



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelago



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

GARA UNICA A DOPPIO OGGETTO

PER L'AFFIDAMENTO CONGIUNTO DEL RUOLO DI SOCIO PRIVATO
E DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA - GPP- CAM

CAPITOLATO SPECIALE

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PRESSO LE STRUTTURE DELL'AZIENDA USL TOSCANA CENTRO
AMBITO FIORENTINO

CIG 8857524409





SOMMARIO

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI.....	4
Art. 1) Definizioni.....	4
Art. 2) Oggetto dell'appalto.....	5
Art. 3) Destinatari del servizio.....	6
Art. 4) Quantitativo stimato dei pasti, corrispettivi e valore dell'appalto.....	6
Art. 5) Rispetto dei CAM del servizio di ristorazione e delle norme in materia di sostenibilità ambientale.....	7
TITOLO II – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO.....	8
Art. 6) Caratteristiche generali.....	8
Art. 7) Servizio di ristorazione in favore dei Degenti/Ospiti.....	9
Art. 8) Servizio di ristorazione in favore dei dipendenti della AUSL Toscana Centro.....	10
Art. 9) Articolazione del servizio.....	10
1. Utenza.....	10
2. Tempi e modalità di consegna.....	11
3. Modalità esecutive del servizio.....	12
A. Prenotazione pasti.....	12
B. Derrate alimentari.....	13
C. Menù e diete speciali.....	14
D. Preparazione e cotture dei pasti.....	15
E. Caratteristiche del pasto per i degenti ospedalieri.....	16
F. Allestimento Vassoio personalizzato degenti.....	17
G. Caratteristiche del pasto per le RSA, RSD e SSS.....	17
H. Caratteristiche del pasto per il personale dipendente (mensa aziendale).....	18
I. Allestimento del vassoio dipendenti.....	19
L. Generi di conforto.....	19
Art. 10) Criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM 10 marzo 2020, da osservare nello svolgimento del servizio.....	19
10.1 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.....	19
10.2. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).....	20
10.3 Prevenzione e gestione dei rifiuti.....	20
10.4 Tovaglie, tovaglioli (La stazione appaltante può eseguire una scelta tra le opzioni previste in relazione alle caratteristiche delle tovaglie).....	21
10.5 Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie.....	21
10.6 Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.....	21
10.7 Comunicazione.....	22
TITOLO III – UTILIZZO DEI LOCALI.....	22
Art. 11) Centro di stoccaggio e di smistamento.....	22
Art. 12) Locali, utenze, manutenzioni e pulizie.....	23
TITOLO IV – OBBLIGHI NORMATIVI.....	24
Art. 13) Disposizioni generali in materia di igiene e salute.....	24
Art. 14) Disposizioni generali in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.....	25



Comune di Borgo San Lorenzo



Comune di Dicomano



Comune di Pelugo



Comune di Pontassieve



Comune di Rufina



Comune di Scarperia e San Piero



Comune di Vicchio

Art. 15) Obblighi dell'Appaltatore in materia di personale.....25

TITOLO III – PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE.....26

Art. 16) Organico.....26

Art. 17) Reintegro.....27

Art. 18) Qualifiche direttive ed organizzative.....27

Art. 19) Vestiario e dispositivi di protezione.....28

Art. 20) Formazione.....28

TITOLO VI – CONTROLLI.....29

Art. 21) Controllo di qualità interno.....29

Art. 22) Controllo da parte della Azienda USL Toscana Centro.....29

Art. 23) Tipologie del controllo.....29

Titolo VII – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PREVENZIONE CORRUZIONE E DI TUTELA DATI PERSONALI.....31

Art. 24) Comportamento dell'Appaltatore e dei dipendenti e/o collaboratori e/o soggetti incaricati dall'Appaltatore in materia di anticorruzione e di trattamento dei dati personali.....31

Art. 25) Trattamento dei dati personali da parte del Committente.....32



TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

Art. 1) Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

1. Committente o Committenza o AUSL Toscana Centro o AUSL TC: l'Azienda USL Toscana Centro – Ambito Fiorentino;
2. Impresa o Appaltatore o Società: la Servizi Integrati Area Fiorentina S.p.A. (SIAF), con sede in Bagno a Ripoli, Via Don Lorenzo Perosi n. 2, C.F. e P. IVA 05241640480
3. Servizio: il servizio di ristorazione in favore degli Ospiti, dei Degenti e degli Utenti dell'AUSL Toscana Centro – Ambito Fiorentino;
4. CSA: il presente documento nonché gli allegati tecnici pertinenti;
5. Centro Cottura Principale o "CCP": i locali del Centro di cottura Principale sito in Bagno a Ripoli, Via Don Perosi n. 2;
6. Centro di stoccaggio e smistamento pasti:
 - a) i locali di stoccaggio, sporzionamento e smistamento attualmente ubicati presso l'ospedale di Ponte a Niccheri, fino al **31 dicembre 2022**, data entro la quale detti locali dovranno essere liberati;
 - b) i locali di stoccaggio, sporzionamento che dovranno essere trovati, realizzati, allestiti ed attivati dall'Appaltatore per la restante durata contrattuale successiva al **1 gennaio 2023**, dovranno essere essere ubicati ad una distanza non superiore a **trenta minuti** dal CCP di Via Don Perosi misurati con le funzioni <http://maps.google.it> nella fascia oraria 11:30 – 12:30;
7. Terminale semplice o TS: il luogo ove avviene la distribuzione dei pasti e gli spazi di pertinenza;
8. RSA: Residenza Sanitaria Assistita;
9. SSS: Struttura Socio Sanitaria;
10. RSD : Residenza Sanitaria Disabili;
11. Ospiti: i degenti prevalentemente ultrasessantacinquenni presso le RSA e S.S.S. destinatarie del Servizio;
12. Degenti dei presidi ospedalieri: i degenti ricoverati presso le strutture ospedaliere
13. Utenti: gli utenti diversi dagli Ospiti e degenti, quali dipendenti della Committente, studenti e altri, destinatari del Servizio presso le mense dipendenti;
14. Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
15. Specifiche tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Appaltatore deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Committente;
16. C.A.M.: criteri ambientali minimi previsti dall'art. 34, comma 1, del D. Lgs 18 aprile 2016, n. 50 e dal Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare avente ad oggetto "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", lettera E. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, sociosanitarie e detentive.
17. GPP (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione): il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo;



Comune di Bagno a Ripoli



18. Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale il Committente affida all'Appaltatore i locali e le attrezzature conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni;

19. Rischi interferenti: tutti i rischi correlati a sovrapposizione di attività correlate al servizio di ristorazione all'interno dei locali della Committente, evidenziati nel DUVRI.

