interfaccia del Responsabile aziendale dell'appalto ed avrà la funzione di garantire la perfetta esecuzione del servizio e di controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti. A lui faranno capo l'organizzazione e la programmazione di tutte le attività previste, nonché l'applicazione delle norme vigenti in tutte le materie connesse a qualsiasi titolo al presente appalto. Dovrà dirigere e controllare lo sviluppo e il coordinamento di tutti i ruoli e di tutti i processi operativi al fine di ottimizzarne il rendimento. L'appaltatore dovrà indicare la persona che, eccezionalmente, in caso di assenza o impedimento di breve periodo, sostituirà in tutte le funzioni il responsabile della commessa.

Tavolo Tecnico, al fine di garantire tutte le attività di gestione conseguenti al presente capitolato, nonché valutare eventuali protocolli aggiuntivi e nuovi progetti sperimentali, è prevista l'istituzione di un tavolo tecnico cui, in rappresentanza dell'appaltatore dovrà partecipare almeno il responsabile della commessa; mentre per le Strutture sanitarie. parteciperanno: il responsabile aziendale dell'appalto, un rappresentante della Direzione Sanitaria e le figure professionali di volta in volta individuate a seconda della problematica trattata. Tale organismo dovrà:

- Monitorare l'andamento dell'appalto;
- Produrre trimestralmente un verbale riguardante l'andamento del servizio e le eventuali disfunzioni rilevate e discusse durante il/i Tavolo/i tecnico/i;
- Individuare le soluzioni che l'appaltatore dovrà attivare per garantire la perfetta esecuzione delle prestazioni contrattuali.

07 – Variazioni

Il servizio oggetto del presente Capitolato si compone delle prestazioni indicate all'art. 5.

L'oggetto del servizio potrà subire variazioni per numero di sedi e/o orari del servizio e/o quantitativi in aumento o in diminuzione rispetto a quanto specificatamente definito nel presente Capitolato. Le Stazioni Appaltanti potranno, pertanto, richiedere alla ditta aggiudicataria le necessarie variazioni (di sedi ed orari e di quantitativi), corrispondendo alla stessa, un importo mensile in incremento o in diminuzione calcolato sulla base delle condizioni economiche offerte in sede di gara e dell'entità delle prestazioni/dei quantitativi oggetto di variazione ai sensi di quanto disposto dall'art. 11 del R.D. n. 2440 del 18.11.1923 (Legge sulla contabilità generale dello Stato - disposizione non abrogata dal D. Lgs n. 163/06 e s.m.i., e conseguentemente tuttora vigente) secondo cui: *"Qualora, nel corso di esecuzione di un contratto, occorra un aumento od una diminuzione nelle opere, lavori o forniture, l'appaltatore è obbligato ad assoggettarvisi, alle stesse condizioni, fino a concorrenza del quinto del prezzo di appalto..."*.

Tutte le variazioni, in ogni caso, saranno oggetto di formale comunicazione tra i soggetti contraenti.

08 – Clausola di salvaguardia

Nel caso in cui la titolarità del rapporto contrattuale avente ad oggetto il servizio oggetto del presente capitolato transitasse, durante il periodo di vigenza del contratto, in capo ad altre Aziende od Enti, per effetto di eventuali riforme del Servizio Sanitario Nazionale e/o Regionale, sarà facoltà dell'Amministrazione subentrante dare continuità allo stesso, ovvero recedere dal contratto. Alla Ditta, in questo caso, saranno riconosciute solo le prestazioni già effettuate, previa comunicazione a mezzo PEC e/o fax, entro 6 mesi dalla data di efficacia del provvedimento che dispone la modifica strutturale.

Le Strutture sanitarie si riservano altresì, qualora Consip o la Agenzia Regionale Centrale Acquisti (ARCA) della Regione Lombardia attivassero una convenzione in merito all'esecuzione di un servizio comparabile a quella oggetto del presente capitolato, di aderire alla stessa mediante recesso dal contratto stipulato, con semplice preavviso di 30 giorni, senza alcun onere e/o indennizzo a carico delle Strutture sanitarie, fatto salvo il caso in cui l'aggiudicataria sia disponibile ad adeguare i propri prezzi a quelli applicati dalla convenzione Consip ovvero ARCA.

Ai sensi dell'art. 15, comma 13, lett. b) della Legge n. 135/2012: *"Al fine di razionalizzare le risorse in ambito sanitario e di conseguire una riduzione della spesa per acquisto di beni e servizi: (Omissis)..... Qualora sulla base dell'attività di rilevazione di cui al presente comma, nonché sulla base delle analisi effettuate dalle Centrali regionali per gli acquisti anche grazie a strumenti di rilevazione dei prezzi unitari corrisposti dalle Aziende Sanitarie per gli acquisti di beni e servizi, emergano differenze significative dei prezzi unitari, le Aziende Sanitarie sono tenute a proporre ai fornitori una rinegoziazione dei contratti che abbia l'effetto di ricondurre i prezzi unitari di fornitura ai prezzi di riferimento come sopra individuati, e senza che ciò comporti modifica della durata del contratto. In caso di mancato accordo, entro il termine di 30 giorni dalla trasmissione della proposta, in ordine ai prezzi come sopra proposti, le Aziende sanitarie hanno il diritto di recedere dal contratto senza alcun onere a carico delle stesse, e ciò in deroga all'articolo 1671 del codice civile. Ai fini della presente lettera per differenze significative dei prezzi si intendono differenze superiori al 20 per cento rispetto al prezzo di riferimento."*

Le Stazioni Appaltanti si riservano, infine, di rinegoziare i prezzi contrattuali aggiudicati a seguito della presente procedura di gara, qualora fosse riscontrato che i prezzi di riferimento indicati dall'AVCP e/o da altri (Osservatorio acquisti o contratti o altri siti nazionali a tal proposito istituiti) sono inferiori rispetto a quelli offerti ed aggiudicati in sede di gara.

09 – Responsabilità civile, copertura assicurativa

La Società aggiudicataria risponderà direttamente di ogni danno a cose e/o persone che, per fatto proprio o del proprio personale, possa derivare alle Strutture Sanitarie ed a terzi nell'espletamento del servizio, anche in relazione all'operato e alla condotta dei propri collaboratori e/o di personale di altre imprese a diverso titolo coinvolte. L'Aggiudicatario è 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 ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

La ditta appaltatrice dovrà contrarre, ovvero essere in possesso, di apposita polizza d'assicurazione che preveda la copertura dei rischi relativi al medesimo servizio per un importo non inferiore a euro 2.500.000,00 (euro) per sinistro. Esclusivamente con riferimento al LOTTO 4 – ASL DI VARESE, la predetta polizza d'assicurazione non dovrà essere inferiore a euro 1.500.000,00 (euro) per sinistro.

La Società erogatrice si impegna a mantenere in vigore le suddette polizze per tutta la durata del contratto e fino all'intervenuta cessazione, nei termini di legge, degli obblighi risarcitori in capo all'aggiudicatario stesso.

Ogni documento assicurativo dovrà essere prodotto in copia alle strutture sanitarie a semplice richiesta.

* * * * *

Le Aziende Appaltanti saranno esonerate da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale di cui si avvarrà a qualsiasi titolo l'appaltatore nell'esecuzione del contratto. Non saranno neppure responsabili dei danni diretti o indiretti che l'appaltatore dovesse subire in conseguenza di un fatto doloso o colposo di terzi, compresi i dipendenti delle Strutture sanitarie, in particolare, in conseguenza di furti.

10 – Deposito cauzionale

1. Ai sensi dell'art.113, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006, l'aggiudicatario del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria (fideiussione bancaria o polizza assicurativa) di importo pari al 10% dell'importo contrattuale (iva esclusa).
Nel caso di procedure di gara realizzate in forma aggregata da centrali di committenza, l'importo della garanzia è fissato nel bando o nell'invito nella misura massima del 10 per cento dell'importo contrattuale (iva esclusa).
La garanzia di cui sopra deve prevedere espressamente:
 - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
 - la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2 del codice civile;
 - la operatività della garanzia entro 15 gg. a semplice richiesta scritta dell'Azienda Ospedaliera.
2. La garanzia fideiussoria è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del 80 per cento dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è automatico, senza necessità di benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore o del concessionario, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione.
3. A richiesta dell'aggiudicatario, l'S.C. Provveditorato Economato rilascerà, qualora non vi siano motivi ostativi, idoneo documento – da consegnare all'istituto garante – comprovante lo stato di avanzamento dell'esecuzione del contratto. L'ammontare residuo della garanzia è svincolato al termine del contratto con le modalità e i tempi previsti dalla normativa vigente. Il termine per l'emissione del certificato di regolare esecuzione, rimane sospeso in caso di contestazioni sul

servizio da parte delle Aziende Appaltanti, opportunamente comunicati all'aggiudicatario. Il termine ricomincia a decorrere dalla data di definizione della contestazione.

