



**Procedura aperta per l'affidamento quinquennale del SERVIZIO DI RISTORAZIONE
- DISCIPLINARE TECNICO -**

CIG:[01299359BE]

ALLEGATO 1

DISCIPLINARE TECNICO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ART. - 1 -
(OGGETTO DELL'APPALTO)

Il presente Disciplinare Tecnico ha per oggetto la gara da esperirsi con il sistema della Procedura aperta per la gestione del servizio di ristorazione ai degenti ricoverati presso le Strutture di degenza degli Stabilimenti aziendali riportati al successivo art. 9 con a fianco indicati, tra l'altro, i pasti distribuiti nel corso dell'anno 2006:

La gestione, che dovrà assicurare il servizio tutti i giorni dell'anno - festività comprese - con il sistema personalizzato, comprende:

- ⇒ L'acquisto e lo stoccaggio delle derrate;
- ⇒ La preparazione, la cottura, il porzionamento, ed il confezionamento dei pasti;
- ⇒ La preparazione e la consegna ai degenti, presso i singoli reparti degli Stabilimenti aziendali., di vassoi personalizzati;
- ⇒ Tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che dovessero risultare necessarie per il servizio di alimentazione a partire dall'acquisto delle derrate fino al lavaggio dei vassoi e delle stoviglie;
- ⇒ La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti;
- ⇒ La fornitura delle attrezzature integrative a quelle esistenti e necessarie per l'espletamento del servizio di distribuzione in vassoi termici personalizzati;
- ⇒ Le operazioni di pulizia, sanificazione, disinfezione, che dovranno essere effettuate con frequenza almeno bigiornera e le operazioni di disinfestazione e derattizzazione che verranno effettuate, invece, con cadenza almeno mensile salvo particolari condizioni ambientali;
- ⇒ Le imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- ⇒ Le spese per il corredo e le spese dirette o indirette relative al personale del gestore ed i relativi adempimenti contributivi e previdenziali;
- ⇒ L'approvvigionamento degli ingredienti di cucina;
- ⇒ L'acquisto integrativo di attrezzature e impianti, vassoi, stoviglie e utensili come specificato agli articoli 3 e 4;
- ⇒ Le spese per l'adeguamento funzionale e la messa a norma dei locali e degli impianti delle cucine dislocate negli Stabilimenti aziendali "Maternità" e "d'Avanzo";
- ⇒ Tutte le spese relative alla registrazione del presente contratto;
- ⇒ Il rispetto degli obblighi assicurativi previsti dall'attuale normativa in materia di igiene e sicurezza adottando tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità del personale sul luogo di lavoro ivi compreso la redazione del Piano di Sicurezza ed i corsi di formazione dei rappresentanti per la sicurezza ai sensi dell'art. 19, comma 1, lett. g) del D.Lgs. 626/1994;
- ⇒ Lo smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie per lo stoccaggio, il trasporto ed il conferimento diretto degli stessi nei contenitori in dotazione degli Stabilimenti, e lo smaltimento degli oli esausti di cucina nei modi previsti dalla legge;
- ⇒ La fornitura del "Sistema di controllo di risultato" scelto dall'Azienda ospedaliero – universitaria conforme al "Piano Guida" allegato al presente Disciplinare Tecnico e comprendente la progettazione, la implementazione, il caricamento dati, la fornitura del software, dell'hardware, degli strumenti di misura (Bassometro, Scala di Bacharach, Bioluminometro, Termometri e Sonde ad infissione), la formazione degli addetti ed il supporto tecnico-progettuale scelto dall'Ente Appaltante;
- ⇒ Tutte le spese non espressamente specificate riguardanti l'effettuazione puntuale del servizio.



**Procedura aperta per l'affidamento quinquennale del SERVIZIO DI RISTORAZIONE
- DISCIPLINARE TECNICO -**

CIG:[01299359BE]

**ART. 2
(LOCALI)**

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali l'Azienda Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI" di FOGGIA - mette a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali destinati a detto servizio ed ubicati nelle varie sedi.

Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali sarà redatto un verbale - per ogni Stabilimento - dal quale risulteranno le caratteristiche edili e di finiture dei locali con le precisazioni delle osservazioni ritenute opportune.

Tali verbali faranno parte integrante dei documenti contrattuali.

I locali sono ceduti, dall'Azienda Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI" di FOGGIA - al gestore, in comodato precario e gratuito, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile.

Le cucine di produzione saranno realizzate mediante opere di adeguamento funzionale e la messa a norma di locali ed impianti; per l'esecuzione del servizio presso lo Stabilimento privo di cucina di produzione dovrà farsi riferimento alle cucine di produzione o agli Stabilimenti di produzione (centri di cottura) di proprietà del gestore con ricorso al sistema veicolato con furgoni dotati di elevatore a pedana (requisito obbligatorio, a pena di esclusione), fermo restando che le pedane fisse attualmente installate rimarranno a disposizione per eventuali casi di emergenza-urgenza.