20. DEC: direttore o direzione dell'esecuzione del contratto.

Art. 2) Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto l'esecuzione del Servizio di Ristorazione **a ridotto impatto ambientale ai sensi del DM 10/03/2020** per la AUSL Toscana Centro destinato a degenti dei presidi ospedalieri, dipendenti, ospiti di R.S.A., S.S.S e RSD, da effettuarsi secondo le modalità, prescrizioni e specifiche tecniche di cui al Contratto e al presente Capitolato Speciale, e ai relativi allegati **nn. 1 "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari per la ristorazione AUSL Toscana Centro", 2 "Composizione del menù e tabelle dietetiche", 3 "Dietetico ospedaliero e assistenziale", 4 "Punti di consegna del servizio di ristorazione", 5 "planimetrie locali mensa" numerati da n. 1 a n. 5**, articolato nelle seguenti prestazioni:

- a) la fornitura di tutte le attrezzature, arredi, mezzi di trasporto e distribuzione, stoviglie, posateria e quant'altro connesso al servizio;
- b) manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni del Centro Cottura Principale, nonché la reintegrazione e la sostituzione di questi ultimi;
- c) la manutenzione ordinaria dell'immobile destinato al Centro Cottura Principale, sia per quanto riguarda la parte edile, sia per quanto attiene agli impianti di ogni genere;
- d) l'acquisizione con oneri a proprio carico della disponibilità di un Centro Cottura alternativo nel caso di disservizio o impossibilità transitoria di utilizzare il Centro Cottura Principale, il quale deve essere ubicato ad una distanza tale da non compromettere la qualità del servizio;
- e) l'acquisizione di tutte le autorizzazioni amministrative, ambientali, paesaggistiche ed ogni altro atto di assenso o nulla osta comunque denominato relativi al Centro Cottura Principale, nonché i relativi lavori di adeguamento anche alle normative sopravvenute con oneri a carico dell'Impresa stessa;
- f) la distribuzione ai degenti, ai dipendenti, agli ospiti di R.S.A., S.S.S e RSD, etc.;
- g) la manutenzione ordinaria di tutti i locali della AUSL Toscana Centro, utilizzati per il servizio per tutto il periodo dell'appalto;
- h) l'intestazione a proprio nome e l'assunzione a proprio esclusivo carico di tutte le utenze relative al Centro Cottura Principale;
- i) il versamento di tutte le imposte, tasse, tariffe e tributi che a qualunque titolo interessino il Centro Cottura Principale.

2. Nell'esecuzione del servizio l'Appaltatore dovrà utilizzare:

- il *Centro Cottura Principale*, posto in Via Don Perosi 2 a Bagno a Ripoli;



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelugo



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

- nonché il *Centro di stoccaggio e smistamento pasti* affidato all'Appaltatore in concessione di bene dalla AUSL Toscana Centro fino al 31 dicembre 2022 in conformità con quanto previsto dal contratto di locazione in essere ed al canone in esso stabilito che ammonta attualmente a circa 52.000,00 euro annuali oltre IVA al 22% e, dopo tale data, il *Centro di stoccaggio e smistamento pasti* individuato dall'Appaltatore.

3. Il Servizio dovrà essere svolto dall'Appaltatore presso le strutture gestite dalla Committente ed elencate nell'**allegato 4**:

4. I pasti dovranno essere prodotti con la tecnologia del legame refrigerato (cook-chill), o eventuali altre diverse tecnologie accreditate, che dovranno comunque essere approvate dal Committente, con gestione nei locali posti all'interno dell'ospedale Santa Maria Annunziata di Bagno a Ripoli (Centro di Smistamento o Stoccaggio) e di quello posto in Via Don Perosi 2 a Bagno a Ripoli (Il Centro Produzione Pasti definito in seguito CCP).

Art. 3) Destinatari del servizio

1. I destinatari del servizio di ristorazione sono i degenti ricoverati presso i presidi ospedalieri, gli ospiti ricoverati presso le RSA, RSD e S.S.S. nonché gli utenti delle mense aziendali autorizzati dalla Committenza, relativi alle strutture indicate nell'allegato 4. Il servizio dovrà essere attivato, a giudizio insindacabile della Committenza, senza garanzie di quantità minime.

Art. 4) Quantitativo stimato dei pasti, corrispettivi e valore dell'appalto

1. Ai soli fini della determinazione dell'importo contrattuale, complessivamente è stimato un numero di pasti quantificabile, nella misura che segue, con conseguente indicazione dell'importo contrattuale per singolo pasto.

DESCRIZIONE	N. pasti presunti	Corrispettivo (pasto)	Totale annuo	Tot. Generale	IVA %
AUSL Toscana Centro					
Degenti presidi ospedalieri diete normobilanciate	456000	€ 6,328	€ 2.885.568	€ 25.970.112	10%
Degenti presidi ospedalieri diete liquide	2400	€ 4,928	€ 11.827	€ 106.445	10%
Degenti presidi ospedalieri diete speciali	169000	€ 7,514	€ 1.269.866	€ 11.428.794	10%
Dipendenti AUSL	223000	€ 5,932	€ 1.322.836	€ 11.905.524	4%
Utenti RSA e SSS diete normobilanciate	66000	€ 5,283	€ 348.678	€ 3.138.102	10%
Utenti RSA e SSS diete speciali	25300	€ 5,851	€ 148.030	€ 1.332.273	10%
Totali	941.700		€ 5.986.805	€ 53.881.250	



Comune di Bagno a Ripoli



2. Il quantitativo dei pasti espresso è relativo ai dati di previsione per l'anno in corso ma potrà variare nel corso del periodo di appalto in funzione delle esigenze della Committenza e degli accordi assunti con i destinatari del servizio.
3. L'eventuale variazione del numero dei pasti (in più o in meno) non potrà costituire giustificazione per una mancata o carente erogazione del servizio, né per una richiesta di indennizzo o revisione dei prezzi.
4. Sulla base dei pasti presunti in n. 941.700 annuali, viene stimato un valore complessivo dell'appalto di euro 53.881.250 (euro cinquantatremilionioctocentoottantunomiladuecentocinquanta/00) IVA di legge esclusa, a cui si aggiungono €. 360.000,00 (trecentosessantamila/00) per oneri della sicurezza per rischi da interferenze.
5. Il corrispettivo per la fornitura dei pasti è a misura e viene determinato moltiplicando i corrispettivi contrattuali per singolo pasto per i pasti effettivamente erogati nel mese di riferimento.
6. Con i suddetti corrispettivi si intendono interamente compensati dalla Committente tutti i servizi, le provviste, le prestazioni e le spese necessarie per la perfetta esecuzione del servizio stesso e qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato speciale e dai relativi allegati, comunque necessario al corretto adempimento delle prestazioni ed inerente e conseguente l'appalto, cosicché in nessun caso è ammessa la fatturazione di prezzi superiori a quelli stabiliti in gara, fatte salve le eventuali revisioni annuali che dovranno essere richieste ed autorizzate ai sensi di quanto indicato nello schema di contratto allegato.
7. La Committenza si riserva di applicare l'articolo 106 comma 12 del d.lgs. 50/2016 ss.mm.ii. per quanto attiene la possibilità di aumentare o diminuire le prestazioni fino alla concorrenza di un quinto dell'importo del contratto, senza che l'impresa appaltante possa vantare diritti o richiedere compensi di sorta o avanzare pretesa alcuna
8. Ai fini della determinazione del costo della manodopera ai sensi dell'art. 23, comma 16, del d.lgs 50 del 2016, si stima che la stessa sia pari al 50% del corrispettivo dovuto, calcolato congiuntamente per la quota di servizio a favore del Comune e la quota a favore della AUSL
9. L'appalto è finanziato con fondi di bilancio della AUSL Toscana Centro per la parte di Ristorazione, salvo le utenze esterne che sono a carico dell'Appaltatore.

Art. 5) Rispetto dei CAM del servizio di ristorazione e delle norme in materia di sostenibilità ambientale.