4. Il deposito cauzionale definitivo è prestato a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento, parziale o totale, delle obbligazioni, nonché del rimborso alle Strutture Sanitarie delle somme che questi abbiano eventualmente pagato in più, durante l'esecuzione del servizio, in confronto all'effettivo credito del fornitore.
5. La cauzione provvisoria sarà restituita dopo la consegna della cauzione definitiva. Nell'attesa della cauzione definitiva, le Stazioni appaltanti rivalersi, per le inadempienze contrattuali dell'aggiudicatario, anche sulla cauzione provvisoria e/o sulle fatture in attesa di liquidazione.
6. Nessun interesse è dovuto sulle somme costituenti i depositi cauzionali.
7. Ai sensi di quanto disposto dall'art. 75, comma 7 del succitato D. Lgs 163/06, l'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

11 – Cessione del contratto e subappalto occulto

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità fatto salvo quanto previsto dall'art.116 del D. Lgs. n. 163/2006.

La cessione del credito dell'aggiudicatario, di cui all'art.1260 c.c. e seguenti, è regolata dalle disposizioni di cui all'art. 117 del D.Lgs. n.163/2006.

L'aggiudicatario non potrà dare in subappalto parte del servizio (comunque non superiore al 30%), senza la preventiva autorizzazione scritta delle Aziende Appaltanti.

Quanto sopra alle seguenti condizioni:

- l'aggiudicatario dovrà avere indicato, in sede di offerta, la propria intenzione a ricorrere al subappalto, con specificazione dei servizi, forniture o parti di servizi o forniture che intende subappaltare (art. 118, comma 2, punto 1) D.Lgs. n. 163/2006);
- l'aggiudicatario provvederà al deposito del contratto di subappalto (cui è da allegare dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento ex art. 2359 del codice civile con il titolare del subappalto) presso l'Azienda, almeno venti giorni prima della data di inizio delle relative prestazioni, con contestuale trasmissione:
- della certificazione attestante il possesso, da parte del subappaltatore, dei requisiti di qualificazione prescritti in relazione alla prestazione subappaltata (art. 118, comma 2, punto 3) D. Lgs. n. 163/2006);
- dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006;
- insussistenza, in capo al subappaltatore, di divieti previsti dalla vigente legislazione antimafia (art. 10 della legge 31 maggio 1965, e ss. mm.) (art. 118, comma 2, punto 4) D. Lgs. n. 163/2006).

Ai sensi dell'art. 3, comma 9, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori, ai servizi e alle forniture inerenti l'esecuzione del contratto di cui al presente appalto deve essere inserita, a pena di

nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata Legge.

Gli obblighi inerenti la tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla Legge n. 136/2010 gravano, pertanto, anche sui soggetti subappaltatori o subcontraenti, i quali sono tenuti, nel caso in cui abbiano notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, a procedere all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente le Stazioni Appaltanti e la Prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente (art. 3, comma 8, della L. 136/2010).

L'autorizzazione al subappalto è rilasciata dall'Azienda entro trenta giorni (art. 118, comma 8 D. Lgs. n. 163/2006) dalla richiesta, subordinatamente alla completezza e regolarità della documentazione fornita. Per subappalti di importo inferiore al 2 per cento dell'importo contrattuale o di importo inferiore a 100.000 Euro, detto termine è dimezzato (art. 118, comma 8 D. Lgs. n. 163/2006).

L'aggiudicatario e, per suo tramite, i subappaltatori trasmettono all'Azienda prima dell'avvio del servizio la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, nonché copia del piano di sicurezza.

Ai fini del pagamento degli stati di avanzamento dei lavori o dello stato finale dei lavori, all'affidatario e, per suo tramite, ai subappaltatori, l'Azienda Appaltante provvederà all'acquisizione d'ufficio del DURC documento unico di regolarità contributiva.

Le Strutture sanitarie provvederanno al pagamento delle prestazioni eseguite dal subappaltatore all'aggiudicatario del servizio. E' fatto obbligo al fornitore di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi corrisposti al subappaltatore, con indicazione delle ritenute di garanzia effettuate (art. 118, comma 3, D. Lgs. n. 163/2006).

Le Aziende appaltanti provvederanno al pagamento all'aggiudicatario del corrispettivo dovuto al subappaltatore previa esibizione, da parte di quest'ultimo, della documentazione attestante che l'effettuazione e versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente e del versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti, a cui è tenuto il subappaltatore in relazione all'opera, servizio o fornitura affidati, sono stati correttamente eseguiti (art. 35, commi 28 e 32 D.L. 04 luglio 2006, n. 223 – convertito con legge 04 agosto 2006, n. 248). Le Aziende committenti possono sospendere il pagamento del corrispettivo di cui trattasi fino all'esibizione della predetta documentazione; tale situazione interrompe i termini per il pagamento, di cui all'art. 13 del presente Capitolato.

La partecipazione alla gara comporta, di regola, l'esclusione della possibilità, per i soggetti concorrenti, di essere successivamente autorizzati ad assumere la veste di subappaltatori.

L'esecuzione delle prestazioni affidata in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto (art. 118, comma 9, D. Lgs. n. 163/2006).

12 – Interruzione del servizio da parte del contraente

In considerazione della specifica finalità del servizio, destinato a tutelare il primario diritto di accesso della persona alle strutture di cura, la ditta aggiudicataria s'impegna a garantire l'erogazione delle prestazioni con continuità ed affidabilità, indipendentemente dall'avverarsi di eventi – anche non programmabili ma prevedibili – connessi alla gestione del proprio personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, ivi compreso il caso di sciopero. In tal ultimo caso dovranno essere preventivamente comunicati al Direttore dell'Esecuzione dell'Appalto i nominativi degli operatori sostituiti o le modalità di garanzia del servizio, nel rispetto degli standard minimi, nonché al/ai Coordinatore-i/Assistente-i/Supervisore-i aziendali.

Qualora l'arbitraria sospensione del servizio da parte del contraente dovesse protrarsi per un periodo continuativo superiore a tre giorni, le Aziende Appaltanti potranno ritenere risolto il contratto, con

incameramento del deposito cauzionale, nonché il risarcimento del maggior danno da parte del contraente inadempiente.

Nel caso di sospensione/interruzione del servizio le Stazioni appaltanti hanno piena facoltà, nei giorni di sospensione, di far eseguire il servizio nel modo che riterrà più opportuno, addebitando all'appaltatore la relativa spesa, fatta salva ogni altra azione.

13 – Obblighi ed oneri dell'aggiudicatario

L'Impresa è ben consapevole di stipulare un contratto con una Struttura Pubblica e pertanto non potrà accampare qualsivoglia scusa, compreso il ritardato pagamento, per ritardare o non ottemperare alla prestazione in tutto o in parte.

Tale inadempimento comporta, oltre agli eventuali rilievi contemplati dal Codice Civile, anche eventuali violazioni, nel caso ne ricorressero gli estremi, di carattere penale quale interruzione di pubblico servizio (art. 331 e seguenti c.p.).

Il contraente aggiudicatario si impegna a svolgere il servizio, oggetto del presente Capitolato speciale, in piena autonomia, in relazione all'organizzazione delle risorse da impiegare, al fine di garantire un adeguato livello dello stesso, con assunzione del relativo rischio di impresa, utilizzando personale tecnicamente qualificato e preparato. Tutti gli obblighi necessari per l'espletamento del servizio devono intendersi a completo carico dell'aggiudicatario.

