



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI AGRIGENTO

Affidamento diretto, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b) del D.Lgs. 36/2023, del servizio di ristorazione da erogarsi in favore dei pazienti ricoverati presso l'Ospedale di Comunità di Santa Margherita di Belice dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento.

## **CAPITOLATO TECNICO**

## Sommarario

ART. 1 - OGGETTO E AMBITO DI APPLICAZIONE.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
ART. 2 – SUDDIVISIONE IN LOTTI.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
ART. 3 – CORRISPETTIVI.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
ART. 4 – DURATA DELL'APPALTO.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
ART. 5 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA.....	5
ART. 6 – FABBISOGNO PRESUNTO.....	5
ART. 7 – Attività comprese nel servizio.....	6
ART. 8 – Continuità del servizio.....	7
ART. 9 – Organizzazione del servizio.....	8
9.1 – Orari di prenotazione.....	8
9.2 – Orari di consegna.....	8
9.3 – Orari di ritiro.....	9
9.4 -- Figure professionali e referenti del servizio.....	9
ART. 10 – Requisiti igienico-sanitari e sicurezza alimentare.....	9
ART. 11 – Menù e prestazioni dietetiche.....	11
ART. 12 – Caratteristiche e sicurezza delle derrate alimentari.....	12
ART. 13 – Criteri Ambientali Minimi (CAM) e sostenibilità del servizio.....	13
ART. 14 – Controlli e verifiche del servizio.....	14
ART. 15 – Penalità.....	15

## ART. 1 - OGGETTO E AMBITO DI APPLICAZIONE

Il presente Capitolato definisce le modalità di esecuzione del servizio di ristorazione collettiva da erogarsi presso l'Ospedale di Comunità di Santa Margherita Belice.

Il servizio comprende la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione e la somministrazione dei pasti agli utenti, nonché le attività accessorie connesse, ivi inclusi lo stoccaggio delle derrate alimentari, la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate e la gestione dei rifiuti derivanti dal servizio.

Il servizio assicura l'erogazione della colazione, del pranzo e della cena, nonché la predisposizione e gestione dei regimi dietetici speciali prescritti dal personale sanitario.

Le prestazioni devono essere svolte secondo le modalità e nel rispetto delle condizioni stabilite nel presente Capitolato e nei relativi allegati tecnici. L'esecuzione del servizio è altresì vincolata all'osservanza dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la ristorazione collettiva, di cui al D.M. 10 marzo 2020, come specificato al successivo articolo 13.

## ART. 2 -- SUDDIVISIONE IN LOTTI

Il presente appalto è costituito da un unico lotto, attesa la natura unitaria del servizio di ristorazione e la necessità di garantirne la gestione integrata e omogenea.

## ART. 3 -- CORRISPETTIVI

Il corrispettivo dovuto al Fornitore sarà determinato in funzione del servizio effettivamente erogato e, in particolare, in relazione al numero dei pasti giornalmente prodotti e somministrati, nonché ai quantitativi di eventuali generi alimentari extra richiesti, secondo quanto previsto nel presente Capitolato e nei relativi allegati.

Il prezzo unitario del pasto e degli eventuali generi accessori sarà quello offerto dal Fornitore in sede di offerta economica. Tale prezzo rimane invariato per tutta la durata contrattuale, anche nell'ipotesi di incremento del numero dei pazienti ricoverati fino al raggiungimento della capacità massima autorizzata di venti (20) posti letto.

Il pagamento avverrà sulla base dei pasti effettivamente forniti e delle prestazioni accessorie effettivamente rese, debitamente rilevati e contabilizzati mediante idonea documentazione di consegna, attestazione o altro sistema di rilevazione concordato con l'Amministrazione.

Resta inteso che il numero dei pasti indicato negli atti dell'affidamento ha carattere meramente presuntivo e non vincolante per l'Amministrazione. Il numero effettivo dei pasti potrà variare in aumento o in diminuzione in relazione all'effettiva occupazione dei posti letto e alle esigenze assistenziali, senza che il Fornitore possa avanzare pretese risarcitorie, indennizzi o compensi ulteriori rispetto ai corrispettivi dovuti per le prestazioni effettivamente eseguite.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di pasti aggiuntivi o prestazioni accessorie connesse al servizio, anche in occasione di esigenze straordinarie o non programmabili. Tali prestazioni saranno remunerate applicando i medesimi prezzi unitari offerti, fermo restando il limite dell'importo massimo contrattuale.