1. L'Appaltatore dovrà rispettare nell'esecuzione del servizio i seguenti Criteri Ambientali Minimi (CAM) secondo quanto previsto dall'art. 34, comma 1, e dell'art. 144 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e dal D.M.10 marzo 2020, pubblicato nella G.U. 4 aprile 2020, n. 90, allegato 1, lett. E) a) "Clausole contrattuali" e lett. D a) "Specifiche tecniche", b) "Clausole contrattuali", riportati nel presente capitolato e nei suoi allegati, con le migliori proposte in sede di offerta.
3. L'Appaltatore dovrà rispettare le "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" approvate dal Ministero della salute in data 16 aprile 2018.



Comune di Bagno a Ripoli



4. L'Appaltatore dovrà rispettare quanto indicato nella LR n. 37 del 28 giugno 2019 concernente “Misure per la riduzione dell'incidenza della plastica sull'ambiente”
5. L'Appaltatore dovrà rispettare le Linee di Indirizzo Regionali per la Ristorazione Assistenziale (DGRT 35 del 2012).
6. L'Appaltatore dovrà aderire al Progetto regionale “Pranzo Sano fuori Casa” inserito nel progetto Nazionale di prevenzione “Guadagnare Salute”.

TITOLO II – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 6) Caratteristiche generali

1. Il servizio dovrà essere organizzato con le seguenti modalità, fatto salvo quanto specificato all'art. 2 comma 4:
 - a) I **pasti** dovranno essere prodotti con la **tecnologia del legume refrigerato (cook-chill)** o altra tecnologia accreditata con garanzia di sicurezza adeguata alle dimensioni del servizio, attraverso le fasi di preparazione, abbattimento, stoccaggio, rigenerazione e distribuzione, con gestione integrata del *Centro di Cottura Principale* e del *Centro di stoccaggio e smistamento pasti*;
 - b) La cottura degli alimenti, la preparazione di multiporzioni, il loro abbattimento e confezionamento, anche con utilizzo di atmosfera protettiva, dovranno essere effettuate presso il *Centro di Cottura Principale*;
 - c) Le **multiporzioni** devono essere trasportate, attraverso mezzi di trasporto refrigerati per garantire la *catena del freddo*, dal *Centro di cottura* al *Centro di stoccaggio e smistamento pasti*. In tale locale dovranno essere allestiti i vassoi personalizzati per i degenti e le multiporzioni per i pasti delle mense, delle Residenze Sanitarie Assistite (R.S.A), delle residenze sanitarie disabili (RSD) delle Strutture Socio-Sanitarie (S.S.S) nonché dei Centri diurni dell'AUSL Toscana Centro, che dovranno essere trasportati per l'opportuna rigenerazione presso le strutture di utilizzo, le quali dovranno essere dotate di idonee attrezzature per l'opportuna rigenerazione. Nello specifico i **vassoi personalizzati** destinati ai presidi ospedalieri devono essere inseriti all'interno di navette, attrezzature neutre, che hanno la funzione di veicolare i pasti. Le stesse, una volta preparate, dovranno essere stoccate all'interno di celle frigorifere (le cui temperature sono monitorate in continuo attraverso un sistema di tele-gestione) fino al momento in cui vengono prelevate per essere trasportate nei presidi ospedalieri.
 - d) per il **trasporto dei pasti** dal *Centro di stoccaggio e smistamento pasti* alle strutture AUSL Toscana Centro destinate al consumo devono essere utilizzati mezzi di trasporto regolarmente autorizzati al trasporto di alimenti che garantiscano il mantenimento della temperatura di refrigerazione attraverso uno scrupoloso monitoraggio delle temperature.
 - e) La **rigenerazione dei pasti** avviene, presso gli Ospedali, all'interno di carrelli scaldavivande certificati CE. I carrelli sono suddivisi in due parti: una dedicata agli alimenti che devono essere somministrati freddi, l'altra invece utilizzata per gli alimenti che devono essere riscaldati. Entrambe le parti sono in grado di fungere da frigorifero fino alla partenza del ciclo di riscaldamento (in modo da non interrompere la catena del freddo).



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelugo



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

2. Spetta all'Appaltatore la **fornitura di forni a microonde** da destinarsi ai reparti per la rigenerazione differita dei primi piatti ipoproteici e senza glutine, nonché la **fornitura di forni (a microonde o a convezione)**, sulla base delle caratteristiche tecniche e logistiche della struttura, per la rigenerazione dei pasti nelle altre strutture AUSL Toscana Centro.

3. Le caratteristiche igienico-sanitarie relative a produzione (preparazione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto), a tecnologie di manipolazione e igiene del personale dovranno essere conformi alla vigente normativa.

4. Le caratteristiche tecnico-merceologiche delle derrate alimentari dovranno corrispondere a quelle richieste nell'**Allegato 1** al presente Capitolato.

5. È compresa nel servizio la fornitura dei vassoi, della posateria e del vasellame necessario. Non sono compresi i servizi di somministrazione.

Art. 7) Servizio di ristorazione in favore dei Degenti/Ospiti

1. La tipologia del servizio richiesto per i **Degenti/Ospiti** della AUSL Toscana Centro prevede:

- Il vassoio con il pasto dovrà essere allestito con vasellame e posateria lavabili complete di tovagliolo in carta
- in coerenza con la DGRT 715 del 3 giugno 2019 allegato B, in alternativa alle stoviglie lavabili che rappresentano comunque la prima e migliore opzione e/o ad integrazione di esse, su richiesta della stazione appaltante, dovranno essere forniti scodelle, bicchieri da cc 300, posate in confezioni tris (cucchiaio, coltello e forchetta) o bis (coltello e forchetta) e cucchiaini/cucchiaini e tazze tutti preferibilmente in materiale compostabile necessari all'allestimento nelle strutture/reparti delle prime colazioni, spuntini pranzi e cene;
- quanto necessario alla colazione verrà contabilizzato nel costo della cena, quanto necessario alla merenda nel costo del pranzo. Colazioni e spuntini saranno allestiti a cura del personale dell'AUSL Toscana Centro. Gli orari per la consegna delle derrate e di quanto altro necessario, saranno da definirsi nello specifico con i coordinatori infermieristici/referenti dei reparti ospedalieri e delle RSA e possono essere bi o tri settimanali;
- la preparazione in legume refrigerato dei pasti destinati al pranzo e alla cena;
- il confezionamento dei pasti in vassoi personalizzati per i degenti comprensivi di stoviglie lavabili e/o in materiale compostabile;
- approvvigionamento e consegna dei cestini (sacchetti) per dializzati sia dei Centri Dialisi ospedalieri che territoriali secondo le indicazioni descritte in **Allegato 2**;
- il confezionamento dei pasti in contenitori monoporzione e/o multiporzione in materiale plastico riciclabile e riciclato termo-sigillati per il pasto degli utenti delle R.S.A. R.S.D. e S.S.S.;
- il trasporto con appositi sistemi refrigerati di veicolazione e la consegna dei pasti ai luoghi di consumo, al personale incaricato dall'AUSL Toscana Centro, che si occuperà di avviare le procedure di riattivazione e della distribuzione in loco;



Comune di Bagno a Ripoli



- la preparazione di diete speciali (secondo protocolli predisposti dalla struttura della Dietetica Aziendale), da erogare con vassoi personalizzati inseriti in carrelli termo-refrigerati o in vaschette monoporzione monouso in materiale riciclabile e riciclato termosigillate per R.S.A. RSD e S.S.S;
- la fornitura di derrate alimentari (generi di conforto) presso le cucine dei reparti;
- la fornitura di tutti i generi extra complementari alla ristorazione;
- il ritiro del materiale sporco (vassoi; stoviglie, caraffe...) dai punti di consegna dei pasti (solo per i degenti ospedalieri);
- il lavaggio/smaltimento delle attrezzature e del materiale sporco (solo per i degenti ospedalieri).