In particolare è fatto obbligo all'aggiudicatario di:

- rendere operativi i servizi secondo i termini previsti e svolgerli secondo le modalità riportate nella documentazione di gara, tutta, e nel progetto tecnico-organizzativo di cui all'offerta;
- eseguire le prestazioni oggetto dell'affidamento in conformità a tutte le vigenti norme comunitarie, leggi e regolamenti nazionali e/o regionali, applicabili ai servizi in oggetto, garantendone il buon andamento e la corretta esecuzione;
- assumere gli oneri che dovessero, eventualmente, essere sopportati dalle Strutture Sanitarie in conseguenza dell'inosservanza di obblighi a carico suo o del personale da esso dipendente;
- assicurare la conformità - assumendosi la piena ed incondizionata responsabilità di qualunque inadempimento - agli obblighi nascenti dai documenti di gara, da parte di soggetti terzi esecutori dei servizi oggetto dell'affidamento;
- considerare inclusi nel prezzo complessivo offerto anche gli oneri e le spese, non specificatamente indicati, ma risultanti necessari, per l'esecuzione dei servizi previsti dalla documentazione di gara;
- osservare le norme derivanti dalle vigenti disposizioni normative relative all'assicurazione degli operatori contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità, la vecchiaia, e le altre disposizioni in vigore che potranno intervenire nel corso dell'affidamento;
- adottare i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori e dei terzi impiegati nell'esecuzione dei servizi, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati, osservando le disposizioni contenute nel D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni. L'aggiudicatario sarà responsabile, sia penalmente che civilmente, tanto verso le Strutture sanitarie committenti che verso terzi, di tutti i danni di qualsiasi natura o che potessero essere arrecati, sia durante che dopo l'erogazione del servizio, per colpa o negligenza, tanto sua che dei suoi dipendenti, o anche come semplice conseguenza dei servizi stessi;
- liberare le Stazioni appaltanti ed i suoi incaricati da qualsiasi pretesa, azione o molestia che potesse derivare loro da terzi per titoli di cui al precedente punto;
- mantenere sul luogo di lavoro una severa disciplina da parte del suo personale, con l'osservanza scrupolosa delle particolari disposizioni di volta in volta impartite, consentendo al Responsabile del procedimento delle Strutture sanitarie o suo delegato di chiedere l'allontanamento di quegli operatori o incaricati che non fossero graditi alla struttura sanitaria medesima per qualsiasi motivata ragione;

- segnalare alla Direzione sanitaria, nonché al DEC e alla S.C. Provveditorato Economato eventuali disguidi, riscontrati durante l'espletamento del servizio, tali da pregiudicare l'esito del servizio stesso nonché la sicurezza degli operatori addetti al servizio;
- dotare il proprio personale di divise idonee, di tesserino di riconoscimento e distintivi, così come disposto dalle vigenti normative in materia di sicurezza;
- provvedere a tutte le spese ed ulteriori oneri, connessi al personale dipendente impiegato nell'appalto;
- predisporre le modalità di comunicazione con e tra il personale dipendente impiegato nell'appalto;
- risarcire i danni causati nel corso dello svolgimento del servizio a persone e/o cose, con particolare riferimento alle infrastrutture aziendali per le quali l'azienda committente è autorizzata a detrarre direttamente il costo di ripristino sull'importo mensile dovuto all'impresa stessa;
- far fronte ad ogni incombenza, non specificata nel presente Capitolato speciale, necessaria all'espletamento del servizio;
- consentire, in qualsiasi momento l'effettuazione di controlli da parte delle Strutture sanitarie, rendendo accessibile la documentazione relativa al personale impiegato ed all'espletamento dell'appalto;
- sostenere tutte le spese, compresi bollo e registrazione, dovute alla stipula del contratto;
- ottemperare alla normativa sulla privacy;
- obbligarsi ad assicurare ai lavoratori dipendenti impiegati le condizioni economiche risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro della categoria oppure quelle proposte in sede di offerta se migliorative;
- provvedere e sostenere le spese per la formazione ed assistenza del proprio personale;
- obbligarsi allo svolgimento di attività attinenti il servizio in oggetto anche se non esplicitamente descritte nel presente Capitolato comunque necessarie a garantire la regolare erogazione del servizio richiesto.

Il contraente aggiudicatario non potrà eccepire, durante l'erogazione del servizio, la mancata conoscenza delle condizioni riportate negli atti di gara o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, tranne che tali nuovi elementi si configurino come cause di forza maggiore. Per tutte le ragioni espresse l'aggiudicatario assume interamente su di sé, esentando le Strutture Sanitarie, tutte le responsabilità organizzative, esecutive e civili connesse allo svolgimento dei servizi oggetto dell'affidamento. Di tali oneri ed obblighi, come degli altri indicati o richiamati nel presente Capitolato speciale, l'aggiudicatario ha tenuto debito conto nello stabilire i prezzi delle attività. All'Aggiudicatario non spetterà, dunque, altro compenso, se non quello derivante dai prezzi offerti, in virtù dello sconto unico percentuale offerto.

14 – Tracciabilità dei flussi finanziari e relative clausole risolutive

La ditta aggiudicataria, conformemente a quanto previsto dall'art. 3, L. 13 agosto 2010, n. 136, come modificato dal D.L. 12 novembre 2010, n. 187, convertito in L. 17 dicembre 2010, n. 217, si impegna ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, dedicati, anche non in via esclusiva, all'esecuzione del contratto oggetto della presente procedura di gara.

Gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i saranno comunicati alle Stazioni Appaltanti in occasione della sottoscrizione del contratto, unitamente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In ogni caso, ogni variazione dovrà essere comunicata alle Stazioni Appaltanti entro 7 gg. dall'accensione del nuovo conto corrente dedicato.

Tutti i movimenti finanziari relativi all'esecuzione del contratto oggetto della presente procedura di gara - ivi compresi i pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali nonché quelli destinati all'acquisto di immobilizzazioni tecniche - devono essere registrati sui conti correnti dedicati e devono essere effettuati tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, ciascun bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il Codice Identificativo Gara (CIG) relativo al contratto oggetto della presente procedura di gara, che sarà pacificamente fornito dalle Stazioni Appaltanti.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione di diritto del contratto.

La ditta aggiudicataria prende atto della circostanza che gli obblighi inerenti la tracciabilità di cui ai commi precedenti, gravano, altresì, sui soggetti subappaltatori o a qualsiasi titolo subcontraenti dei soggetti appaltatori, i quali sono tenuti, nel caso in cui abbiano notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, a procedere a darne immediata comunicazione alla Struttura sanitaria contraente e alla Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Milano.

15 – Obblighi connessi alla sicurezza ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08

LOTTO 1 - AO ICP

Al fine di promuovere la cooperazione ed il coordinamento in materia di prevenzione e sicurezza, nonché di fornire informazioni circa i rischi specifici esistenti negli ambienti dell'appaltatore, in allegato alla documentazione di gara, e più precisamente al Disciplinare di gara (di cui costituisce l'Allegato n. 4 bis), viene posto l'Opuscolo Informativo "rischi lavorativi specifici negli ambienti dell'Azienda Ospedaliera ICP e misure di prevenzione e emergenza. Informazioni di sicurezza rivolte alle imprese appaltatrici ed ai lavoratori autonomi per lavori affidati all'interno dell'Azienda ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 81/08 – Rev. 03", redatto dall'AO nel mese di luglio 2009.

Inoltre, si allega, sempre al succitato Disciplinare di gara (di cui costituisce l'Allegato n. 4) il modello di DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) che i partecipanti alla gara dovranno unire alla propria offerta compilato nelle parti relative:

- all'anagrafica del/i appaltatore/i;
- ai rischi che lo svolgimento della loro attività può introdurre negli ambienti ove viene eseguito il servizio e le prevedibili condizioni di esposizione agli stessi (vedasi parte III del DUVRI "programma di cooperazione e coordinamento").

All'atto della formalizzazione dell'incarico, l'Azienda Appaltante e l'Aggiudicatario completeranno la redazione del DUVRI ex art. 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., in conformità alla regolamentazione vigente nell'Azienda Appaltante.

LOTTO 2 - AO DESIO E VIMERCATE

Al fine di promuovere la cooperazione ed il coordinamento in materia di prevenzione e sicurezza, nonché di fornire informazioni circa i rischi specifici esistenti negli ambienti dell'appaltatore, in allegato alla documentazione di gara, e più precisamente al Disciplinare di gara, viene posto:

- **Allegato 4 QUATER A)** – scheda preliminare di valutazione per la redazione del DUVRI;
- **Allegato 4 QUATER B)** – primo documento preliminare fornito alle ditte in fase di gara ed allegato al contratto con n. 2 suballegati: sub. N.1 – opuscolo informativo per la sicurezza; sub.n. 2 - nota informativa sui rischi per gli appalti.

LOTTO 3 - FONDAZIONE BESTA

Al fine di promuovere la cooperazione ed il coordinamento in materia di prevenzione e sicurezza, nonché di fornire informazioni circa i rischi specifici esistenti negli ambienti dell'appaltatore, in allegato alla documentazione di gara, e più precisamente al Disciplinare di gara (di cui costituiscono gli Allegati n. 4 **SESTIES e 4a SESTIES**), viene posto l'opuscolo informativo "informativa sull'organizzazione aziendale e sui rischi lavorativi specifici e relativa informativa", redatti dalla Fondazione.