**ART. 3
(ATTREZZATURE ED IMPIANTI)**

L'Azienda Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI" di FOGGIA mette, inoltre, a disposizione del gestore, in quanto utilizzabili, le attrezzature fisse e mobili (si veda elenco allegato c) al presente Disciplinare Tecnico) installate nei locali sopra specificati, allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento, nonché tutto il piccolo materiale complementare necessario per il funzionamento delle stesse cucine, già in dotazione al servizio di cucina degli Stabilimenti riportati nel successivo art. 9.

Anche per le dette attrezzature sarà redatto un verbale - per ogni Stabilimento - ove saranno elencati i materiali consegnati con la precisazione, per ciascuno, degli elementi caratteristici e funzionali.

Tali verbali faranno parte integrante dei documenti contrattuali.

Le attrezzature di cui sopra sono cedute in comodato precario e gratuito, senza che ciò possa costituire diritto alcuno che non sia l'uso stesso e con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile.

Per le eventuali attrezzature o impianti integrativi, da acquistare a totale spesa e cura della Ditta aggiudicataria, quest'ultima dovrà prendere preventivi accordi con la Direzione Medica di Presidio ed il Servizio di Dietetica per la individuazione delle caratteristiche tecniche che le medesime dovranno possedere.

In particolare, tutta l'utenileria integrativa fornita dovrà essere facilmente lavabile e disinfettabile. I bric della colazione, oltre alle caratteristiche anzidette, dovrà possedere una rubinetteria facilmente lavabile e disinfettabile (ad es. con possibilità di smontaggio e ricomposizione della medesima).

**ART. 4
(STOVIGLIE, PIATTI, BICCHIERI, VASSOI, ECC.)**

L'Azienda Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI" di FOGGIA - mette a disposizione del gestore le pentole, le stoviglie, ecc. eventualmente in uso (si veda elenco allegato c) al presente Disciplinare Tecnico).

Di detto materiale, sarà redatto in contraddittorio, puntuale inventario per ogni Struttura ed il gestore dovrà provvedere, al termine del contratto stesso, alla riconsegna di detto materiale.

Tali verbali faranno parte integrante dei documenti contrattuali.

L'acquisizione di ulteriore materiale eventualmente occorrente avverrà a totale cura e spese della



**Procedura aperta per l'affidamento quinquennale del SERVIZIO DI RISTORAZIONE
- DISCIPLINARE TECNICO -**

CIG:[01299359BE]

Ditta aggiudicataria.

**ART. 5
(DERRATE)**

Il gestore provvederà all'acquisto delle derrate ed avrà il diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci.

L'Azienda Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI" di FOGGIA si riserva la facoltà, qualora ritenuto necessario, di procedere con proprio personale al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e di prima qualità.

Nel corso dell'appalto il gestore dovrà integrare, secondo le necessità rappresentate dalla Azienda Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI" di FOGGIA, le derrate occorrenti per il servizio, con l'inserimento di ulteriori voci le cui caratteristiche dovranno essere concordate tra le parti.

La buona conservazione delle derrate depositate e preparate è onere del gestore, al quale sarà imputato ogni caso di avaria.

**ART. 6
(PREPARAZIONE DEI PASTI, COMPOSIZIONE DEL MENU' E PORZIONAMENTO)**

Al gestore compete l'onere della preparazione delle diete ordinarie e di quelle speciali in conformità alle disposizioni della Direzione Medica di Presidio e dei Direttori delle varie Strutture di degenza.

I menù saranno stabiliti in rapporto alle possibilità di consentire una larga scelta da parte degli utenti sia in regime normale sia in regime dietetico.

Il menù giornaliero dovrà prevedere un minimo di scelta fra tre primi, tre secondi, tre contorni per ogni pasto. Ogni porzione dovrà garantire la composizione bromatologica dei singoli piatti nelle quantità previste per una corretta alimentazione.

Ad ogni controllo merceologico dovranno, pertanto, essere riscontrate le quantità di protidi, lipidi, glucidi, e conseguentemente le calorie necessarie per diete sane ed equilibrate.

Il controllo ed il rispetto di tutti i vincoli sarà effettuato dalla Direzione Medica di Presidio.

E' assolutamente fatto divieto al gestore di utilizzare cibi precotti. L'utilizzo di detti cibi comporta la risoluzione " ipso facto" del contratto senza che vi sia alcuna comunicazione. E' tuttavia consentito l'utilizzo di alcuni alimenti quali: pasta sfoglia surgelata e paste farcite ripiene surgelate.