2. Le modalità di consegna giornaliera e periodica dei generi alimentari per le colazioni e gli spuntini, che sono a carico dell'impresa, sono rinviata per la loro specifica determinazione ad appositi accordi con i Referenti delle strutture interessate e con i coordinatori infermieristici dei reparti ospedalieri.

3. In occasione di particolari ricorrenze quali Natale, Capodanno, Pasqua, l'Impresa deve garantire la preparazione di un pranzo speciale da concordare con l'AUSL Toscana Centro sempre nell'ambito del prezzo previsto per il servizio.

4. Il servizio di ristorazione deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

Art. 8) Servizio di ristorazione in favore dei dipendenti della AUSL Toscana Centro

1. La tipologia del servizio richiesto per la **Mensa dipendenti** della AUSL Toscana Centro prevede:

- la fornitura e consegna presso la mensa dipendenti dei pasti prodotti in legume refrigerato in atmosfera protettiva;
- la fornitura e consegna presso la mensa dipendenti dei generi alimentari e non, complementari alla ristorazione;
- la riattivazione e la distribuzione dei pasti mediante sistema self-service, con l'ausilio di piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri in polycarbonato e tovaglette monouso;
- la predisposizione in ogni mensa di un terminale attivo;
- la preparazione espressa di piatti alla piastra (frytop);
- il lavaggio/smaltimento delle attrezzature e del materiale sporco utilizzato.

Art. 9) Articolazione del servizio

1. Utenza

1.1. I punti di consegna per strutture e servizi della AUSL Toscana Centro sono meglio descritti nell'**Allegato 4**. I dati sono comunque da ritenersi indicativi in quanto suscettibili di variazioni e,



Comune di Bagno a Ripoli



pertanto, sono utilizzati soltanto ai fini della formulazione dell'offerta economica non costituendo obbligo alcuno per la AUSL Toscana Centro, che si riserva di variare in aumento o diminuzione a proprio insindacabile giudizio ed in qualsiasi momento di validità del contratto, con un congruo preavviso, il numero delle sedi da servire, le giornate di erogazione e dunque il numero complessivo dei pasti.

1.2. L'Appaltatore dovrà erogare il servizio di ristorazione in base alla differente tipologia di servizio. Nel dettaglio, le varie caratteristiche di ogni tipologia dei soggetti fruitori del servizio consiste in:

- 1) Degenti ospedalieri – Dal Lunedì alla Domenica per 365 giorni l'anno Festivi Compresi.
- 2) Residenze per Anziani – Residenze Sanitarie Disabili- Hospice- Dal Lunedì alla Domenica per 365 giorni l'anno Festivi Compresi.
- 3) Servizi Socio Sanitari – Centri diurni Salute Mentale Dal Lunedì al Venerdì per 12 mesi l'anno Festivi Esclusi.
- 4) Self-service per i dipendenti – Dal Lunedì al Sabato per 12 mesi l'anno Festivi Esclusi.

2. Tempi e modalità di consegna

2.1. L'Appaltatore dovrà consegnare i pasti/derrate in tempo utile in base alla differente tipologia di Servizio, e in maniera più specifica:

a) Degenti Ospedalieri – Vassoio Personalizzato in Linea Refrigerata

- Colazione Fornitura delle derrate (generi di confort) entro le ore 07,30
- Pranzo Consegna del vitto entro le ore 11,30
- Merenda Fornitura delle derrate ((generi di confort) entro le ore 15,30 o in alternativa insieme alla fornitura per la colazione
- Cena Consegna del vitto entro le ore 18

b) Residenze per anziani e Servizi Socio sanitari Multi o Monoporzione in Linea Refrigerata

- Colazione/Merenda Fornitura settimanale delle derrate (generi di confort)
- Pranzo/Cena Consegna del vitto dalle ore 08,00 alle ore 10,30

c) Mense dipendenti multiporzione in linea refrigerata

- Linea self-service Multiporzione in Linea Refrigerata
- Pranzo Consegna del vitto dalle ore 08,00 alle ore 10,30

2.2. Le modalità di consegna e rigenerazione dovranno in ogni caso tenere conto dei seguenti orari indicativi di somministrazione.

- Ospedali dalle 12:00 alle 13.30 (pranzo) dalle 18:30 alle 19.30(cena)
- RSA-RSD-SSS dalle 12:00-12.30 (pranzo) 18:30-19:30 (cena)
- Mense 12.00-15.00



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelugo



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

2.3. Tali orari sono comunque suscettibili di variazioni ad insindacabile giudizio dell'AUSL Toscana Centro in relazione a mutate esigenze organizzative.

2.4. Il servizio di trasporto e consegna dei pasti deve essere realizzato mediante veicoli e carrelli di proprietà dell'Impresa termo-refrigerati.

L'Appaltatore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci almeno euro 4; veicoli elettrici; vetture ibride.

2.5. I pasti in legume refrigerato dovranno essere consegnati nei termini e negli orari sopra descritti a tutti i terminali serviti.

2.6. Resta a cura dell'Appaltatore, la consegna dei carrelli presso i reparti e l'attivazione del ciclo di rigenerazione del carrello;

2.7 Resta a cura della AUSL Toscana Centro, il controllo della rigenerazione, la distribuzione nei reparti ospedalieri dei vassoi ai degenti e anche il ritiro dei vassoi stessi.

2.8 Resta a cura dell'Appaltatore il ritiro della caraffe /brocche sporche e della navetta/carrello con i vassoi sporchi nei tempi concordati con il personale sanitario e considerati sufficienti a favorire da parte di tutti i degenti il consumo del pasto.

3. Modalità esecutive del servizio

3.1. Il Servizio dovrà essere eseguito a regola d'arte, sia per la qualità delle materie prime utilizzate, che per le modalità di espletamento delle varie operazioni, nel pieno rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.

3.2. L'Impresa si impegna e si obbliga all'attuazione del progetto operativo di gestione delle situazioni di emergenza, presentato ed approvato in fase di offerta, che garantisca in ogni caso l'erogazione del servizio.

3.3. L'impresa dovrà effettuare almeno semestralmente indagini di soddisfazione rivolte ai degenti e ai dipendenti, nonché rilevazione degli scarti secondo modalità validate e in coerenza con le linee di indirizzo per prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, emesse dal Ministero della salute ad aprile 2018 e nelle modalità previste dai CAM - 2020 (Allegato 1 lettera E paragrafo 2 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari)

A. Prenotazione pasti

a) Per i degenti la prenotazione dei pasti, effettuata dai coordinatori infermieristici o da loro delegati verrà effettuata informaticamente. I pasti prenotati potranno subire variazioni, in aumento o diminuzione, per effetto di ricoveri o dimissioni non programmate. Le relative modalità, di erogazione e contabilizzazione, saranno concordate, all'inizio dell'appalto, con la SOC Acquisizione beni e servizi.

L'Appaltatore dovrà installare il programma su apposite apparecchiature messe a disposizione e gestirlo a propria cura e spese. Tale sistema dovrà essere compatibile con il sistema informatico utilizzato dall'AUSL Toscana Centro o comunque con il sistema più recentemente introdotto, ed essere giudicato valido ed applicabile dall'Ufficio Informatico dell'AUSL.