Inoltre, si allega, sempre al succitato Disciplinare di gara (di cui costituisce l'Allegato n. 4 **QUINQUES**) il modello di DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) che i partecipanti alla gara dovranno unire alla propria offerta compilato nelle parti relative:

- all'anagrafica del/i appaltatore/i;
- ai rischi che lo svolgimento della loro attività può introdurre negli ambienti ove viene eseguito il servizio e le prevedibili condizioni di esposizione agli stessi (vedasi parte III del DUVRI "programma di cooperazione e coordinamento").

All'atto della formalizzazione dell'incarico, l'Azienda Appaltante e l'Aggiudicatario completeranno la redazione del DUVRI ex art. 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., in conformità alla regolamentazione vigente nell'Azienda Appaltante.

LOTTO 4 - ASL DELLA PROVINCIA DI VARESE

La normativa vigente non prevede la redazione del DUVRI in relazione all'oggetto dell'appalto.

I costi per evitare i rischi da interferenza sono pertanto pari a zero.

L'appaltatore si obbliga ad adottare, durante l'esecuzione del servizio, tutte le misure e le cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità delle persone impiegate nel servizio, nonché di terzi. E' obbligo dell'impresa aggiudicataria prendere visione delle corrette modalità per l'accesso alla sede interessata dal servizio erogato, ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 testo vigente; l'appaltatore dovrà prendere visione della documentazione relativa alla "valutazione dei rischi specifici aziendali" che l'ASL della Provincia di Varese mette a disposizione dell'appaltatore stesso (di cui costituisce gli allegati 4 octies, 4 nonies e 4 decies).

16 – Codice etico aziendale e Patto di integrità Codice etico regionale degli appalti

Le Amministrazioni Contraenti, i concorrenti e l'Aggiudicatario sono tenuti ad improntare i rispettivi comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza.

A tal fine la ditta, nei rapporti inerenti al presente contratto, s'impegna ad osservare tutte le disposizioni e ad ottemperare a tutti i principi contenuti nel Codice Etico adottato dalle Aziende committenti e pubblicato sui siti internet delle stesse: www.icp.mi.it; www.aodesioevimercate.it e www.istituto-besta.it.

La ditta aggiudicataria s'impegna, altresì, a rispettare tutte le disposizioni e ad ottemperare a tutte le obbligazioni contenute nel "Patto di Integrità in materia di contratti pubblici regionali", approvato con D.G.R. Regione Lombardia 30 gennaio 2014, n. X/1299.

Detto Patto di integrità in materia di contratti pubblici regionali stabilisce la reciproca e formale obbligazione tra l'Amministrazione Contraente, il/i concorrente/i e l'aggiudicatario/gli aggiudicatari, di improntare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, nonché l'espresso impegno anticorruzione di non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, nel corso dell'espletamento ed in occasione della presente procedura e della stipula ed esecuzione del/i rispettivo/i contratto/i.

Il Patto di integrità in materia di contratti pubblici regionali costituirà parte integrante e sostanziale del Contratto e relativi ordinativi di fornitura.

Il concorrente:

- a) esprime l'impegno a non porre in essere comportamenti in violazione a quanto disposto dal Patto di integrità in materia di contratti pubblici regionali, assumendosi le relative responsabilità;
- b) prende atto che, in caso di aggiudicazione in proprio favore, ha l'onere di pretendere il rispetto da parte dei propri subappaltatori e sub affidatari degli obblighi previsti dal Patto di integrità in materia di contratti pubblici regionali e che la violazione dello stesso da parte di detti subappaltatori e sub affidatari è causa di risoluzione del Contratto;
- c) prende, altresì, atto che la violazione del Patto di integrità in materia di contratti pubblici regionali comporta l'applicazione delle sanzioni stabilite all'articolo 4 del medesimo Patto e segnatamente:
 - A. l'esclusione dalla procedura di affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria ovvero, qualora la violazione sia riscontrata in un momento successivo all'aggiudicazione, l'applicazione di una penale dall'1% al 5% del valore del contratto;
 - B. la revoca dell'aggiudicazione, la risoluzione di diritto del Contratto eventualmente sottoscritta ai sensi e per gli effetti dell'art.1456 del codice civile e l'incameramento della cauzione definitiva. L'Amministrazione aggiudicatrice può non avvalersi della risoluzione del Contratto qualora la ritenga pregiudizievole agli interessi pubblici, quali indicati dall'art.121, comma 2, D.Lgs.104/2010. È fatto salvo in ogni caso l'eventuale diritto al risarcimento del danno.
 - C. L'Amministrazione aggiudicatrice, per il tramite degli uffici della Giunta regionale, segnala agli altri soggetti di cui all'All.A1 L.R. n.30/2006 l'operatore economico che abbia violato uno degli impegni previsti dall'articolo 2. La Giunta e i soggetti del Sistema Regionale di cui all' All.A1 L.R. n.30/2006 tengono conto della segnalazione ricevuta ai fini delle valutazioni relative all'esclusione degli operatori economici dalle procedure di affidamento previste dall'articolo 38, comma 1, lettera f), D.Lgs. n. 163/2006.

La ditta è pertanto consapevole che eventuali proprie violazioni del **Codice Etico aziendale e del Patto di integrità in materia di contratti pubblici regionali** costituiscono causa espressa di risoluzione del rapporto contrattuale, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1546 c.c., fatto salvo ogni ulteriore diritto al risarcimento per i danni che ne dovessero conseguire.

LOTTO 4 – ASL DELLA PROVINCIA DI VARESE

La Giunta della Regione Lombardia con deliberazione 30 gennaio 2014 - n. X/1299, pubblicata su B.U.R.L. Serie Ordinaria n. 6 del 03/02/2014, ha approvato il "Patto di integrità in materia di contratti pubblici regionali". Il Patto di Integrità costituisce parte integrante dei contratti stipulati da Regione Lombardia e dai soggetti del Sistema Regionale di cui all'Allegato A1 della L. R. n. 30/2006.

L'A.S.L. della Provincia di Varese ha adottato il "Codice Etico aziendale" che costituisce un complesso di regole di valore etico cui debbono attenersi l'ASL, i suoi dipendenti e tutti i soggetti che hanno rapporti con la medesima nello svolgimento delle attività di rispettiva competenza.

Con D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62 è stato emanato il "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici", il quale definisce i doveri minimi di diligenza, lealtà, imparzialità e buona condotta che i pubblici dipendenti sono tenuti ad osservare.

L'ASL della Provincia di Varese con deliberazione del Direttore Generale n. 33 del 28.01.2014 ha approvato il "Codice di comportamento dell'ASL della Provincia di Varese" che integra e specifica le previsioni del citato codice di comportamento dei dipendenti pubblici.

Per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dai citati codici di comportamento si applicano tra l'altro ai collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'amministrazione.

L'ASL della Provincia di Varese ha altresì adottato, con propria deliberazione n. 34 del 28.01.2014, il "Piano triennale di Prevenzione della Corruzione – Programma Triennale per la Trasparenza e l'Integrità dell'ASL della Provincia di Varese (2013-2016)".

Il "Codice Etico aziendale", il "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici", i "Codici di comportamento" dell'A.S.L ed il "Piano triennali di Prevenzione della Corruzione – Programma Triennali per la Trasparenza e l'Integrità (2013-2016)" dell'A.S.L. sono disponibili sul sito aziendale www.asl.varese.it.

L'aggiudicatario si obbliga a prendere conoscenza dei documenti sopra richiamati e ad adottare, nello svolgimento della sua attività, comportamenti conformi alle previsioni in esso contenute.

17 – Scioperi e causa di forza maggiore

Trattandosi di servizio di pubblica utilità, nel caso di scioperi o di assemblee sindacali interne e/o esterne, si rimanda a quanto previsto dalla Legge 146/90, che prevede l'obbligo di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dal CCNL e dai contratti decentrati a livello nazionale per quanto concerne i contingenti di personale.

L'aggiudicatario, pertanto, applicherà in detti casi, il proprio piano operativo necessario a garantire i servizi minimi essenziali, previo accordo con il DEC, la S.C. Provveditorato Economato e le strutture interessate e dai relativi servizi delle Strutture sanitarie.

Il contraente aggiudicatario provvederà, tramite avviso scritto e con un anticipo di 5 (cinque) giorni, a segnalare alle Aziende committenti tramite il DEC, i suoi coordinatori/assistenti/supervisorzi aziendali, della servizio, la data effettiva dello sciopero programmato e/o la data dell'assemblea sindacale interna e/o esterna.