Trattandosi di servizio a misura, sarà remunerato esclusivamente quanto effettivamente erogato, regolarmente documentato e ritenuto conforme alle prescrizioni del presente Capitolato.

L'importo massimo contrattuale costituisce limite massimo di spesa e non potrà in alcun caso essere superato. L'eventuale prosecuzione temporale del servizio oltre la durata iniziale potrà avvenire esclusivamente entro il limite dell'importo residuo disponibile, senza riconoscimento di ulteriori somme rispetto al valore complessivo dell'affidamento.

#### ART. 4 -- DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è stabilita in diciotto (18) mesi, decorrenti dalla data di avvio del servizio, come risultante dal verbale di consegna o da atto equivalente.

Trattandosi di servizio a misura, remunerato sulla base dei pasti effettivamente erogati, l'importo contrattuale costituisce limite massimo di spesa e non determina alcun obbligo per l'Amministrazione di richiedere prestazioni fino alla concorrenza dello stesso.

Qualora alla scadenza del termine di durata contrattuale non risulti esaurito l'importo massimo contrattuale, l'Amministrazione potrà disporre il differimento del termine finale del contratto, alle medesime condizioni economiche e contrattuali, esclusivamente entro il limite dell'importo residuo disponibile, senza alcun incremento dell'importo complessivo dell'affidamento e comunque per un periodo non superiore a sei (6) mesi.

Tale prosecuzione temporale non costituisce rinnovo, né proroga tecnica, né nuova opzione economica, ma mera estensione temporale dell'esecuzione entro il limite dell'importo massimo contrattuale già previsto.

Resta fermo che, al raggiungimento dell'importo massimo contrattuale, il contratto dovrà intendersi esaurito anche se anteriormente alla scadenza temporale.

## ART. 5 -- TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza destinataria del servizio di ristorazione è costituita dai pazienti ricoverati presso l'Ospedale di Comunità di Santa Margherita di Belice.

I pazienti sono prevalentemente soggetti adulti e anziani, inseriti in percorsi assistenziali di degenza a bassa intensità clinica, anche in fase post-acuta o di stabilizzazione.

Il servizio deve garantire la somministrazione dei pasti ordinari e delle diete speciali, nonché di regimi alimentari personalizzati, sulla base delle prescrizioni del personale sanitario, tenuto conto delle condizioni cliniche e nutrizionali degli utenti.

Il presente affidamento è dimensionato, nella fase di avvio del servizio, su un fabbisogno presunto riferito a n. 10 posti letto, fermo restando che il numero effettivo dei pasti potrà variare in relazione all'effettiva occupazione dei posti letto e alle esigenze assistenziali della struttura.

## ART. 6 -- FABBISOGNO PRESUNTO

Il fabbisogno del servizio di ristorazione è stimato, ai soli fini della determinazione dell'importo dell'affidamento e della formulazione dell'offerta, sulla base di n. 10 posti letto presunti, fermo restando che la capacità ricettiva massima dell'Ospedale di Comunità è pari a n. 20 posti letto.

Il fabbisogno giornaliero stimato, a titolo meramente indicativo e non vincolante, è pari a circa:

- n. 10 colazioni;
- n. 10 pranzi;
- n. 10 cene.

Il fabbisogno complessivo giornaliero è pertanto stimato in circa n. 30 pasti, mentre su base annua il fabbisogno presunto è stimato in circa n. 11.000 pasti/anno.

I dati sopra indicati hanno valore esclusivamente presuntivo e sono utilizzati ai soli fini della stima economica dell'affidamento. Il numero effettivo dei pasti potrà variare in aumento o in diminuzione in relazione all'effettiva occupazione dei posti letto, alle esigenze assistenziali e all'andamento del servizio, senza che ciò comporti alcun diritto del Fornitore a compensi, indennizzi o risarcimenti diversi da quelli derivanti dalle prestazioni effettivamente eseguite, fermo restando il limite dell'importo massimo contrattuale.

## ART. 7 -- Attività comprese nel servizio

Il servizio di ristorazione comprende tutte le attività necessarie per l'erogazione completa dei pasti ai pazienti, dalla fase di approvvigionamento delle derrate fino alla somministrazione finale, nonché tutte le prestazioni accessorie connesse.