Comune di Bagno a Ripoli



b) Per le RSA, RSD ed i SSS la prenotazione dei pasti, effettuata dai Responsabili della struttura o da loro delegati verrà effettuata con apposita strumentazione informatica fornita dall'Appaltatore. Il gestore dovrà installare e gestire a propria cura e spese il sistema e gli strumenti informatici per la prenotazione dei pasti. Tale sistema dovrà essere compatibile con il sistema informatico utilizzato dall'Azienda Sanitaria o comunque con il sistema più recentemente introdotto, ed essere giudicato valido ed applicabile dall'Ufficio Informatico dell'AUSL Toscana Centro.

c) il sistema informatizzato di prenotazione dei pasti dovrà prevedere anche la richiesta di acqua e generi di confort e generi non alimentari (suppellettili) da parte delle strutture/setting/servizi e un sistema automatizzato per la loro autorizzazione ovvero la non autorizzazione da parte del direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) o di suo delegato, inoltre dovrà prevedere un sistema di comunicazione rapida informatizzato tra richiedenti/ Appaltatore /direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) o suoi delegati per facilitare gli scambi inerenti il servizio, ma anche la trasmissione della Non Conformità secondo la modalità prevista e concordata tra le parti.

Oltre a ciò il sistema informatizzato di prenotazione dovrà essere predisposto per agevolare la tracciabilità dei DDT, la verifica di quanto pervenuto rispetto a quanto richiesto e la contabilizzazione ai fini della fatturazione.

Infine il sistema dovrà prevedere la prenotazione del "posto tavola" nelle mense aziendali da parte degli stessi utenti

B. Derrate alimentari

a) L'Impresa provvederà all'acquisto delle derrate, scegliendo i fornitori, in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente, a propria discrezione e sotto la propria responsabilità, previa comunicazione alla struttura economica e alla Dietetica Aziendale, da effettuarsi all'inizio del servizio, dell'elenco dei fornitori scelti per l'approvvigionamento delle derrate. L'Impresa dovrà, inoltre, dare pronta comunicazione di ogni variazione relativa ai fornitori che si dovesse verificare durante la vigenza contrattuale. Elenchi aggiornati potranno essere richiesti in qualsiasi momento dalle strutture della AUSL Toscana Centro deputate a tale funzione. Le strutture medesime si riservano il diritto di procedere direttamente, nei momenti e con la frequenza che riterranno opportune, al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno risultare conformi alle indicazioni merceologiche contenute nell'**Allegato 1**, respingendo la fornitura qualora non sia soddisfacente e/o non risponda alle caratteristiche prestabilite. In tal caso l'Impresa dovrà provvedere, a proprie cura e spese, al ritiro immediato delle partite contestate ed alla loro sostituzione, ferme restando l'applicazione delle eventuali ammende amministrative di cui all'apposito articolo.

b) In corso d'appalto l'Impresa dovrà integrare, secondo le necessità rappresentate dalle Strutture/Setting/Servizi AUSL Toscana Centro, le derrate alimentari occorrenti lo svolgimento dell'attività di ristorazione, con l'inserimento di ulteriori voci, le cui caratteristiche merceologiche dovranno essere concordate con la Dietetica Aziendale

c) L'Impresa è tenuta a garantire la corretta conservazione delle derrate in deposito.

d) Le caratteristiche tecniche delle derrate alimentari sono specificate nell'**Allegato 1**. Le derrate alimentari devono comunque rispondere ai C.A.M. di cui al precedente art. 7 ed a quanto



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelugo



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

indicato dall'Appaltatore in sede di offerta, devono essere conservate in luoghi idonei secondo quanto prescritto dalla normativa di settore e devono osservare le prescrizioni di cui al d.lgs. del 15 dicembre 2017, n. 231 contenente la “*Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015»*”.

Le derrate alimentari devono comunque essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, prevedendo eventualmente l'introduzione di prodotti provenienti dal mercato equo e solidale, da agricoltura biologica, DOP, IGP, tradizionali e di filiera corta, in quantità qualità e tipologia ove previste **dall'Allegato 1** o da eventuali elementi migliorativi previsti nell'offerta di gara. In particolare sono tassativamente esclusi tutti i prodotti OGM.

C. Menù e diete speciali

a) Nella predisposizione dei menù l'Appaltatore è vincolato al rispetto rigoroso ed integrale delle tabelle dietetiche predisposte dalla Struttura Operativa della Dietetica Aziendale (**Allegato 2**). I menù dovranno essere articolati in menù estivo (1 giugno /30 settembre) ed invernale (1 ottobre/31 maggio) e prevedere alternative compatibili con le patologie previste dal Dietetico Ospedaliero e Assistenziale

b) L'Appaltatore si impegna a fornire diete speciali per ospiti RSA e degenti che ne abbiano necessità per ragioni sanitarie secondo quanto puntualmente prescritto dalla Dietetica Aziendale

c) Gestione della disfagia

L'Appaltatore dovrà garantire alimenti e bevande per colazioni/spuntini e pasti appropriati al paziente con disfagia di diversi livelli di gravità (secondo il documento di riferimento IDDSI - iniziativa internazionale per la standardizzazione della dieta in disfagia - www.issdi.org): cremoso, sciropposo, denso, molto denso, ecc.) come previsto dal piano personalizzato realizzato dal dietista AUSL e/o previsto dal dietetico ospedaliero e assistenziale.

L'Appaltatore deve garantire per il menù del paziente disfagico preparazioni alimentari di consistenza omogenea, senza alcun residuo, nutrizionalmente adeguate al fabbisogno energetico del paziente, appetibili, variate e sicure per il paziente. Il riferimento per la produzione dei pasti a consistenza modificata per i pazienti/utenti disfagici dovrà essere il documento QUADRO ISSDI (Iniziativa Internazionale per la Standardizzazione della Dieta in Disfagia – <http://iddsi.org/framwork>).

Ad integrazione delle preparazioni alimentari, a partire da alimenti freschi e naturali, con le caratteristiche sopra descritte, al fine di garantire la gestione delle situazioni di emergenza, la disponibilità degli alimenti nelle 24 ore e maggiore varietà delle diete omogeneizzate, l'Appaltatore può proporre, a partire da preparati liofilizzati/disidratati realizzati con ingredienti naturali, privi di ingredienti OGM, conservanti e altri additivi e glutammato, preparazioni alimentari distribuite da sistemi automatizzati per la preparazione di diete a consistenza modificata standardizzata sulla base del documento QUADRO ISSDI e comprensive di bevande calde o fredde per idratazione e spuntini.



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelugo



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

I distributori dovranno essere installati a cura dell'Appaltatore che ne curerà la manutenzione e il regolare funzionamento.

Tale proposta dovrà passare alla valutazione tecnico-professionale del personale dietista dell'AUSL che giudicherà l'ammissibilità, l'appropriatezza e l'attuazione delle preparazioni proposte.

d) La dietoterapia viene stabilita dalla Struttura Operativa della Dietetica Aziendale. Il personale dell'Impresa, addetto alla preparazione pratica delle diete speciali, dovrà possedere requisiti professionali tali da garantire la corretta esecuzione del servizio e seguirà le direttive impartite dal proprio Responsabile su indicazione del personale dietista dell'AUSL Toscana Centro, che dovrà essere interpellato per eventuali variazioni che si rendessero necessarie. L'Impresa si impegna altresì a garantire menù speciali che soddisfino esigenze etnico-religiose e culturali. Per i degenti paganti l'Impresa dovrà predisporre appositi menù da concordarsi con la Dietetica Aziendale.

e) È consentita, in via temporanea ed eccezionale, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto grave in una o più delle attrezzature utilizzate per la produzione;
- interruzione prolungata della produzione per cause quali incidente, interruzione dell'energia elettrica, etc.
- grave avaria degli impianti di conservazione e stoccaggio dei prodotti.