Le Stazioni appaltanti si riservano la facoltà di trattenere un importo calcolato in relazione al minore servizio prestato.

Qualora, al verificarsi di cause di forza maggiore, il servizio di emergenza non risultasse idoneo a soddisfare le esigenze delle Strutture Sanitarie, queste ultime provvederanno allo svolgimento dello stesso nel modo che riterrà più opportuno, riservandosi di addebitare al contraente inadempiente il maggior onere sostenuto.

18 – Rendicontazione, fatturazione e pagamenti

La Ditta aggiudicataria provvederà ad emettere mensilmente fatture riferite al servizio svolto nella quale dovranno essere indicati distintamente, gli importi da corrispondere sulla base dei pasti effettivamente erogati di competenza per struttura complete delle tabelle analitiche riferite all'erogazione dei pasti (colazioni pranzi merende e cene per ogni giornata e per ogni centro di costo, riferite ai degenti e ogni altra documentazione riferita ai dipendenti e altri autorizzati, necessaria agli Enti sanitari ai fini interni di gestione e statistici), nonché gli oneri della sicurezza per rischi da interferenza nella misura dovuta per il periodo di riferimento come di seguito indicato:

fattura relativa ai pasti utenti non solventi

la fattura dovrà riportare chiaramente l'indicazione del numero dei pasti erogati agli utenti non solventi e ai loro accompagnatori che consumano il pasto in reparto (solo in casi eccezionali vedi **art.5.8 pag. 27**) suddivisi per reparto e distinti in colazione, pranzo, merenda ove prevista, cena. Di tali pasti dovrà essere indicata la tipologia: dieta libera, dieta speciale, cestino di conforto... con i rispettivi prezzi unitari indicati in offerta;

fattura relativa ai pasti utenti solventi e loro accompagnatori

la fattura dovrà riportare chiaramente l'indicazione del numero dei pasti erogati agli utenti solventi e ai loro accompagnatori suddivisi per reparto e distinti in colazione, pranzo, merenda, cena. Di tali pasti dovrà essere indicata la tipologia: dieta libera, dieta speciale, cestino di conforto... con i rispettivi prezzi unitari indicati in offerta;

❑ **fattura relativa ai pasti c/o mensa self-service**

la fattura dovrà riportare chiaramente l'indicazione dei seguenti dati:

- numero dei pasti dipendenti alla linea self-service distinti in pranzo e cena, al prezzo indicato in offerta;
- numero dei pasti alla linea self-service consumati da persone non dipendenti ma autorizzate all'accesso in mensa, al prezzo indicato in offerta;
- numero dei cestini di conforto forniti per il personale in servizio notturno o per quelli in servizio diurno che non possono allontanarsi dal reparto;

❑ **fattura relativa alla fornitura di generi extra**

la fattura dovrà riportare chiaramente l'indicazione delle tipologie e delle quantità dei generi extra forniti, in conformità alle disposizioni contenute all'art. 5.10, e i prezzi unitari netti offerti in sede di gara).

La fattura dovrà indicare, distintamente, l'importo da corrispondere sulla base dei pasti effettivamente erogati di competenza per struttura e riportare preferibilmente il relativo CIG comunicato in sede di aggiudicazione da ciascun Ente aggregato.

* * * * *

Tutte le fatture emesse dalla ditta aggiudicataria dovranno essere intestate a:

PER L'AO ICP (LOTTO 1):

**Azienda Ospedaliera
Istituti Clinici di Perfezionamento
Sede Legale: via L. Castelvetro n. 22 - 20154 Milano
Cod. Fiscale 80031750153 – P. Iva 04408300152**

PER L'AO DESIO E VIMERCATE (LOTTO 2):

**Azienda Ospedaliera di Desio e Vimercate
Via Santi Cosma e Damiano 10 20871 Vimercate MB
c.f. e p.iva 02733390963**

PER LA FONDAZIONE CARLO BESTA (LOTTO 3):

**Fondazione I.R.C.C.S. Istituto Neurologico Carlo Besta
Via Celoria, 11 – 20133 MILANO
Cod. Fiscale 01668320151 - P. Iva 04376340156**

PER L'ASL DELLA PROVINCIA DI VARESE (LOTTO 4):

Premesso che del servizio mensa erogato presso l'ASL di Varese fruiranno i dipendenti dell'ASL stessa e, quale personale autorizzato, dipendenti dell'A.O. di Varese e alunni ed educatori del Centro di Formazione

Professionale dell'Azienda Speciale Agenzia Formativa della Provincia di Varese (fruitori identificati con tre tipologie di badge differenti per ciascuna azienda) si chiede all'appaltatore di emettere tre distinte fatture, una per l'ASL di VARESE, una per l'A.O. di Varese e una per l'Azienda Speciale Agenzia Formativa della Provincia di Varese:

Si indicano di seguito le intestazioni:

Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Varese

Via Rossi n. 9

21100 Varese

Cod. Fiscale e Partita Iva 02413470127

Azienda Ospedaliera di Varese

Ospedale di Circolo e Fondazione Macchi

Viale Borri n. 57

21100 Varese

Cod. Fiscale e Partita Iva 00413270125

Azienda Speciale Agenzia Formativa della Provincia di Varese
CFPIL Centro di Formazione Professionale e Inserimento Lavorativo

Via Monte Generoso n. 71/A

21100 Varese

Cod. Fiscale e Partita Iva 02745120127

Con riferimento al lotto 4 – ASL VARESE: le fatture dell'ASL relative al servizio svolto, emesse con cadenza mensile, dovranno essere emesse ed inviate nelle forme e nei termini di legge. Il pagamento dei corrispettivi convenuti sarà effettuato entro 30 giorni dalla verifica di regolare esecuzione del contratto a cura del competente Direttore dell'esecuzione del contratto; tale verifica sarà effettuata entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, che dovrà pervenire nei primi 10 giorni successivi al mese di riferimento.

Si porta a conoscenza, inoltre, che gli Enti Sanitari AO ICP, AO DESIO e VIMERCATE e FONDAZIONE CARLO BESTA hanno conferito mandato irrevocabile alla società Finlombarda S.p.a. per l'esecuzione dei pagamenti per conto delle loro Amministrazioni. La società aggiudicataria, pertanto, riceverà il pagamento delle proprie fatture direttamente dalla società Finlombarda S.p.A.

Il pagamento del corrispettivo contrattuale avrà luogo, previa emissione di fattura fiscalmente valida, una volta accertata la regolarità del servizio. Si provvederà ai pagamenti entro 60 gg.

Per individuare la data di decorrenza del pagamento, si fa riferimento alla data di ricevimento della fattura e, ove non sussistano motivi di contestazione, si procederà alla liquidazione - previa verifica e riscontro da parte degli uffici competenti e, laddove individuato, dal DEC o del referente aziendale dell'appalto in ordine alla corretta esecuzione del servizio.

La data di arrivo delle fatture è attestata dal timbro apposto dall'Ufficio Protocollo Generale delle Stazioni appaltanti.

Il DEC procederà alla liquidazione delle stesse in base ai prezzi pattuiti, previa verifica e riscontro dei documenti di accompagnamento.

Il Fornitore, sotto la propria esclusiva responsabilità, rende tempestivamente note le variazioni circa le modalità di accredito di cui sopra (art. 14); in difetto di tale comunicazione, anche se le variazioni vengono pubblicate nei modi di legge, il Fornitore non può sollevare eccezioni in ordine ad eventuali ritardi di pagamento, né in ordine ai pagamenti già effettuati.

In caso di ritardato pagamento si concorda che il saggio degli interessi sarà determinato in misura pari all'interesse legale di mora, ai sensi della normativa vigente.

Si precisa che, in ogni caso, il ritardato pagamento non può essere invocato come motivo per la risoluzione del contratto o per l'interruzione del servizio da parte della ditta aggiudicataria, la quale è tenuta a continuare il servizio sino alla scadenza naturale del contratto.

La liquidazione delle fatture resta, comunque, subordinata al rispetto integrale da parte dell'aggiudicataria del presente Capitolato speciale, del contratto e di tutte le eventuali integrazioni pattizie intervenute in corso di vigenza del contratto e debitamente documentate; in caso contrario, il termine sopra indicato rimane sospeso, a favore delle Strutture sanitarie, fino alla rimozione totale dell'impedimento da parte del fornitore.

La liquidazione delle fatture resta, inoltre, subordinata, alle verifiche condotte dalle Stazioni Appaltanti in ordine alla regolarità dei versamenti, da parte del soggetto aggiudicatario, dei contributi previdenziali ed assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti e/o soci nel caso di società cooperative.