In particolare, il Fornitore è tenuto a garantire l'approvvigionamento, il trasporto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti, assicurando l'utilizzo di prodotti conformi alla normativa vigente in materia igienico-sanitaria e di qualità alimentare, nonché il rispetto dei requisiti di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.

Il Fornitore dovrà provvedere alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso centri di produzione autorizzati, utilizzando modalità operative idonee a garantire la sicurezza alimentare e il

mantenimento delle caratteristiche nutrizionali e organolettiche degli alimenti. Il confezionamento dovrà avvenire mediante l'impiego di contenitori e vassoi adeguati al trasporto e alla successiva distribuzione.

Il servizio comprende altresì il trasporto dei pasti mediante mezzi idonei e autorizzati, nonché la consegna presso l'Ospedale di Comunità nel rispetto degli orari e delle modalità stabilite, garantendo il mantenimento delle corrette temperature e delle condizioni igienico-sanitarie durante tutte le fasi.

Il Fornitore è tenuto a garantire la distribuzione e la somministrazione dei pasti ai pazienti secondo l'organizzazione della struttura, assicurando la corrispondenza tra i pasti erogati e le prescrizioni dietetiche individuali, nonché il ritiro dei materiali e dei residui derivanti dal servizio.

Rientra tra le attività del servizio la gestione delle diete speciali e dei regimi alimentari personalizzati, che dovranno essere predisposti su prescrizione del personale sanitario, nel rispetto delle specifiche esigenze nutrizionali e cliniche dei pazienti.

Il Fornitore dovrà altresì garantire la fornitura di tutti i materiali e delle attrezzature necessari per l'esecuzione del servizio, inclusi contenitori, vassoi, stoviglie e materiali monouso, nonché la loro idoneità sotto il profilo igienico-sanitario.

Sono inoltre comprese le attività di pulizia e sanificazione dei contenitori, delle attrezzature e dei mezzi utilizzati, nonché la gestione e lo smaltimento dei rifiuti derivanti dal servizio, nel rispetto della normativa vigente e delle disposizioni aziendali.

Il servizio dovrà essere assicurato mediante l'impiego di personale adeguato per numero e qualificazione, nel

rispetto della normativa vigente in materia di lavoro, sicurezza e igiene, garantendo altresì idonea formazione in materia di sicurezza alimentare e sistema HACCP.

Prima dell'avvio del servizio, il Fornitore dovrà comunicare all'Amministrazione il nominativo di un referente del servizio, con recapito telefonico e indirizzo e-mail, incaricato di assicurare il coordinamento operativo delle prestazioni e di gestire eventuali comunicazioni, urgenze o disservizi.

Il Fornitore è tenuto, infine, a provvedere alla formazione del proprio personale addetto al servizio, nonché, su richiesta dell'Amministrazione, del personale sanitario coinvolto, secondo un piano formativo preventivamente concordato con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto e con il Servizio SIAN. La

formazione dovrà riguardare, in particolare, le modalità operative del servizio, l'utilizzo di eventuali sistemi informatici, la corretta gestione delle diete speciali e la prevenzione dei rischi allergeni.

#### ART. 8 -- Continuità del servizio

Il servizio di ristorazione oggetto del presente Capitolato è da considerarsi servizio essenziale e di pubblica utilità e deve essere garantito senza interruzioni per tutti i giorni dell'anno.

Il Fornitore è tenuto ad assicurare la regolare erogazione del servizio anche in presenza di eventi eccezionali,

quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- scioperi del personale;
- guasti tecnici;
- difficoltà di approvvigionamento;
- eventi imprevisti o calamità.

A tal fine, il Fornitore dovrà adottare tutte le misure organizzative necessarie per garantire la continuità del servizio, anche mediante l'attivazione di soluzioni alternative idonee.

L'interruzione, anche parziale, del servizio, se non dovuta a cause di forza maggiore debitamente documentate, costituisce grave inadempimento contrattuale e può dar luogo all'applicazione di penali e, nei casi più gravi, alla risoluzione del contratto.

## ART. 9 -- Organizzazione del servizio

Il servizio di ristorazione dovrà essere organizzato dal Fornitore in modo da garantire continuità, regolarità ed efficienza, nel rispetto delle esigenze organizzative dell'Ospedale di Comunità.