Tali variazioni dovranno essere tempestivamente segnalate ai reparti e strutture e in ogni caso essere effettuate in pieno accordo con la Dietetica Aziendale

In ogni caso devono essere garantite preparazioni alimentari appropriate al paziente con problemi di disfagia e per i pazienti con intolleranze/allergie alimentari (celiachia, lattosio...) e insufficienza renale.

f) In caso di scioperi l'Appaltatore dovrà comunque assicurare l'espletamento del servizio ancorché con modalità ridotte da concordare con la Dietetica Aziendale

g) La modalità di composizione del menù per degenti, RSA, RSD SSS, e per le mense aziendali è concordata con la Dietetica Aziendale secondo quanto previsto nell'**Allegato 2**.

D. Preparazione e cotture dei pasti

a) I pasti prenotati potranno subire variazioni, in aumento o diminuzione, per effetto di ricoveri o dimissioni non programmate.

b) la preparazione dei pasti dovrà effettuarsi nel rispetto della vigente normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, attenendosi scrupolosamente alle diete comprensive di grammature previste dal Dietetico e comunque in accordo con il personale dietista della AUSL Toscana Centro;

c) ogni modificazione alle diete previste dovrà essere comunicata tempestivamente al personale dietista della AUSL e comunque concordata preventivamente con il medesimo. Si considera inoltre che almeno ad ogni cambiamento del menù su indicazione del personale dietista AUSL, si possano modificare, riadattare o aggiungere o sottrarre dal dietetico in vigore schemi dietetici



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelugo



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

ritenuti idonei sulla base di Evidenze scientifiche al trattamento delle attuali patologie ad impatto nutrizionale ed alle grammature di cui all' **Allegato 2**.

d) La preparazione dei pasti, deve prevedere l'utilizzo di derrate con le specifiche merceologiche di cui all' **Allegato 1**.

e) L'Impresa dovrà fornire ai strutture setting/setting/servizi ogni attrezzatura (forni, forni microonde, frigoriferi e congelatori,) ritenuta necessaria per la conservazione e rigenerazione dei pasti forniti della cui manutenzione è responsabile.

f) L'Impresa dovrà garantire la preparazione dei pasti d'emergenza, con le modalità che verranno concordate all'inizio dell'appalto.

E. Caratteristiche del pasto per i degenti ospedalieri

a) Nella predisposizione dei menù la Impresa è vincolata al rispetto rigoroso ed integrale delle tabelle dietetiche presenti nel Dietetico Aziendale e Assistenziale predisposto dal Servizio Dietetica Aziendale. Gli schemi dietetici inseriti nel Dietetico Aziendale e Assistenziale possono subire variazioni o modifiche sulla base delle esigenze cliniche e/o sulla base delle Evidenze scientifiche. Attualmente sono previste oltre al vitto comune ordinario, diete standardizzate per le più comuni patologie (diete speciali) e per ogni esigenza clinica sia ritenuta necessaria per garantire la più appropriata terapia dietetica in ospedale, come riportate nell' **Allegato 2**;

b) l'Impresa dovrà fornire inoltre al Struttura Operativa della Dietetica Aziendale schede tecniche e tabelle merceologiche debitamente aggiornate relative alle derrate proposte nel menù con i relativi pesi a crudo e a cotto, le ricette dei piatti previsti nei menù con relative grammature e caratteristiche bromatologiche di ogni piatto.

c) I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo e qualità, a quelli indicati nei menù.

d) La tipologia dei vassoi/ pasti richiesti dal reparto/RSA/RSD/SSS dovrà corrispondere a quelli pervenuti

e) L'Appaltatore dovrà garantire la composizione bromatologica dei singoli piatti in accordo con quanto previsto dal dietetico e ad ogni controllo del personale AUSL Toscana Centro dovranno, pertanto, essere riscontrati gli stessi standard qualitativi e quantitativi

f) L'Appaltatore dovrà descrivere dettagliatamente come intende attuare il servizio delle diete speciali nel rispetto dei requisiti igienici, strutturali e di processo, delle modalità di preparazione dei pasti (es. pasti per celiaci), il trasporto delle medesime, in applicazione della normativa H.A.C.C.P. e fornire i relativi menù.

g) Per l'allestimento delle diete speciali devono essere garantite tutte le tipologie di alimenti richiesti (anche se questi evadono dal Disciplinare) senza limitazione di qualità e quantità.

h) Per garantire la fornitura dei pasti in caso di ricoveri non prevedibili o fuori dei termini orari di prenotazione, l'Appaltatore dovrà prevedere in ogni PPOO la presenza di vassoi jolly nel numero e nella tipologia concordata con la Struttura Operativa della Dietetica Aziendale



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelugo



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

i) Ogni modificazione temporanea alle diete previste, per ragioni di disponibilità momentanea di alimenti, dovrà essere comunicata tempestivamente al personale dietista e comunque concordata preventivamente con il medesimo.

l) Si prevede inoltre che almeno ad ogni cambiamento stagionale del menù si possano modificare, riadattare o aggiungere o sottrarre dal dietetico in vigore schemi dietetici ritenuti idonei sulla base di Evidenze scientifiche al trattamento delle attuali patologie ad impatto nutrizionale e che tali comunicazioni vengano comunicate alla Impresa dal personale Dietista AUSL in accordo con la SOC Acquisizione beni e servizi con adeguato preavviso.

m) La quantità idrica pro-capite prevista per utente deve essere fornita attraverso appositi distributori collegati con acquedotto per la fornitura di acqua microfiltrata, tali distributori devono essere installati a cura dell'Appaltatore che ne curerà la manutenzione e il regolare funzionamento. Solo in casi specificatamente individuati dal personale sanitario e in accordo con il direttore dell'esecuzione del contratto (DEC), la quantità idrica pro-capite per paziente dovrà essere soddisfatta con n. 3 bottigliette in pet da 500 ml di acqua.

La distribuzione di acqua al paziente avviene attraverso caraffe o brocche lavabili messe a disposizione dall'Appaltatore che provvede al lavaggio e alla sostituzione per deterioramento.

F. Allestimento Vassoio personalizzato degenti

a) Negli ospedali il vitto dovrà essere distribuito ai degenti in vassoi personalizzati allestiti con stoviglie in ceramica dotate di apposite coperture, bicchiere in materiale lavabile e posate in acciaio inox imbustate che dovranno essere lavate, asciugate, lucidate, (che devono presentarsi senza tracce di acqua e di calcare) oppure in seconda scelta, posate in materiale imbustate, bicchieri monouso in materiale compostabile in busta di protezione sigillata e tovagliolo di carta monouso.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

b) Nella composizione del vassoio dovrà essere prevista in porzione monodose la fornitura di parmigiano o grana grattugiato e condimenti (olio, aceto, sale iodato in monoporzione), nonché, solo se prevista per ragioni sanitarie, la bottiglietta monouso in pet da 500ml di acqua minerale naturale.

c) Per i degenti dei reparti di Psichiatria Ospedalieri e dei reparti ospedalieri di Malattie infettive la fornitura dei pasti dovrà essere con vassoio personalizzato ma in contenitori monouso con apposito coperchio, bicchiere e posate imbustate e tovagliolo monouso imbustato.