I danni derivanti da tale utilizzo sono a carico del gestore e l'Azienda Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI" di FOGGIA potrà incamerare immediatamente la cauzione e non pagare gli eventuali debiti maturati.

**ART. 7
(GIORNATA ALIMENTARE)**

La giornata alimentare sarà così composta:

Colazione (latte e/o caffè d'orzo o the non zuccherati o succo di frutta o yogurt bianco o alla frutta, fette biscottate o pane o biscotti secchi ed una porzione di marmellata o cornflakes in porzioni monodose, bustine monodose di zucchero, set di posate monouso per alimenti comprendente almeno 1 cucchiaino per colazione – 2 forchette – 2 cucchiari – 2 coltelli – 3 tovaglioli in TNT, distinte in tre confezioni separate e sigillate in apposite buste in polietilene trasparente, da utilizzare per la colazione , il pranzo e la cena)

Pranzo (primo, secondo, contorno, pane, frutta, bottiglia di acqua in PET da 1 lt. con tappo a vite);



**Procedura aperta per l'affidamento quinquennale del SERVIZIO DI RISTORAZIONE
- DISCIPLINARE TECNICO -**

CIG:[01299359BE]

Cena (idem come pranzo).

Occorrerà determinare menù differenziati per il periodo invernale rispetto al periodo estivo la cui variazione dovrà essere, inoltre, prevista con cadenza almeno bisettimanale.

Il servizio comprende anche:

Preparazione e distribuzione di diete speciali: da eseguirsi negli appositi locali a ciò destinati, su richiesta della Unità Operativa interessata e sotto la sorveglianza della Direzione Medica di Presidio. Particolare attenzione sarà posta alle diete destinate ai pazienti trapiantati ed immunodepressi;

Preparazione e distribuzione del pranzo per i pazienti ricoverati in regime di Day Hospital, secondo gli schemi del pranzo distribuito ai ricoveri ordinari;

Preparazione e distribuzione, negli appositi locali, all'uopo predisposti, del/i pasto/i ai Dipendenti in servizio che ne facciano richiesta.

ART. 8

(PREPARAZIONE E COMPOSIZIONE DEI VASSOI)

Il gestore dovrà provvedere alla composizione dei vassoi con proprio personale mediante un sistema di prenotazione informatizzato. Le prenotazioni saranno effettuate, al letto del paziente, a cura del personale del gestore del servizio.

Al riguardo si precisa quanto segue:

- 1) la preparazione dei pasti sarà effettuata negli orari stabiliti al successivo art. 10. I pasti dovranno essere composti in vassoi personalizzati (anche multiporzione), suddivisi per reparto in base alle prenotazioni;
- 2) I vassoi alloggiati su appositi carrelli termo-refrigeranti saranno distribuiti dal personale del gestore al letto del degente, e lo stesso personale provvederà al ritiro dei vassoi per l'inoltro, a cura degli stessi alla sezione lavaggio .

ART. 9

(DATI STRUTTURALI, PASTI DISTRIBUITI)

I sotto indicati dati sul numero dei pasti distribuiti rappresentano solo il dato storico dei pasti consumati nell'anno 2006 potendo essi variare in più o in meno fino al 40%, ai sensi e per gli effetti dell'art. 27 del D.M. 28 ottobre 1985, per effetto di maggiori o minori degenze che potranno verificarsi presso le varie Strutture interessate e senza che il gestore possa accampare diritti di sorta.

"OSPEDALI RIUNITI"

MESI 2006	Colazione	Pranzo	Cena	TOTALI		
Gennaio	9610	9612	9654	28876		
Febbraio	9194	9422	9140	27756		
Marzo	10178	10344	10099	30621		
Aprile	9397	9575	9288	28260		
Maggio	9921	10217	9970	30108		
Giugno	9336	9526	9308	28170		
Luglio	8926	9122	8854	26902		
Agosto	8063	8230	8017	24310		
Settembre	8587	8783	8564	25934		
Ottobre	9012	9279	9088	27379		
Novembre	8698	8965	8805	26468		
Dicembre	8329	8459	8272	25060		
TOTALI	109251	111534	109059	329844		

Per accettazione della pagina 4 di pagine 15
LE RAPPRESENTANTE DEL "Soggetto Partecipante"



**Procedura aperta per l'affidamento quinquennale del SERVIZIO DI RISTORAZIONE
- DISCIPLINARE TECNICO -**

CIG:[01299359BE]

"MATERNITA'"