Lo stesso dovrà essere assicurato per tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi, senza interruzioni.

Il Fornitore è tenuto a garantire l'erogazione dei pasti principali della giornata, consistenti in colazione, pranzo e cena, nel rispetto delle prescrizioni dietetiche individuali e delle indicazioni fornite dal personale sanitario.

### 9.1 -- Orari di prenotazione

Le modalità e gli orari di prenotazione dei pasti saranno stabiliti dall'Amministrazione in relazione all'organizzazione interna della struttura.

Il Fornitore dovrà in ogni caso garantire la gestione delle variazioni giornaliere, comprese le nuove ammissioni, le dimissioni e le modifiche delle diete, anche con breve preavviso, assicurando la tempestiva presa in carico delle richieste.

### 9.2 -- Orari di consegna

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire in fasce orarie compatibili con l'organizzazione della struttura, indicativamente comprese tra le ore 7:30 e le ore 8:30 per la colazione, tra le ore 12:00 e le ore 13:00 per il pranzo e tra le ore 18:30 e le ore 19:30 per la cena.

Il Fornitore dovrà assicurare la consegna dei pasti nel rispetto delle condizioni igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente, garantendo il mantenimento delle corrette temperature e delle caratteristiche organolettiche degli alimenti mediante l'impiego di idonei contenitori e sistemi di trasporto.

In presenza di eventuali non conformità o disservizi, il Fornitore è tenuto a provvedere tempestivamente alla sostituzione o integrazione dei pasti, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

Ogni consegna dovrà essere accompagnata da idoneo documento di trasporto o documento equivalente, recante almeno l'indicazione della data, dell'orario di consegna, del numero e della tipologia dei pasti forniti, nonché di eventuali diete speciali o personalizzate. Il documento dovrà essere sottoscritto dal personale incaricato della ricezione, ai fini della verifica e della successiva contabilizzazione del servizio.

### 9.3 -- Orari di ritiro

Il Fornitore dovrà provvedere al ritiro dei vassoi, dei contenitori e dei materiali utilizzati per la somministrazione dei pasti entro un termine massimo di sessanta (60) minuti dalla conclusione della distribuzione di ciascun pasto, secondo modalità concordate con la struttura. Il rispetto di tale termine è essenziale ai fini del controllo igienico-sanitario e della corretta gestione dei rifiuti.

### 9.4 -- Figure professionali e referenti del servizio

Il Fornitore è tenuto a individuare e comunicare all'Amministrazione, prima dell'avvio del servizio, le seguenti figure professionali:

a) Referente Tecnico del Servizio: soggetto dedicato, facilmente reperibile e con adeguata capacità decisionale, che fungerà da interlocutore unico e continuativo tra il Fornitore e l'Amministrazione per tutte le problematiche operative, organizzative e gestionali relative al servizio. Il Referente Tecnico dovrà garantire la propria reperibilità anche in orari serali e nei giorni festivi, al fine di assicurare la pronta risoluzione di eventuali criticità.

b) Responsabile della Direzione Tecnica del servizio: la figura preposta alla supervisione tecnica, alla qualità e alla sicurezza alimentare del servizio, che dovrà essere in possesso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze della Nutrizione Umana o titolo equipollente riconosciuto dalla normativa vigente. Tale responsabile avrà il compito di:

- sovrintendere all'applicazione del piano di autocontrollo HACCP e delle buone prassi igieniche;
- garantire la conformità nutrizionale e dietetica dei menù;
- vigilare sulla corretta gestione delle derrate, delle grammature e delle modalità di preparazione;
- curare la formazione del personale in materia di sicurezza alimentare e gestione degli allergeni;
- collaborare con il personale sanitario dell'Ospedale per la definizione e il monitoraggio delle diete speciali;
- gestire la documentazione tecnica e i registri di autocontrollo, rendendoli disponibili per i controlli dell'Amministrazione.

I nominativi e i recapiti (telefonici e di posta elettronica) delle suddette figure dovranno essere comunicati tempestivamente all'Amministrazione, con l'obbligo di darne pronta comunicazione in caso di variazioni. L'assenza o la mancata sostituzione di tali figure costituisce inadempimento contrattuale.