19 – Revisione prezzi

Il corrispettivo, determinato in sede di gara, si intende esaustivo di tutte le prestazioni richieste al fornitore e resta fisso e invariabile per tutta la durata contrattuale. L'imposta sul valore aggiunto è a carico delle Strutture sanitarie. La revisione prezzi non si applica alle prestazioni rese nel corso dei primi dodici mesi, ma si applica esclusivamente (qualora la successiva istruttoria condotta dall'ufficio competente dimostri che essa è dovuta) alle prestazioni rese dopo la data di ricezione della richiesta revisionale da parte delle Stazioni appaltanti, a tal scopo farà fede il timbro di ricevimento posto dall'ufficio protocollo delle Stazioni appaltanti. Sarà, pertanto, onere dell'appaltatore inviare circostanziata e documentata istanza revisionale. La prima istanza di revisione potrà essere presentata alla scadenza del primo anno di contratto.

La revisione viene operata sulla base di un'istruttoria, condotta dal predetto ufficio, con riferimento ai costi standardizzati determinati e pubblicati – ai sensi dell'art. 7, comma 4, lett. c) del D.Lgs. n. 163/2006 – dall' "Osservatorio dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture" di cui all'art. 7 del citato Decreto, nonché sulla base degli elenchi dei prezzi rilevati dall'ISTAT e pubblicati, con cadenza almeno semestrale, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana ai sensi del comma 5 dell'art. 7 del D.Lgs. n. 163/2006.

In assenza dei dati di cui al comma precedente, fatte salve emanando nuove disposizioni in materia, per il calcolo del compenso revisionale si utilizzeranno gli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana; il mese iniziale di riferimento sarà quello di avvio dell'esecuzione del servizio.

20 – Penalità e risoluzione del contratto

Durante il periodo di vigenza del contratto la ditta dovrà rispettare gli standard di resa previsti ed adempiere a tutte le obbligazioni derivanti dal contratto, i cui contenuti si evincono dal Capitolato Speciale

d'Appalto, e dovrà rispettare gli standard qualitativi di servizio ivi prescritti, nonché indicati in sede di offerta.

A riscontro di un inadempimento, parziale o totale, delle obbligazioni contrattuali, derivante da violazioni di norme di legge o del contratto, da cui derivi l'interruzione del servizio ovvero il pregiudizio al corretto e puntuale svolgimento dello stesso, in quantità e/o qualità non tali da configurare giusta causa di risoluzione, l'S.C. Provveditorato Economato, (per l'AO ICP o Struttura equivalente per le altre Strutture sanitarie) a seguito di comunicazione formale da parte del DEC, provvederà ad emettere diffida ad adempiere, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1454 c.c., affinché vengano correttamente adempiute le obbligazioni e vengano eliminate le disfunzioni o fatte cessare le violazioni. La messa in mora avverrà attraverso formale lettera (da inoltrarsi tramite FAX o PEC) di contestazione degli addebiti da parte delle Stazioni appaltanti, avverso la quale il fornitore è tenuto a presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre il termine di 15 giorni dal ricevimento della stessa. Tali controdeduzioni dovranno pervenire al protocollo degli Stazioni appaltanti entro e non oltre 15 giorni dalla data di ricevimento della lettera di contestazione.

In caso di mancato riscontro entro i termini di cui sopra, o qualora le giustificazioni non siano ritenute sufficienti, le Stazioni appaltanti procederanno ad applicare le penali di seguito indicate, e comunque complessivamente non superiori al 10% dell'importo contrattuale complessivo, da determinare per ogni inadempimento contestato in relazione all'entità delle conseguenze legate all'eventuale inadempimento.

In particolare le Aziende sanitarie applicheranno le seguenti penali:

- 1) inosservanza e violazione dei menù: **€ 250,00 = per ogni contestazione**
- 2) inosservanza e violazione di quanto previsto nell'allegato B, relativo ad ogni lotto, del presente Capitolato riferito alle caratteristiche morfologiche ed organolettiche delle principali voci componenti le derrate:
€ 250,00 = per ogni contestazione
- 3) mancato rispetto delle grammature:
€ 250,00= per ogni contestazione
- 4) mancata reperibilità dei referenti:
€ 250,00= per ogni contestazione
- 5) mancato aggiornamento dell'elenco del personale:
€ 250,00= per ogni contestazione
- 6) mancato rispetto dell'organico del personale proposto dalla ditta aggiudicataria in sede di progetto tecnico di offerta per ciascuna struttura delle Aziende sanitarie:
€ 250,00= per ogni contestazione
- 7) comportamento non corretto da parte dei dipendenti, divisa non conforme o igienicamente non consona all'ambiente nel quale si svolge il servizio:
€ 250,00= per ogni contestazione

8) mancato rispetto degli orari di somministrazione del servizio di cui all'art. 5.8 del presente capitolato:

€ 250,00= per ogni contestazione

9) mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia, anche con riferimento alla normativa HACCP:

€ 800,00= per ogni contestazione

10) mancato rispetto del piano di sanificazione, derattizzazione, pulizia e controllo qualità:

€ 500,00= per ogni contestazione

11) non conformità riscontrate nell'ambito dei controlli a campione documentate dai verbali congiunti:

€ 500,00= per ogni contestazione

12) grave e negligente comportamento tale da compromettere la regolare esecuzione del servizio:

a secondo della gravità delle conseguenze, da un minimo di

€ 100,00= ad un massimo di 500,00=

13) non conformità riscontrate nell'ambito dei controlli a campione sulle diete personalizzate documentate dai verbali congiunti:

€ 500,00= per ogni contestazione

14) violazione della normativa vigente o delle disposizioni contenute nel presente Capitolato Speciale;

€ 100,00= ad un massimo di 500,00=

Si precisa, altresì, che per ogni, eventuali ed ulteriore inadempimento contrattuale diverso rispetto a quelli sopra indicati, le Stazioni appaltanti procederanno ad applicare penali in misura compresa tra 3 % e il 10% dell'ammontare netto contrattuale, e comunque complessivamente non superiore al 10% dell'importo contrattuale complessivo, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate all'inadempimento contestato.

Per il ritardato adempimento delle obbligazioni assunte saranno applicate le penali in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, e comunque complessivamente non superiore al 10% dell'importo contrattuale complessivo, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate all'eventuale ritardo.

* * * * *

Qualora il ritardo nell'adempimento determina un importo massimo della penale superiore al 10% dell'importo netto contrattuale, le Aziende committenti si riservano la facoltà di avviare le procedure di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 136 del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i..

Le Stazioni appaltanti, dopo l'applicazione di 3 (tre) penalità derivanti dal mancato rispetto degli obblighi contrattuali di cui sopra assunti dall'aggiudicatario o al verificarsi di **n. 3 parziali inadempimenti** ovvero di **un grave inadempimento** delle obbligazioni da cui derivi alle Aziende Sanitarie stesse un pregiudizio organizzativo e gestionale, accertato e dichiarato dal Direttore dell'Esecuzione dell'Appalto, si riservano il

diritto di dichiarare non compatibile il servizio e di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., incamerando il deposito cauzionale definitivo e con riserva di rivalersi degli eventuali ulteriori danni da esso derivanti.

Resta comunque fermo il rispetto delle disposizioni legislative in materia di applicazione di penali.

In tutte le ipotesi sopra contemplate, resta salvo e impregiudicato il diritto al risarcimento dei maggiori danni subiti dalle Aziende committenti.

Gli importi addebitati a titolo di penale e/o risarcimento danni e la maggiore spesa derivante da un eventuale acquisto in danno, potranno essere recuperati mediante trattenuta sui corrispettivi dovuti a qualsiasi titolo alla Ditta garantiti deposito cauzionale, ed eventualmente qualora non sufficienti, sulle fatture ammesse al pagamento, mediante emissione nota di credito.

* * * * *

Nelle ipotesi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali derivanti dal presente atto e dall'offerta tecnica ed economica presentate, la Stazione appaltante, esperita infruttuosamente la procedura prevista dall'art. 136 commi 4 e 5 del D.Lgs n. 163/06, può procedere d'ufficio in danno dell'esecutore inadempiente.

Nelle ipotesi di risoluzione contrattuale, le Aziende committenti si riservano la facoltà di affidare il servizio al secondo concorrente classificato in graduatoria, alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di gara, come previsto dall'art. 140 del D. Lgs n. 163/06 e s.m.i..