MESI 2006	Colazione	Pranzo	Cena	TOTALI
Gennaio	9516	9371	9340	28227
Febbraio	9055	8926	8852	26833
Marzo	10409	10320	10172	30901
Aprile	8763	8557	8476	25796
Maggio	9659	9543	9436	28638
Giugno	9680	9374	9275	28329
Luglio	8975	8723	8624	26322
Agosto	7174	7068	7053	21295
Settembre	9455	9402	9311	28168
Ottobre	9910	9643	9551	29104
Novembre	9569	9316	9193	28078
Dicembre	8668	8338	8141	25147
TOTALI	110833	108581	107424	326838

"D'AVANZO"

MESI 2006	Colazione	Pranzo	Cena	TOTALI
Gennaio	3307	3369	3365	10041
Febbraio	3189	3249	3228	9666
Marzo	3450	3495	3499	10444
Aprile	3019	3009	2996	9024
Maggio	3395	3426	3422	10243
Giugno	3050	3033	3012	9095
Luglio	2797	2766	2743	8306
Agosto	2330	2345	2329	7004
Settembre	2944	2921	2897	8762
Ottobre	3336	3353	3365	10054
Novembre	3294	3322	3299	9915
Dicembre	3053	3037	2988	9078
TOTALI	37164	37325	37143	111632

GENERI EXTRA "OSPEDALI RIUNITI" - "MATERNITA'" - "D'AVANZO" (vedere allegato a)

MENSA DIPENDENTI

MESI 2006	Numero pasti dipendenti
Gennaio	938
Febbraio	1261
Marzo	1466
Aprile	1161
Maggio	1521
Giugno	1222
Luglio	1252



**Procedura aperta per l'affidamento quinquennale del SERVIZIO DI RISTORAZIONE
- DISCIPLINARE TECNICO -**

CIG:[01299359BE]

Il gestore inoltre si impegna che per alcune diete speciali la distribuzione possa avvenire negli orari stabiliti dai medici curanti, d'intesa con la Direzione Sanitaria.

Oltre alla somministrazione dei pasti nelle ore come sopraindicate e secondo quanto stabilito nel precedente art. 7, il gestore si impegna a fornire, su richiesta debitamente autorizzata dalla Direzione Sanitaria, derrate di consumo aggiuntive prescritte dai medici curanti il cui elenco non esaustivo è riportato in calce al presente documento.

La fatturazione di dette derrate avverrà secondo le modalità prescritte all' art. 17 dell'allegato Schema di contratto.

**ART. 11
(PERSONALE)**

Per assicurare le prestazioni contrattuali il gestore si avvarrà di proprio personale qualificato che sarà impiegato sotto la sua esclusiva responsabilità.

Il "Soggetto" che partecipa all'esperimento di gara è obbligato a presentare, a pena di esclusione, oltre a tutti gli altri documenti, anche un elenco ove sia riportato il numero degli Operatori distinti per ogni qualifica ed il relativo numero di ore che si intende assegnare ad ogni singola qualifica in rapporto al numero degli Operatori che si intende utilizzare.

Prima dell'inizio dell'attività il gestore dovrà fornire la lista nominativa del personale dipendente con l'indicazione della qualifica professionale di ciascun addetto e del numero di ore ad ognuno assegnato .

Il personale, munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente (almeno ogni sei mesi), a tutte le visite mediche, agli accertamenti diagnostici ed alle vaccinazioni previste dalle norme in materia, per l'esercizio delle attività in cucina.

L'Azienda Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI" di FOGGIA, si riserva il diritto di effettuare ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni.

Si riserva inoltre il diritto di richiedere al gestore di adottare immediati provvedimenti per quel personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi, in contraddittorio tra le parti. In tal caso il gestore provvederà a quanto deciso in contraddittorio.

E' onere del gestore provvedere alla dotazione di idoneo vestiario di lavoro per il proprio personale.

E', inoltre, a carico del gestore il controllo di tutte le norme igieniche sul vestiario e che dette norme siano rigorosamente rispettate dal personale.

Gli addetti al servizio di che trattasi dovranno portare in modo visibile l'apposito cartellino con l'indicazione di appartenenza alla ditta del gestore, con bande di riconoscimento.

Il predetto personale, all'atto dell'assunzione, dovrà rilasciare dichiarazione dalla quale risulti che gli stessi non possono accampare alcun diritto nei confronti dell'Azienda Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI" di FOGGIA, anche nel caso di fallimento del gestore.

Il gestore si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute C.C.N.L. per i dipendenti delle Imprese del Turismo "Settore della Ristorazione Collettiva" e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da essi ed indipendentemente dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

In particolare la Ditta aggiudicataria deve osservare le prescrizioni contenute nel C.C.N.L. per i dipendenti delle Imprese del Turismo "Settore della Ristorazione Collettiva" in ordine ai "CAMBI DI GESTIONE" (Nel contratto vigente le norme sono riportate agli artt. dal n. 301 al n. 309).