G. Caratteristiche del pasto per le RSA, RSD e SSS

a) Il pranzo e la cena devono essere consegnati negli orari previsti per gli ospedali o salvo indicazioni fornite dalla struttura.



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelugo



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

b) Il menù è lo stesso degli ospedali e prevede le stesse tipologie di diete previste nel dietetico ospedaliero.

c) La quantità idrica pro-capite prevista per utente deve essere fornita attraverso appositi distributori collegati con acquedotto per la fornitura di acqua microfiltrata, tali distributori devono essere installati a cura dell'Appaltatore che ne curerà la manutenzione e il regolare funzionamento oltre ad effettuare analisi dell'acqua in uscita secondo un programma concordato con l' Solo in casi specificatamente individuati dal personale sanitario e in accordo con il direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) la quantità idrica pro-capite per paziente dovrà essere soddisfatta con n. 3 bottigliette in pet da 500 ml di acqua.

d) Il vitto comune sarà consegnato in contenitori in materiale riciclabile e riciclato multi porzione da 5 o 10 pasti e le diete speciali confezionate in monoporzione in materiale riciclabile e riciclato termosigillata.

e) A richiesta della stazione appaltante per esigenze sanitarie o organizzative temporanee dovranno essere forniti per il consumo dei pasti utensili e/o stoviglie monouso in materiale compostabile

H. Caratteristiche del pasto per il personale dipendente (mensa aziendale)

a) I pasti al personale dipendente e convenzionato dovranno essere distribuiti con il sistema self service, utilizzando stoviglie in porcellana, bicchieri in polycarbonato, posateria in acciaio inox, con il seguente orario:

- dalle ore 12:00 alle ore 15:00 per tutti i giorni della settimana dal lunedì al sabato salvo eccezioni comunicate dall'Amministrazione

b) il menù della mensa dipendenti deve essere invernale ed estivo, con la stessa frequenza del menù degenti e seguire la stagionalità delle materie prime disponibili fresche. Il menù sarà predisposto dalla Ditta aggiudicataria e concordato con il Servizio Dietetico aziendale, dovrà prevedere almeno 3 alternative al piatto del giorno sempre disponibili per il primo piatto, il secondo piatto e il contorno, privilegiando alimenti di stagione, ricette della tradizione gastronomica locale e preparazioni gastronomiche salutari.

c) gli utenti della mensa dovranno essere messi in condizione di consumare il proprio pasto caldo. Per evitare eventuali lamentele e disservizi, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire la possibilità di scaldare il pasto in apposita attrezzatura (es. forni a microonde) nonché tutti gli utensili necessari al consumo del pasto scodelle in ceramica, posateria in acciaio, bicchieri in vetro o in polycarbonato lavabili o in alternativa tutto in materiale compostabile;

d) dovrà essere prevista la consegna di pasti sottoforma di cestini per il personale del 118, del 112 e del personale sanitario in servizio h12 come previsto da normativa vigente. La composizione del menù-cestino dovrà essere concordata con il personale dietista AUSL;

e) dovrà essere quotidianamente assicurata ai commensali la presenza, in quantità sufficiente, di olio extravergine d'oliva, aceto, sale, pepe, stuzzicadenti, questi ultimi in confezioni singole.

f) la Ditta dovrà garantire anche per il personale dipendente la preparazione e somministrazione di diete speciali (es. senza glutine) in ordine ad esigenze cliniche certificate.



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelugo



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

g) Per la somministrazione di acqua (gassata, liscia e refrigerata) presso le mense l'Appaltatore dovrà prevedere l'installazione di appositi erogatori e di contenitori in polycarbonato lavabili di varia capacità per l'approvvigionamento autonomo e il trasporto al tavolo (bicchiere da 300/400ml e/o brocche da 750ml/1000ml).

h) la distribuzione dei pasti ai dipendenti ed al personale autorizzato presso i locali delle mense aziendali è di competenza del soggetto gestore con il sistema della linea self-service e sporzionamento delle portate calde. Pertanto tutte le prestazioni dovranno essere effettuate dal personale dell'impresa.

I. Allestimento del vassoio dipendenti

a) Vassoio- Self-service mensa: dovrà essere utilizzato vasellame in ceramica, posate in acciaio inox che dovranno essere lavate, asciugate, lucidate, (che devono presentarsi senza tracce di acqua e di calcare) o in alternativa tris/bis di posate imbustate in materiale compostabile, bicchieri in polycarbonato lavabili e a scelta bicchieri monouso in materiale compostabile, tovagliolo di carta monouso e tovaglietta coprivassoio;

Le tovagliette coprivassoio ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

L. Generi di conforto

a) L'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di generi di conforto conformi alle caratteristiche indicate nell'allegato 2 al fine di soddisfare le necessità dei vari reparti dei Presidi Ospedalieri, delle SSS e dei Centri Diurni.

b) I generi di conforto verranno consegnati giornalmente e/o settimanalmente come da accordi presi con il reparto, al personale delle strutture ospedaliere e territoriali, che provvederà al loro controllo, controfirmando la distinta di consegna.

Art. 10) Criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM 10 marzo 2020, da osservare nello svolgimento del servizio

10.1 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

1. Per i reparti ospedalieri o per i gruppi omogenei di utenti deve essere previsto periodicamente (almeno 2 volte all'anno) un monitoraggio delle eccedenze alimentari (scarti) distinguendo tra primo e secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico e, a cadenza semestrale, eseguite indagini attraverso appositi questionari o interviste, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare.

2. I risultati delle indagini, le proposte di misure correttive e le soluzioni attuate sono riportate in un rapporto semestrale da inviare al Direttore dell'esecuzione del contratto e ad alla struttura sanitaria servita, a cui va altresì comunicato il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio alle quali è chiamato a porre prontamente rimedio.



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelugo



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

3. Verifiche: Le verifiche saranno effettuate attraverso sopralluoghi e l'analisi delle informazioni riportate nel rapporto semestrale.

10.2. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

1. I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

2. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire gli articoli in plastica dura forniti per il pasto, qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

3. A richiesta dell'appaltante per esigenze sanitarie e organizzative particolari, si forniscono stoviglie monouso compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

4. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili;

5. Verifiche: Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel Regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente)

10.3 Prevenzione e gestione dei rifiuti

1. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

2. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, ecc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche.

3. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento sono attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, sono raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

4. I rifiuti derivanti dall'attività di ristorazione e i residui dei pasti provenienti dai reparti di degenza delle strutture sanitarie, che provengono da pazienti affetti da malattie infettive per i quali sia ravvisata clinicamente una patologia trasmissibile attraverso tali residui, sono considerati rifiuti speciali pericolosi e, non rientrando nel circuito della raccolta differenziata, devono essere gestiti in conformità alle disposizioni della normativa vigente.

5. Verifiche: Le verifiche si svolgono in situ e tramite acquisizione di informazioni e pertinente documentazione probatoria.