### ART. 10 -- Requisiti igienico-sanitari e sicurezza alimentare

Il Fornitore è tenuto a garantire che tutte le fasi del servizio di ristorazione, dall'approvvigionamento delle

derrate fino alla somministrazione dei pasti, siano svolte nel pieno rispetto della normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare.

In particolare, il Fornitore dovrà assicurare l'applicazione di un sistema di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP, ai sensi della normativa comunitaria e nazionale vigente, nonché il rispetto delle buone pratiche igieniche e di lavorazione degli alimenti.

Le derrate alimentari utilizzate dovranno essere conformi alle disposizioni in materia di qualità e sicurezza, correttamente conservate, tracciabili e accompagnate da idonea documentazione attestante la loro provenienza e conformità.

Durante tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione, dovranno essere rispettate le condizioni igienico-sanitarie previste dalla normativa, con particolare riferimento al mantenimento delle temperature degli alimenti, alla prevenzione delle contaminazioni e alla corretta conservazione dei prodotti.

Il Fornitore è altresì tenuto a garantire l'idoneità igienico-sanitaria dei locali, delle attrezzature, dei mezzi di trasporto e di ogni altro strumento utilizzato per l'esecuzione del servizio, provvedendo alla loro regolare pulizia e sanificazione.

Il personale impiegato dovrà essere in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente per la manipolazione degli alimenti, nonché adeguatamente formato in materia di igiene, sicurezza alimentare e corrette prassi operative.

Il Fornitore dovrà inoltre consentire in qualsiasi momento l'effettuazione di controlli da parte dell'Amministrazione, finalizzati alla verifica del rispetto delle condizioni igienico-sanitarie e delle disposizioni contrattuali. A tal fine, dovrà rendere disponibile tutta la documentazione relativa al sistema di autocontrollo e alle procedure adottate.

In caso di accertata non conformità rispetto alle prescrizioni igienico-sanitarie, il Fornitore è tenuto ad adottare immediatamente le misure correttive necessarie, fatti salvi eventuali provvedimenti dell'Amministrazione, ivi compresa l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato.

Il Fornitore dovrà garantire, secondo quanto previsto dal proprio piano di autocontrollo HACCP e dalle disposizioni normative applicabili, la conservazione di campioni rappresentativi di tutte le preparazioni somministrate, congelati a una temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$  e adeguatamente identificati (data, pasto, tipologia di preparazione), per un periodo di almeno sette (7) giorni. Tale obbligo è finalizzato a consentire eventuali verifiche analitiche in caso di sospette tossinfezioni alimentari o altre non conformità igienico-sanitarie.

## ART. 11 -- Menù e prestazioni dietetiche

Il servizio di ristorazione dovrà essere erogato sulla base di menù vari, equilibrati e adeguati alle esigenze nutrizionali dei pazienti, nel rispetto dei principi della corretta alimentazione, delle finalità del servizio e delle caratteristiche dell'utenza assistita.

Il Fornitore è tenuto a predisporre i menù nel rispetto di criteri dietetici e nutrizionali adeguati, garantendo la varietà delle preparazioni, la qualità delle materie prime e la corretta composizione dei pasti, in conformità alle disposizioni contenute negli allegati tecnici al presente Capitolato e, in particolare:

- all'Allegato 1 -- Caratteristiche delle derrate alimentari;
- all'Allegato 2 -- Dietetico e menù tipo.

Le disposizioni contenute nei suddetti allegati costituiscono riferimento vincolante ai fini dell'esecuzione del servizio, con particolare riguardo alla qualità delle derrate, alle caratteristiche delle preparazioni, alle grammature e alla composizione nutrizionale dei pasti. Il Fornitore è tenuto al rispetto delle grammature degli alimenti, riferite al prodotto a crudo al netto degli scarti.

Le derrate alimentari utilizzate dovranno possedere requisiti di idoneità sotto il profilo igienico-sanitario e qualitativo, assicurando la tracciabilità dei prodotti e la conformità alla normativa vigente. È fatto assoluto divieto di utilizzare prodotti di origine transgenica o contenenti organismi geneticamente modificati (OGM), salvo diversa previsione normativa.

Il Fornitore dovrà garantire l'adozione di modalità di preparazione idonee a preservare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei piatti.