21 – Diritto di recesso

E' prevista la facoltà di recesso dal contratto da parte delle Aziende committenti, con semplice preavviso di 30 giorni senza il riconoscimento di alcun indennizzo, onere, o compenso di sorta, ai quali le parti espressamente rinunciano, nei seguenti casi:

1. qualora, nel corso della validità del contratto, il sistema di convenzioni per l'acquisto di beni e servizi delle Pubbliche Amministrazioni (CONSIP), ai sensi dell'art. 26 della L. 488/99, aggiudicasse il servizio di cui alla presente gara a condizioni economiche inferiori e l'aggiudicatario non sia in grado di praticare almeno tali prezzi;
2. qualora, durante la vigenza del contratto, fosse attivata una convenzione per il medesimo ed identico servizio oggetto del presente appalto, da parte della Azienda Regionale Centrale Acquisti (della regione Lombardia), ARCA Spa, in conformità alle linee di indirizzo fornite dalla DGR n. IX/2633 in data 06.12.2011 e successiva DGR n. IX/4334 del 26 ottobre 2012 e n. X/1185 del 20 dicembre 2013, in materia di acquisti delle Aziende Sanitarie.

In tali casi le Strutture sanitarie appaltanti si riservano, tuttavia, la facoltà di:

- procedere, con la Società aggiudicatario ad apposito negoziato per uniformare alle eventuali condizioni economiche migliorative delle convenzioni suddette;
- in caso di esito negativo del negoziato, di recedere dal contratto in qualsiasi momento lo ritenessero opportuno, con preavviso da notificarsi al fornitore entro 30 giorni, con nota trasmessa a mezzo PEC o FAX.

Le Stazioni appaltanti hanno il diritto di recedere dal contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso, senza il riconoscimento di alcun indennizzo, onere, o compenso di sorta, nei seguenti casi:

- a) in qualsiasi momento di vigenza del contratto, qualora tramite la competente Prefettura siano accertati tentativi di infiltrazione mafiosa, ai sensi dell'art. 11, commi 2 e 3 del D.P.R. n. 252/1998 e s.m.i. A tale scopo, durante il periodo di validità del contratto, l'Impresa è obbligata a comunicare alle Aziende appaltanti le variazioni intervenute nel proprio assetto gestionale (fusioni e/o trasformazioni, variazioni di soci o componenti dell'organo di amministrazione), entro 30 giorni dalla data delle variazioni;
- b) qualora venisse riscontrata la violazione da parte del Contraente, del Codice Etico approvato dalle Stazioni appaltanti e pubblicato sul sito delle Aziende medesime e la violazione del Patto di Integrità in materia di contratti pubblici regionali approvato con DGR Regione Lombardia 30 gennaio 2014 n. X/1299;
- c) per un diverso assetto organizzativo delle Stazioni appaltanti che faccia venire meno la necessità del servizio oggetto del presente appalto. In tale ultima ipotesi il recesso unilaterale da parte dell'Azienda committente verrà esercitato previo preavviso al contraente aggiudicatario di 6 (sei) mesi.
- d) per sopravvenuti motivi di interesse pubblico; in tal caso le Stazioni appaltanti saranno tenute al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite ai prezzi del contratto.

Nelle ipotesi di recesso unilaterale sopra menzionate, deve comunque essere garantita la continuità del servizio - sino all'individuazione del nuovo contraente e/o all'avvio della nuova conduzione organizzativa e produttiva - al fine di evitare gravi pregiudizi e/o disservizi alle Aziende committenti, che sono obbligate ad assicurare la tutela e l'erogazione dei servizi sanitari in favore dell'utenza.

L'aggiudicatario non può opporre, ex art. 1462 c.c., eccezioni al fine di evitare o ritardare le prestazioni dovute e disciplinate dal presente Capitolato. Tutte le riserve che la Ditta aggiudicataria intende formulare a qualsiasi titolo devono essere avanzate mediante comunicazione scritta alle Aziende committenti e documentate con l'analisi dettagliata delle somme di cui ritiene di avere diritto.

Detta comunicazione dovrà essere fatta valere entro il termine di 15 giorni dalla emissione del documento contabile relativo al periodo al quale si riferisce la riserva. Non esplicando le sue riserve nei modi e nei termini sopra indicati la ditta appaltatrice decade dal diritto di fare valere le riserve stesse.

Le riserve che siano state presentate nei modi e nei termini sopra indicati saranno prese in esame dall'Amministrazione che emanerà gli opportuni provvedimenti.

L'impresa contraente assume completa e diretta responsabilità dei diritti di privativa industriale e di esclusività che possono essere vantati da terzi tenendo indenne le Stazioni appaltanti da qualsiasi molestia.

Il recesso non ha effetto per le prestazioni già eseguite o in corso di esecuzione.

Si osservano, comunque, in caso di variazioni soggettive, le disposizioni dell'art. 51 del D. Lgs. 163/006 e s.m.i..

22 – Clausola risolutiva espressa

Le Aziende committenti avranno facoltà di procedere di diritto, ex art. 1456 del codice civile, alla risoluzione del contratto, previa comunicazione all'aggiudicatario con lettera trasmessa a mezzo PEC o FAX, nei seguenti casi:

1. inottemperanza alle disposizioni di cui all'art. 3, c. 9 bis, della Legge 13 agosto 2010 n. 136: il contratto d'appalto si intenderà risolto di diritto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 cc., nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni;

2. incapacità da parte dell'Aggiudicatario di produrre la documentazione prevista dagli atti della procedura di gara, ovvero risultassero false le dichiarazioni rese al momento della formulazione dell'offerta;
3. manifesta incapacità o inidoneità, anche solo legale, nell'esecuzione del servizio;
4. interruzione non giustificata del servizio;
5. gravi e reiterate negligenze e/o inadempienze nell'espletamento del servizio;
6. reiterati e/o abituali ritardi nell'esecuzione e consegne delle forniture rispetto ai termini prescritti nel presente Capitolato;
7. constatazione di tre casi di non conformità relativi allo stesso prodotto;
8. gravi e ripetute violazioni degli obblighi e condizioni contrattuali, non sanati in seguito a diffida formale da parte dell'amministrazione;
9. verificarsi di **n. 3 parziali inadempimenti** ovvero di **un grave inadempimento** delle obbligazioni da cui derivi alle Stazioni appaltanti un pregiudizio organizzativo e gestionale, accertato e dichiarato dal Direttore dell'Esecuzione dell'Appalto;
10. esito negativo del periodo di prova, fissato dall'art. 6, lett. a) del presente Capitolato;
11. incapacità, per qualsiasi motivo, a tener fede agli impegni contrattuali assunti;
12. subappalto totale o parziale non autorizzato;
13. in caso di cessazione di attività, di concordato preventivo, di fallimento, amministrazione controllata, o di atti di sequestro o di pignoramento a carico del soggetto aggiudicatario;
14. ripetuta partecipazione di personale di inaccettabile capacità lavorativa e professionale;
15. inadempienza accertata del rispetto dei contratti collettivi di lavoro nazionali e territoriali, nonché violazione delle norme relative ai contributi in favore dei lavoratori;
16. inadempienza accertata della normativa di cui al D.Lgs 81/2008 e ss.mm, e più in generale alle norme e leggi sulla prevenzione degli infortuni, sicurezza sul lavoro ed assicurazioni obbligatorie del personale vigenti;
17. rinuncia della ditta offerente.

Al verificarsi delle sopra elencate ipotesi, la risoluzione avviene di diritto quando le Aziende committenti deliberino di avvalersi della presente clausola risolutiva, e di tale volontà ne diano comunicazione scritta alla Società aggiudicataria.

Nei casi sopra previsti, la società aggiudicataria, oltre a incorrere nella immediata perdita del deposito cauzionale definitivo, a titolo di penale, è tenuta al completo risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti, che le Stazioni appaltanti sono chiamate a sopportare per il rimanente periodo contrattuale, a seguito dell'affidamento del servizio ad altra società.

Nei casi di risoluzione del contratto di cui sopra le Stazioni appaltanti si riservano ogni diritto al risarcimento dei danni subiti ed in particolare si riservano di esigere dal contraente il rimborso di eventuali maggiori spese incontrate rispetto a quello che avrebbero sostenuto in presenza di un regolare adempimento del contratto.

In caso di risoluzione, le Stazioni appaltanti affideranno ad altra società il servizio, utilizzando, se possibile, la graduatoria della presente gara e, incamerata la cauzione prestata, alla fine del periodo contrattuale provvederanno ad addebitare alla Società inadempiente il maggior costo sostenuto, fatta salva la possibilità di rivalersi per gli eventuali ulteriori danni subiti anche sull'importo delle fatture in attesa di liquidazione.