Al fine di una corretta e non inquinata individuazione degli Operatori impegnati si deve far riferimento agli addetti presenti alla data del 31/08/2007 la cui elencazione è riportata nell'allegato prospetto (allegato b).

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico del gestore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del



**Procedura aperta per l'affidamento quinquennale del SERVIZIO DI RISTORAZIONE
- DISCIPLINARE TECNICO -**

CIG:[01299359BE]

pagamento o l'onere a carico dell'AZIENDA OSPEDALIERO - UNIVERSITARIA "OSPEDALI RIUNITI" di FOGGIA - o in solido con questa con l'esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Azienda medesima o di ogni indennizzo.

La Ditta appaltatrice dovrà inoltre, come è prescritto dall'art.5 della legge 25/01/1994 n.82, trasmettere ogni mese, contestualmente alle fatture, copia dei modelli DM 10 relativi al mese precedente, comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi inerenti il personale addetto al servizio di ristorazione presso l'Azienda ospedaliero-universitaria "Ospedali Riuniti" di Foggia.

**ART. 12
(PULIZIE)**

Il gestore dovrà provvedere ad assicurare in ogni momento, a sua cura e spese:

- a) la perfetta pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature fisse e mobili;
- b) il lavaggio, la sanificazione e la periodica disinfezione delle stesse;
- c) il lavaggio, la sanificazione e la disinfezione dei carrelli, dei vassoi, della utensileria e quant'altro necessario per assicurare il servizio, la derattizzazione degli ambienti;
- d) il lavaggio delle divise dei propri dipendenti.

Al gestore compete l'acquisto dei prodotti occorrenti per la pulizia e disinfezione, prodotti che dovranno essere assolutamente atossici e innocui, oltre all'onere per le periodiche disinfestazioni e derattizzazioni.

**ART. 13
(ONERI A CARICO DELL'AZIENDA OSPEDALIERO – UNIVERSITARIA "OSPEDALI RIUNITI" – FOGGIA -)**

Sono a carico dell'Azienda Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI" – FOGGIA -:

- ⇒ la fornitura del vapore (l'eventuale adeguamento dell'impianto è a carico del gestore);
- ⇒ la fornitura dell'acqua fredda e calda (l'eventuale adeguamento dell'impianto è a carico del gestore);
- ⇒ il riscaldamento dei locali (l'eventuale adeguamento dell'impianto è a carico del gestore);

Sono, invece, a carico della Ditta aggiudicataria le spese per:

- ⇒ energia elettrica (l'eventuale adeguamento dell'impianto è anche a carico del gestore);
- ⇒ eventuale gas (l'eventuale adeguamento dell'impianto è anche a carico del gestore);
- ⇒ l'utenza telefonica (l'eventuale adeguamento dell'impianto è anche a carico del gestore)

**ART. 14
(ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA)**

Il servizio oggetto del contratto sarà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio della Ditta aggiudicataria.

Nel prezzo contrattuale stabilito, sono quindi compresi tutti gli oneri, nessuno escluso ed eccettuato per l'espletamento di quanto è oggetto del contratto.

In particolare sono compresi:

- ⇒ L'acquisto e lo stoccaggio delle derrate;
- ⇒ La preparazione, la cottura, il porzionamento, ed il confezionamento dei pasti ivi inclusa la colazione;
- ⇒ La prenotazione, la preparazione e la consegna ai degenti, presso i singoli reparti degli Stabilimenti aziendali, di vassoi personalizzati, ivi inclusa la colazione, ed il relativo ritiro;



**Procedura aperta per l'affidamento quinquennale del SERVIZIO DI RISTORAZIONE
- DISCIPLINARE TECNICO -**

CIG:[01299359BE]