Il menù proposto dovrà essere sottoposto all'approvazione dell'Amministrazione prima dell'avvio del servizio e non potrà essere modificato senza preventiva autorizzazione della stessa.

Eventuali variazioni ai menù sono ammesse esclusivamente in presenza di comprovate esigenze, quali indisponibilità delle derrate, problematiche tecniche o motivi organizzativi, e dovranno essere preventivamente autorizzate dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto. In tali casi, le variazioni dovranno comunque garantire equivalenti valori nutrizionali e qualitativi.

Non è consentito l'utilizzo di derrate alimentari non previste negli allegati al presente Capitolato, salvo preventiva autorizzazione espressa dell'Amministrazione, da concedersi a seguito di motivata richiesta corredata da idonea documentazione tecnica.

Il Fornitore è tenuto a garantire, oltre al menù ordinario, la predisposizione di diete speciali e personalizzate, su prescrizione del personale sanitario, nel rispetto delle indicazioni contenute nell'Allegato 2. In particolare, per la gestione della dieta senza glutine, il Fornitore dovrà osservare il "Regolamento per la cucina senza glutine" di cui all'Allegato 1, adottando tutte le misure necessarie a prevenire la contaminazione crociata.

Il confezionamento dei pasti dovrà avvenire in modalità idonea a garantire la corretta identificazione del destinatario e la piena corrispondenza con la dieta prescritta. Il Fornitore è altresì tenuto a rendere disponibile al personale sanitario e, per il tramite di quest'ultimo, ai pazienti, l'elenco degli allergeni presenti in ciascuna preparazione, in ottemperanza al Regolamento UE n. 1169/2011, assicurando al contempo il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e protezione dei dati personali.

#### ART. 12 -- Caratteristiche e sicurezza delle derrate alimentari

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia igienico-sanitaria, alimentare e merceologica, nonché alle prescrizioni contenute negli allegati tecnici al presente Capitolato.

I prodotti utilizzati dovranno possedere adeguati requisiti di qualità, freschezza, integrità, salubrità e idoneità al consumo, risultando privi di corpi estranei, muffe, parassiti, alterazioni, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

Le confezioni e gli imballaggi dovranno essere integri, chiusi all'origine ove previsto, privi di segni di manomissione, rotture, fori, perdita di sottovuoto o altre alterazioni tali da compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica, con particolare riferimento all'indicazione degli ingredienti, degli allergeni, della data di scadenza o termine minimo di conservazione, del lotto di produzione, delle modalità di conservazione e della provenienza, ove prevista.

Il Fornitore dovrà garantire la tracciabilità e rintracciabilità delle derrate alimentari utilizzate, conservando e rendendo disponibile, su richiesta dell'Amministrazione, la relativa documentazione di acquisto, trasporto, consegna e conformità.

È fatto divieto di utilizzare derrate alimentari non conformi alle prescrizioni del presente Capitolato, degli allegati tecnici e della normativa vigente.

L'eventuale utilizzo di prodotti non previsti negli allegati tecnici dovrà essere preventivamente autorizzato

dall'Amministrazione, previa trasmissione di motivata richiesta e di idonea scheda tecnica del prodotto.

Le prescrizioni del presente articolo trovano applicazione ferma restando l'osservanza dei Criteri Ambientali Minimi di cui al successivo articolo.

#### ART. 13 -- Criteri Ambientali Minimi (CAM) e sostenibilità del servizio

Il Fornitore è tenuto ad eseguire il servizio nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) applicabili al servizio di ristorazione collettiva e alla fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020, nonché delle eventuali successive modifiche e integrazioni vigenti al momento dell'esecuzione del servizio.

Le prescrizioni ambientali di cui al presente articolo costituiscono parte integrante delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali del presente Capitolato, ai sensi dell'art. 57, comma 2, del D.Lgs. 36/2023.

Nell'esecuzione del servizio, il Fornitore dovrà adottare modalità organizzative coerenti con i principi di sostenibilità ambientale, riduzione degli sprechi alimentari, contenimento degli impatti ambientali e corretta gestione dei rifiuti derivanti dal servizio.

In coerenza con i CAM applicabili, il Fornitore dovrà privilegiare, compatibilmente con la disponibilità del mercato, con la natura del servizio e con le esigenze dietetico-sanitarie dell'utenza, l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, da sistemi di produzione a ridotto impatto ambientale, da filiera corta o a chilometro zero, nonché di prodotti DOP, IGP o certificati secondo sistemi di qualità riconosciuti.