Le Stazioni appaltanti, inoltre, si riservano la facoltà di risolvere, anche parzialmente, il contratto in qualunque momento, senza ulteriori oneri per le Aziende medesime, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione.

Per quanto non contemplato nel presente Capitolato speciale, si fa riferimento alla normativa vigente con particolare riferimento agli artt. 1453 e seguenti del codice civile.

Qualora la Società aggiudicataria disdicesse il contratto prima della scadenza convenuta, le Stazioni appaltanti tratterranno, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebiterà le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra Ditta, a titolo di risarcimento danni, rivalendosi anche sull'importo delle fatture in attesa di liquidazione

In tutti i casi nulla sarà comunque dovuto alla società per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

* * * * *

Ferme restando le ipotesi di cui sopra in merito alla risoluzione del contratto per inadempimento, costituisce causa di risoluzione espressa dello stesso, ex art. 1456 Cod. Civ. - che si verificherà dietro semplice comunicazione scritta delle Stazioni appaltanti - la violazione da parte del contraente delle obbligazioni poste a carico del contraente e previsti dal Decreto Presidente della Repubblica (D.P.R.) 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), da intendersi quali obbligazioni contrattuali.

Il Contraente, a tal proposito, dichiara inoltre di conoscere i contenuti del soprarichiamato D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, ed in particolare rispetto agli artt. 4, 6, 7, 11, 13 e 14 al fine di non incorrere in condotte contrarie ai principi in esso enunciati.

La tolleranza da parte delle Stazioni appaltanti di inadempimenti del contraente ad uno qualsiasi degli obblighi posti a suo carico dal presente rapporto contrattuale non rappresenterà acquiescenza, né potrà in alcun modo far presumere la perdita di efficacia delle clausole oggetto di inadempimento.

E' fatto salvo il diritto al risarcimento del danno subito dalle Stazioni appaltanti in dipendenza degli inadempimenti di cui sopra.

Nel caso in cui il contratto derivante dalla presente procedura si risolva per inadempimento del Contraente, le Stazioni appaltanti avranno diritto a trattenere tutte le somme eventualmente dovute al Contraente in conto risarcimento danni fino alla liquidazione degli stessi.

23 – Fallimento, successione, liquidazione del fornitore

Nel caso di fallimento del contraente, erogatore del servizio, il contratto si riterrà rescisso di pieno diritto dal giorno della dichiarazione di fallimento, salva la facoltà per le Stazioni appaltanti di ricorrere ad azione di rivalsa sulla cauzione e sui crediti maturati per tutte le eventuali ragioni di danni.

In caso di morte del contraente le obbligazioni derivanti dal contratto saranno assunte solidalmente dagli eredi, riservandosi comunque le Stazioni Appaltanti la facoltà di ritenere cessato il contratto stesso.

In caso di scioglimento o di liquidazione del fornitore le Stazioni appaltanti, a loro insindacabile giudizio, avranno il diritto di pretendere tanto la risoluzione del contratto, quanto la continuazione dello stesso da parte dell'eventuale nuovo soggetto subentrante.

Resta salva la facoltà di cui all'art. 140 del D. Lgs n. 163/2006 e s.m.i., nel caso di fallimento dell'esecutore del contratto o di risoluzione dello stesso.

24 – Clausola di adesione

Le strutture sanitarie appaltanti, ad eccezione dell'Asl della Provincia di Varese, coerentemente con le direttive regionali, hanno aderito all'“Accordo Interaziendale di Milano e Provincia”, pertanto, nel corso del periodo di vigenza contrattuale potrà richiedersi, alle Imprese aggiudicatrici di garantire il servizio, alle medesime condizioni contrattuali previste dal presente capitolato speciale, anche a favore delle Aziende che hanno aderito all'Accordo, che ne facciano espressa richiesta entro 18 mesi dalla data di decorrenza del contratto e fino ad un massimo del 100% dell'importo di aggiudicazione complessivo riferito alla totalità dei lotti.

L'adesione successiva da parte di altre Aziende comporterà per le parti contraenti gli stessi obblighi contrattuali previsti nel presente capitolato speciale; in particolare il termine di scadenza del rapporto contrattuale dovrà coincidere con quello che verrà fissato dall'Azienda Ospedaliera Istituti Clinici di Perfezionamento di Milano.

Qualora l'impresa aggiudicataria non intenda aderire alle eventuali richieste che dovessero sopravvenire, dovrà espressamente specificarlo in calce alla dichiarazione di cui all'Allegato 1 – Istanza di partecipazione - del Disciplinare di Gara - da inserire nella busta telematica n. 1, relativa alla doc. amministrativa. Qualora detta dichiarazione, della quale sarà data pubblica lettura nel corso della prima seduta relativa all'apertura della busta telematica relativa alla documentazione amministrativa, non venga espressa, sarà considerata accettata dall'Impresa la possibilità di successiva adesione sopra illustrata.

Le Aziende che hanno aderito all'“Accordo Interaziendale per la disciplina di forme aggregate riguardanti la fornitura e la gestione di beni e servizi delle Aziende Ospedaliere di Milano e Provincia” sono:

- A.O. "FATEBENEFRAPELLI" - MILANO
- A.O. "G. SALVINI" - GARBAGNATE
- A.O. ISTITUTO ORTOPEDICO GAETANO PINI - MILANO
- A.O. "L. SACCO" - MILANO
- A.O. "OSP. NIGUARDA CA'GRANDA" - MILANO
- A.O. "S. CARLO BORROMEO" - MILANO
- A.O. "S. GERARDO" – MONZA
- A.O. “S. PAOLO” – MILANO
- A.O. OSPEDALE DI CIRCOLO DI MELEGNANO
- FONDAZIONE IRCCS ISTITUTO NAZIONALE DEI TUMORI DI MILANO
- AREU “AZIENDA REGIONALE EMERGENZA URGENZA”
- FONDAZIONE IRCCS POLICLINICO SAN MATTEO DI PAVIA
- FONDAZIONE IRCCS CA' GRANDA OSPEDALE MAGGIORE POLICLINICO.

25 – Spese contrattuali

Ogni spesa riguardante il contratto, tassa di registro, bolli, quietanze, così come ogni altra tassa ed imposta cui potesse dare titolo il contratto, sono a carico del fornitore, fatta eccezione per l'IVA che è a carico della Struttura sanitaria appaltante, secondo le aliquote stabilite dalla Legge. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere al versamento delle spese di bollo e di registro entro 15 giorni dalla relativa richiesta dell'S.C. Provveditorato-Economato.

Le spese per la pubblicazione degli atti di gara - ai sensi di quanto disposto dal comma 35 dell'art. 34 del D.L. 18 ottobre 2012, n. 179, convertito, con modificazioni, in Legge n. 221 del 17 dicembre 2012 - è a carico dell'aggiudicatario e dovrà avvenire mediante rimborso alla Azienda Appaltante entro il termine di 60 giorni dall'aggiudicazione.

26 – Controversie

Ai sensi dell'art. 239 del D.Lgs. 163/06 e successive modifiche, le controversie relative a diritti soggettivi

derivanti dall'esecuzione del contratto potranno sempre essere risolte mediante transazione, nel rispetto del codice civile. Tutte le controversie che dovessero insorgere dal presente contratto, saranno devolute al giudice competente per giurisdizione ai sensi dell'art. 244 del D.Lgs 163/06.

Le parti concordano di eleggere quale foro esclusivo e non concorrente il Foro di Milano, rinunciando espressamente agli altri fori concorrenti previsti dal c.p.c..

Esclusivamente con riferimento al Lotto 4 - Asl della Provincia di Varese le parti concordano di eleggere quale foro esclusivo e non concorrente il Foro di Varese, rinunciando espressamente agli altri fori concorrenti previsti dal c.p.c..

27 – Rinvio altre norme

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato speciale e dal contratto d'appalto, trovano applicazione le disposizioni contenute nel codice civile, nel CCNLL di settore, nelle leggi e regolamenti vigenti e disciplinanti la materia oggetto del presente capitolato, ed in particolare quelle contenute nel D.Lgs. 163/2006, nel D.P.R. 207/2010, e nel D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

(Luogo, data)

Firma per accettazione

Ai sensi dell'art. 1341 c.c. specificamente si approva il contenuto degli artt. 2, 4, 5, 6, 7, 8, 12,13, 14, 15, 19, 20, 23, 24, 25

(Luogo, data)

Firma per accettazione