- ⇒ Tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che dovessero risultare necessarie per il servizio di alimentazione a partire dall'acquisto delle derrate fino al lavaggio dei vassoi e delle stoviglie;
- ⇒ La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti;
- ⇒ La fornitura delle attrezzature integrative a quelle esistenti e necessarie per l'espletamento del servizio di Ristorazione
- ⇒ distribuzione in vassoi termici personalizzati anche della colazione;
- ⇒ Le operazioni di pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione;
- ⇒ La collaborazione allo svolgimento di attività di tirocinio pratico-formativo nei locali adibiti alle cucine da parte degli studenti del Corso di Laurea in Dietistica dell'Università di Foggia, prevedendo di ospitare almeno due studenti per volta e per periodi brevi (5-6 giorni) nell'arco dell'anno e consentendo agli stessi di seguire le fasi di preparazione del vitto, delle diete speciali, il controllo dell'HACCP e quant'altro necessario per il completamento del ciclo produttivo;
- ⇒ Le imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- ⇒ Le spese per il corredo e le spese dirette o indirette relative al personale del gestore ed i relativi adempimenti;
- ⇒ contributivi assistenziali e previdenziali;
- ⇒ L'approvvigionamento degli ingredienti di cucina;
- ⇒ L'acquisto dei vassoi, delle stoviglie degli utensili come specificato al precedente art. 3;
- ⇒ Le spese per l'adeguamento funzionale e la messa a norma dei locali e degli impianti delle cucine esistenti e delle zone di collegamento tra le cucine ed i locali adibiti alla mensa per i dipendenti aziendali. In particolare: battiscopa ed angoli smussi, zanzariere a maglie strette, finestre del corridoio in sicurezza;
- ⇒ Tutte le spese relative alla registrazione del presente contratto;
- ⇒ Il rispetto degli obblighi assicurativi previsti dall'attuale normativa in materia di igiene e sicurezza adottando tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità del personale sul luogo di lavoro ivi compreso la redazione del Piano di Sicurezza ed i corsi di formazione dei rappresentanti per la sicurezza ai sensi dell'art. 19, comma 1, lett. g) del D.Lgs. 626/1994;
- ⇒ Lo smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie per lo stoccaggio, il trasporto ed il conferimento diretto degli stessi nei contenitori in dotazione dei PP. OO., e lo smaltimento degli oli esausti di cucina nei modi previsti dalla legge;
- ⇒ La fornitura del "Sistema di controllo di risultato" scelto dall'Azienda ospedaliero – universitaria conforme al "Piano Guida" allegato al presente Disciplinare Tecnico e comprendente la progettazione, la implementazione, il caricamento dati, la fornitura del software, dell'hardware, degli strumenti di misura (Bassometro, Scala di Bacharach, Bioluminometro, Termometri e Sonde ad infissione), la formazione degli addetti ed il supporto tecnico-progettuale scelto dall'Ente Appaltante;
- ⇒ Tutte le spese non espressamente specificate riguardanti l'effettuazione puntuale del servizio.

Eventuali carenze o disservizi non dipendenti dal gestore che dovessero verificarsi, dovranno essere tempestivamente segnalati all'Azienda Ospedaliero – Universitaria "OSPEDALI RIUNITI" – FOGGIA - e la loro eliminazione sarà a carico del gestore, sempre che queste rientrino negli interventi di propria competenza.

L'acquisto delle attrezzature, dei vassoi, delle stoviglie, degli utensili come specificato al precedente art. 3 deve essere realizzato, pena la risoluzione contrattuale, entro e non oltre 60 giorni dalla data di sottoscrizione del contratto mentre l'adeguamento funzionale e la messa a norma dei locali e degli impianti delle cucine degli Stabilimenti deve essere realizzato, pena la risoluzione contrattuale, entro e non oltre 120 giorni dalla data di sottoscrizione del contratto.

ART. 15



**Procedura aperta per l'affidamento quinquennale del SERVIZIO DI RISTORAZIONE
- DISCIPLINARE TECNICO -**

CIG:[01299359BE]

(PRODUZIONE DEI PASTI E PROCEDIMENTO PER LA PRENOTAZIONE E DISTRIBUZIONE)

Il gestore provvederà a produrre i pasti normali e le diete speciali nel numero richiesto dalle UU. OO.

Le predette UU. OO. hanno l'obbligo di fornire al gestore entro e non oltre le ore 10,00 del giorno stesso il numero dei pazienti presenti al vitto. La scelta del vitto da parte dei pazienti spetterà al gestore il quale a mezzo di proprio personale provvederà ad effettuare le necessarie interviste per la prenotazione il giorno precedente, previa acquisizione presso il personale preposto di reparto di ogni informazione relativa a: pazienti operandi, in preparazione per determinati esami diagnostici ovvero pazienti sottoposti a diete speciali e/o a digiuno.

Le richieste di cui sopra, dovranno essere effettuate su appositi modelli concordati con il gestore.

Per gli extra (vedi anche eventuali generi supplementari) la richiesta sarà inoltrata, di volta in volta, dalle Capo sala o dalla Direzione Medica di Presidio, al gestore.

Anche per detti extra occorrerà identico modulo di richiesta.

Tale modello, vistato per avvenuta somministrazione, sarà restituito al gestore che dovrà allegarlo alla fattura.

Nel caso di nuova accettazione l'Impresa dovrà stabilire, in accordo con la DMP ed in fase di inizio di gestione, un menù standard sempre disponibile senza necessità di prenotazione alcuna.

Le strutture di degenza sono tra loro collegate con rete informatica (intranet). Non vi è, invece, il collegamento informatico tra le stesse e le cucine.