È fatto divieto di utilizzare prodotti di origine transgenica o contenenti organismi geneticamente modificati (OGM), salvo diversa previsione normativa.

Il Fornitore dovrà adottare misure idonee alla riduzione degli sprechi alimentari, anche attraverso una corretta programmazione dei pasti in funzione delle effettive presenze, della tipologia dell'utenza e delle indicazioni provenienti dalla struttura sanitaria.

Il Fornitore dovrà garantire la corretta gestione dei rifiuti derivanti dal servizio, compresi gli imballaggi e i materiali monouso eventualmente utilizzati, nel rispetto della normativa vigente e delle disposizioni organizzative dell'Amministrazione. Dovranno essere privilegiati, ove possibile, materiali riciclabili, compostabili o comunque a ridotto impatto ambientale, conformi alla normativa applicabile per il contatto con gli alimenti.

Il trasporto dei pasti dovrà essere organizzato in modo da contenere gli impatti ambientali, fermo restando il prioritario rispetto delle condizioni igienico-sanitarie, delle temperature di conservazione e dei tempi di

consegna previsti dal presente Capitolato.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere al Fornitore, anche a campione, idonea documentazione attestante la conformità delle modalità operative, delle derrate alimentari e dei materiali utilizzati ai CAM applicabili e alle prescrizioni del presente Capitolato.

Le prescrizioni di cui al presente articolo si intendono integrative e complementari rispetto a quanto previsto negli allegati tecnici al presente Capitolato, i quali dovranno essere interpretati e applicati in coerenza con i Criteri Ambientali Minimi vigenti, in quanto compatibili e proporzionati all'oggetto, all'importo e all'entità del servizio.

Il mancato rispetto delle prescrizioni contenute nel presente articolo costituisce inadempimento contrattuale e potrà comportare l'applicazione delle penali previste dal Capitolato, fatta salva ogni ulteriore tutela dell'Amministrazione nei casi di grave o reiterata inosservanza.

#### ART. 14 -- Controlli e verifiche del servizio

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli e verifiche sul servizio di ristorazione, al fine di accertarne la conformità alle disposizioni del presente Capitolato e ai relativi allegati.

I controlli potranno riguardare tutte le fasi del servizio, dall'approvvigionamento delle derrate fino alla preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti, nonché il rispetto delle prescrizioni dietetiche e nutrizionali.

L'Amministrazione potrà procedere a verifiche sulla qualità e sulla conformità delle derrate alimentari utilizzate, sulle modalità di preparazione dei pasti, sul rispetto delle grammature, nonché sulla corrispondenza tra i pasti forniti e le diete prescritte.

Resta ferma la facoltà dell'Amministrazione di effettuare ispezioni presso i centri di cottura utilizzati dal Fornitore, nonché sui mezzi di trasporto e sulle attrezzature impiegate, al fine di verificarne l'idoneità e il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Il Fornitore è tenuto a consentire l'accesso ai locali, alle attrezzature e alla documentazione relativa al servizio, nonché a fornire ogni informazione richiesta, collaborando con il personale incaricato dei controlli.

L'Amministrazione potrà altresì disporre controlli analitici sui prodotti alimentari, anche mediante il ricorso a laboratori accreditati, con oneri a carico del Fornitore in caso di accertata non conformità.

Qualora, a seguito dei controlli effettuati, vengano riscontrate irregolarità o non conformità, l'Amministrazione procederà alla contestazione formale al Fornitore, il quale sarà tenuto ad adottare tempestivamente le misure correttive necessarie.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione di applicare le penali previste dal presente Capitolato, nonché di adottare ulteriori provvedimenti nei casi più gravi, ivi compresa la risoluzione del contratto.

#### ART. 15 -- Penalità

In caso di inadempimento agli obblighi previsti dal presente Capitolato e dai relativi allegati, l'Amministrazione potrà applicare al Fornitore specifiche penalità, commisurate alla gravità, alla natura, agli effetti prodotti sul servizio e all'eventuale reiterazione delle violazioni accertate.

Costituiscono, a titolo esemplificativo e non esaustivo, inadempimenti rilevanti ai fini dell'applicazione delle penali:

- il mancato rispetto delle prescrizioni dietetiche e nutrizionali;
- la non conformità dei pasti alle caratteristiche qualitative previste dal presente Capitolato e dai relativi allegati;
- il mancato rispetto delle grammature previste;
- il ritardo nella consegna dei pasti rispetto agli orari concordati;
- la mancata, incompleta o non corretta erogazione del servizio;
- la mancata sostituzione o integrazione tempestiva di pasti non conformi, mancanti o non idonei;
- l'utilizzo di derrate alimentari non conformi, non autorizzate o non rispondenti alle prescrizioni del Capitolato e degli allegati;
- il mancato rispetto delle condizioni igienico-sanitarie, delle temperature di conservazione, trasporto e consegna dei pasti;
- la mancata o irregolare gestione delle diete speciali o personalizzate;
- la mancata osservanza delle prescrizioni in materia di Criteri Ambientali Minimi (CAM), sostenibilità, gestione dei rifiuti e riduzione degli sprechi;
  
- il mancato rispetto dell'obbligo di conservazione dei campioni alimentari di cui all'articolo 10;
- ogni altra violazione delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, nei relativi allegati o nelle disposizioni impartite dall'Amministrazione per la corretta esecuzione del servizio.

Le penali saranno applicate secondo criteri di proporzionalità, in relazione alla gravità dell'inadempimento accertato, secondo la seguente graduazione:

#### a) Inadempienze lievi

Per irregolarità che non comportino compromissione significativa del servizio, ma che incidano sulla regolarità, puntualità o corretta esecuzione delle prestazioni, potrà essere applicata una penale da € 100,00 a € 250,00 per ciascun evento contestato.

#### b) Inadempienze medie

Per irregolarità che comportino disservizi, non conformità qualitative, mancato rispetto delle prescrizioni operative, dietetiche, documentali o organizzative, potrà essere applicata una penale da € 250,00 a € 500,00 per ciascun evento contestato.

#### c) Inadempienze gravi

Per violazioni che incidano sulla sicurezza alimentare (quali, a titolo esemplificativo, il mancato rispetto delle temperature di conservazione, l'inadeguata igiene delle attrezzature, l'accertata presenza di microrganismi patogeni), sulla corretta somministrazione delle diete speciali, sulla continuità del servizio, sulla qualità essenziale della prestazione o sulla tutela della salute degli utenti, potrà essere applicata una penale da € 500,00 a € 1.000,00 per ciascun evento contestato, fatte salve le ulteriori azioni risarcitorie.

La misura concreta della penale sarà determinata dall'Amministrazione tenendo conto della gravità della violazione, dell'incidenza sul servizio, dell'eventuale pregiudizio arrecato agli utenti, della tempestività delle misure correttive adottate dal Fornitore e dell'eventuale reiterazione dell'inadempimento.

L'applicazione della penale sarà preceduta da formale contestazione scritta dell'inadempimento, trasmessa al Fornitore mediante PEC o altro mezzo idoneo a garantirne la tracciabilità. Il Fornitore potrà presentare eventuali controdeduzioni entro il termine indicato nella contestazione, che non potrà essere inferiore a cinque (5) giorni naturali e consecutivi, salvo casi di particolare urgenza connessi alla tutela della salute degli utenti, alla sicurezza alimentare o alla continuità del servizio.

Decorso inutilmente tale termine, ovvero qualora le giustificazioni prodotte non siano ritenute idonee, l'Amministrazione procederà all'applicazione della penale, che potrà essere trattenuta direttamente sui corrispettivi dovuti al Fornitore.

La reiterazione di inadempimenti, anche di minore entità, potrà essere valutata dall'Amministrazione quale grave inadempimento contrattuale. In particolare, il superamento di tre (3) contestazioni, anche di lieve entità, in un mese solare, o di dieci (10) contestazioni in un semestre, costituisce presupposto per la risoluzione del contratto.

In caso di violazioni gravi o reiterate, resta salva la facoltà dell'Amministrazione di adottare ulteriori

provvedimenti, ivi compresa la risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni subiti.

L'applicazione delle penalità non esonera il Fornitore dall'obbligo di eliminare tempestivamente le cause dell'inadempimento e di ripristinare la regolare esecuzione del servizio.

Il Dirigente Medico SIAN

Dr. Christian Garascia