ART. - 16

(CENTRO DI COTTURA SOSTITUTIVO)

Dovendo la ditta, comunque, assicurare l'erogazione del servizio senza soluzione di continuità anche a fronte di impedimenti di qualsiasi natura, prevedibili e/o imprevedibili, ma non imputabili alla stessa ditta, dovrà presentare una dichiarazione con la quale si impegna ad assicurare il servizio con oneri a proprio carico e comunque nel rispetto delle prescrizioni del Disciplinare attraverso un centro di cottura idoneo, non oltre un raggio di Km.50, già dotato di tutte le autorizzazioni al momento della offerta. La ditta dovrà dimostrare inoltre, in sede di offerta, di possedere automezzi idonei per la veicolazione di pasti già dotati di autorizzazione sanitaria.

Il ricorso a tale procedura potrà esercitarsi solo per il tempo indispensabile per il ripristino delle cucine locali e, comunque per non più di 15 (quindici) giorni.

Trattandosi di Struttura da utilizzare solo in caso di emergenza a causa del mancato funzionamento degli impianti in esercizio presso l'Azienda ospedaliero – universitaria, la stessa non necessita di particolari caratteristiche se non quelle di fornire i pasti necessari al regolare funzionamento delle Strutture operative dell'Azienda stessa e di non creare disagi ai degenti ricoverati in ordine al servizio di ristorazione.

Diverso è invece il caso della ristrutturazione di adeguamento strutturale ed impiantistico dei due centri di cottura interni per i quali l'Impresa aggiudicataria potrà ricorrere sia allo stesso centro di cottura esterno sia all'alternanza dei siti oggetto dell'intervento, purché vengano rispettati i tempi previsti nel Disciplinare Tecnico.

In quest'ultimo caso i tempi di ricorso al centro di cottura esterno saranno pari a quelli previsti per la esecuzione dei lavori di adeguamento strutturale ed impiantistico nonché per la fornitura ed installazione delle attrezzature integrative e/o sostitutive.

ALLEGATO A)

ELENCO DELLE DERRATE DI CONSUMO AGGIUNTIVE RISPETTO AL MENU' PROPOSTO



**Procedura aperta per l'affidamento quinquennale del SERVIZIO DI RISTORAZIONE
- DISCIPLINARE TECNICO -**

CIG:[01299359BE]

PRODOTTI	UNITA' di misura	QUANTITA' storica 2006
The	Filtro	6821
Vino	250 cc	533
Camomilla	Filtro	3913
Latte (intero/parzialmente scremato)	Lt.	6429,25
Latte UHT	½ lt.	322
Latte delattosato	½ lt.	300
Orzo solubile	Gr.	5
Yogurt	n.	369
Succhi di frutta	125 ml.	3978
Panino (carne o formaggio o salame)	n.	11
Zucchero	Gr.5	8241
Zucchero	Kg.	1159
Fette biscottate	Gr.15	4269
Biscotti secchi	Kg.	6,840
Biscotti frolli	Kg.	154,025
Limoni	n.	3181
Acqua Minerale	Lt.	6004
Acqua Minerale	½ lt.	7907
Omogeneizzato di carne	Gr.80	6820
Omogeneizzato di formaggio	Gr.80	70
Omogeneizzato di frutta	Gr.80	5931
Formaggini	n.	16
Pastina	gr.350	391
Frutta fresca di stagione	Kg.	654
Misto ortaggi	Kg.	942
Mozzarella	100 gr.	55
Philadelphia	n.	2



**Procedura aperta per l'affidamento quinquennale del SERVIZIO DI RISTORAZIONE
- DISCIPLINARE TECNICO -**

CIG:[01299359BE]

PRODOTTI	UNITA' di misura	QUANTITA' storica 2006
Uova	n.	2
Fettine	Gr.150	33
Crema di riso	Gr.250	2
Marmellata	Gr.25	16645
Olio extra vergine di oliva	Lt.	12
Grissini	Gr.25	381
Parm. Gratt.	Gr.100	705
Sale	Kg.	21
Pasta semola	Kg.	6
Pasta apoteica	Kg.	2
Fette apoteiche	n.	1
Caffè	250gr.	48

ALLEGATO B



**Procedura aperta per l'affidamento quinquennale del SERVIZIO DI RISTORAZIONE
- DISCIPLINARE TECNICO -**

CIG:[01299359BE]

Elenco addetti al servizio di ristorazione (distinti per numero e qualifica e monte ore) presso gli Stabilimenti dell'Azienda ospedaliero-universitaria "Ospedali Riuniti" di Foggia presenti alla data del 31/08/2007:

Mansione	Livello	Numero Unità lavorative	Ore settimanali	Totale ore settimanali per mansione
<i>Cuoco unico</i>	3°	1	40	40
<i>Impiegato d'appalto</i>	4°	4	3 unità a 40 ore ed 1 unità a 36 ore	156
<i>Economo dietista</i>	4°	2	1 unità a 36 ore ed 1 unità a 24 ore	60
<i>Capo gruppo mensa</i>	4°	1	40	40
<i>Cuoco capo partita</i>	4°	3	40	120
<i>Capo gruppo mensa</i>	5°	1	36	36
<i>Aiuto cuoco</i>	5°	7	4 unità a 35 ore, 2 unità a 29,16 ore, 1 unità a 24 ore	222,32
<i>Impiegato d'appalto</i>	5°	4	1 unità a 40 ore, 2 unità a 24 ore ed 1 unità a 21 ore	109
<i>Magazziniere</i>	5°	1	30	30
<i>Addetto servizio mensa</i>	6°S	63	20 unità a 20,42 ore, 30 unità a 18 ore, 2 unità a 35 ore, 4 unità a 17,5 ore, 4 unità a 25 ore, 1 unità a 29,17 ore, 1 unità a 40 ore, 1 unità a 21 ore	1278,57
<i>Addetto servizio mensa</i>	6°	5	17,5	87.5

NUMERO TOTALE DIPENDENTI: 92

TOTALE ORE LAVORATIVE SETTIMANALI: 2179,39

Numero di dipendenti dell'Azienda ospedaliero-universitaria da coordinare per l'effettuazione del servizio: **n.4 unità lavorative con la qualifica di cuoco assunte a tempo pieno.**

ALLEGATO C

Le attrezzature attualmente in uso e che rientrano nella dotazione dell'Azienda ospedaliero - universitaria sono le seguenti:



**Procedura aperta per l'affidamento quinquennale del SERVIZIO DI RISTORAZIONE
- DISCIPLINARE TECNICO -**

CIG:[01299359BE]

TAGLIAVERDURE N.1
PELAPATATE N.1
CENTRIFUGA PER SGOCCIOLAMENTO VERDURE N.1
LAVAVERDURE N.1
AFFETTATRICI N.2
GRATTUGIA FORMAGGIO N.1
TRITACARNE N.2
ARMADIO FRIGO 1 ANTA N.2
ARMADIO FRIGO 2 NATE N.1
CUTTER N.1
BANCHI LAVORAZIONE N.18
LAVELLO VERDURE N.1
CUCINA 4 FUOCHI N.2
CUCINA 6 FUOCHI N.1
PIASTRE ELLETRICHE N.2
PIASTRA GAS IN GHISA PICCOLA N.1
PIASTRA GAS IN GHISA GRANDE N.1
FRY TOP CROMO N.3
FORNO ANGELO PO 20 TEGLIE 2-1 N.1
FORNO LAINOX 10 TEGLIE 2-1 N.1
ABBATTITORE DI TEMPERATURA N.1
BRASIERE GAS N.5
SALSAMAT N.1
CUOCIPASTA N.1
PENTOLE VAPORE DA 280 LT CIRCA N.4
PENTOLE VAPORE DA 150 LT CIRCA N.2
LAVPENTOLE N.1
LAVASTOVIGLIA A NASTRO N.1
LAVASTOVIGLIA A CESTELLI N.1
NASTRO PER IL CONFEZIONAMENTO N.2
MIXER A IMMERSIONE NILMA N.1
BILANCIA BASCULANTE N.1
CELLA ORTOFRUTTA N.1
CELLA SALUMI E FORMAGGI N.1
CELLA CARNI ROSSE N.1
CELLA CARNI BIANCHE N.1
ANTICELLA BT N.1
ANTICELLA N.1
CELLA BT N.1
CELLA DI MANTENIMENTO GIORNALIERA N.1
BANCO FRIGO A POZZETTO N.1
SCAFFALI ACCIAIO N.16
CARRELLO BURLODGE 30 VASSOIO COLORE BLU N.11
CARRELLO BURLODGE 30 VASSOIO COLORE ROSSO N.5
CARRELLO BURLODGE 24 VASSOIO COLORE ROSSO N.1
CARRELLO NEUTRO 20 VASSOI N.10
CARRELLO NEUTRO 30 VASSOI N.14

Le Imprese interessate potranno verificare lo stato e la funzionalità delle attrezzature di cui al riportato elenco effettuando apposito sopralluogo presso i locali aziendali individuati nel Disciplinare Tecnico di gara adibiti a cucine.

Il sistema di prenotazione pasti informatizzato dell'Impresa attuale Gestore del servizio in argomento non rientra nella dotazione dell'Azienda ospedaliero – universitaria.



Regione Puglia
OSPEDALI RIUNITI
Azienda Ospedaliero - Universitaria
F O G G I A

Procedura aperta per l'affidamento quinquennale del SERVIZIO DI RISTORAZIONE
- DISCIPLINARE TECNICO -

CIG:[01299359BE]