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelugo



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

10.4 Tovaglie, tovaglioli (La stazione appaltante può eseguire una scelta tra le opzioni previste in relazione alle caratteristiche delle tovaglie)

Nella sala mensa è necessario attenersi al corrispondente criterio ambientale previsto per la ristorazione per uffici, università e caserme sub D) lett. b, punto 6)

1. Le tovaglie, se presenti, non devono essere monouso pertanto possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti.
2. I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.
3. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
4. **Verifiche:** Il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

10.5 Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica sub D) lett. b, punto 7)

1. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
2. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
3. **Verifica:** il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

10.6 Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

1. L'aggiudicatario deve utilizzare personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale e per il risparmio idrico ed energetico e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.
2. **Verifica:** Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario trasmette il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelugo



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

10.7 Comunicazione

1. L'aggiudicatario deve rendere noto, con apposita segnaletica da collocare nei luoghi concordati con la struttura servita, che il servizio offerto è conforme ai CAM.
2. In particolare, inoltre, nella sala mensa: - l'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, etc.), ecc., deve essere comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile; - devono inoltre essere fornite chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa; - devono essere promosse le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari (ad esempio si deve invitare a richiedere il family bag per gli avanzi ecc.).
3. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del consumo", nei casi di illecità ivi previsti

TITOLO III – UTILIZZO DEI LOCALI

Art. 11) Centro di stoccaggio e di smistamento

1. Per l'esecuzione del servizio di stoccaggio e smistamento l'AUSL Toscana Centro mette a disposizione dell'Appaltatore, fino al 31 dicembre 2022, i locali situati presso il P.O. Santa Maria Annunziata in via dell'Antella 52, Bagno a Ripoli, denominati Centro di stoccaggio e smistamento pasti, ai sensi dell'art. 1 del presente Capitolato.
2. I locali destinati a *Centro di stoccaggio e smistamento* pasti vengono concessi all'Appaltatore come *concessione di bene*, in conformità con quanto previsto dal contratto di locazione in essere, e secondo il canone in esso indicato.
3. Sono completamente a carico dell'Appaltatore tutte le operazioni di allestimento, adeguamento, manutenzione dei locali del *Centro di stoccaggio e smistamento* per renderli perfettamente corrispondenti alle esigenze del servizio.
4. Sono totalmente a carico dell'Appaltatore gli oneri relativi alla manutenzione ordinaria e dell'appaltante la manutenzione straordinaria.
5. Al termine del contratto i locali dovranno essere restituiti in perfetto stato di efficienza.
6. Dall'1/01/2023 il servizio di stoccaggio e smistamento sarà svolto in apposito locale, a cura e spese dell'Impresa, adeguato per l'uso cui è destinato, e ubicato a una distanza non superiore a quella indicata all'art. 1 e di cui l'Impresa stessa abbia la piena disponibilità. La Committente si riserva di verificare prima dell'avvio del servizio l'idoneità dei locali a tal fine individuati, del relativo progetto e di ogni altro aspetto che potrà incidere sul servizio. L'Impresa dovrà pertanto comunicare l'ubicazione e le caratteristiche del nuovo *Centro di stoccaggio e smistamento* entro il 30 giugno 2022, indirizzando una PEC alla AUSL Toscana Centro ed al Comune. Tali enti potranno esprimere il proprio parere, richiedere integrazioni e comunicare condizioni ostative all'accettazione del nuovo *Centro di stoccaggio e smistamento* a cui l'Impresa dovrà fare fronte apportando le relative variazioni al progetto ed al piano industriale predisposto al riguardo.



Art. 12) Locali, utenze, manutenzioni e pulizie

1. Spettano all'Appaltatore tutte le manutenzioni ordinarie dei terminali di distribuzione e la manutenzione/sostituzione di tutte le attrezzature utilizzate per il servizio.
2. Spettano alla AUSL Toscana Centro le manutenzioni straordinarie sui locali di proprietà. Previa autorizzazione scritta in merito alla congruità degli interventi e della spesa, l'Appaltatore può sostituirsi alla AUSL Toscana Centro in interventi di sua competenza, in motivati casi di urgenza o di pregiudizio sul corretto svolgimento del servizio.
3. L'Appaltatore dovrà volturare a proprio nome tutte le utenze energetiche (luce, acqua, gas) relative al Centro di stoccaggio e smistamento. Ove questo non sia possibile, i costi per utenze riconducibili al servizio saranno comunque imputati pro-quota all'Appaltatore secondo criteri da stabilire con i competenti uffici della AUSL Toscana Centro. A titolo indicativo, i consumi relativi alle suddette utenze, stimati in circa € 26.000,00 all'anno, oltre iva al 22%.
4. L'Appaltatore si farà carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione ordinarie e straordinarie dei locali messi a disposizione dalla AUSL Toscana Centro.
5. L'Appaltatore dovrà effettuare, a proprie cura e spese, interventi di disinfestazione e di derattizzazione periodica dei locali adibiti alla conservazione e alla lavorazione degli alimenti. Gli interventi effettuati dovranno essere documentati. Gli interventi dovranno essere eseguiti da personale specializzato ed appositamente dedicato oppure mediante affidamento a ditta specializzata.
6. Saranno a carico dell'Impresa anche le operazioni di lavaggio e sanificazione delle stoviglie, delle brocche/caraffe per la distribuzione dell'acqua, dei vassoi e di tutte le attrezzature utilizzate compresa la sanificazione dei carrelli.
7. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.
8. I prodotti detergenti dovranno essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al d.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. L'Appaltatore, a partire dall'inizio del servizio, dovrà fornire all'Amministrazione Contraente nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, l'Appaltatore dovrà presentare la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.
9. L'Appaltatore dovrà provvedere alla raccolta, al confezionamento ed al conferimento dei rifiuti presso il punto di raccolta stabilito dall'Amministrazione contraente. Lo stesso Appaltatore assumerà tutte le responsabilità previste a carico del "Produttore" secondo quanto stabilito dal d. lgs 22/97 e successive modifiche ed integrazioni. La gestione del ritiro, il trasporto interno e l'approvvigionamento dei contenitori (rigidi e molli) sia di tipo monouso che riutilizzabili sarà a totale carico dell'Appaltatore. Tutti i contenitori/imballaggi utilizzati dovranno rispondere pienamente ai requisiti indicati dalla vigente normativa sui rifiuti e sulla sicurezza dei lavoratori. Dovranno essere inoltre:



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelugo



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

- di facile identificazione
- di colore diverso in base alla tipologia del rifiuto.

Le spese per il servizio di raccolta, trasporto interno e conferimento al punto di raccolta dei rifiuti comunque classificati sono a carico dell'Appaltatore.

10. L'Appaltatore attraverso l'analisi delle tipologie e le fonti di rifiuti prodotti, deve delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento sono attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, sono raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo. I rifiuti derivanti dall'attività di ristorazione e i residui dei pasti provenienti dai reparti di degenza delle strutture sanitarie, che provengono da pazienti affetti da malattie infettive per i quali sia ravvisata clinicamente una patologia trasmissibile attraverso tali residui, sono considerati rifiuti speciali pericolosi e, non rientrando nel circuito della raccolta differenziata, devono essere gestiti in conformità alle disposizioni della normativa vigente.

11. I locali relativi ai terminali di distribuzione sono attualmente già predisposti per la gestione delle operazioni connesse al servizio di ristorazione oggetto del presente capitolato.

12. Spetta all'Appaltatore ottenere entro i tempi di avvio del servizio le relative autorizzazioni igienico sanitarie in relazione ai locali utilizzati. Resta a carico del soggetto gestore l'adeguamento delle autorizzazioni in relazione a variazioni qualitative e quantitative del servizio.

TITOLO IV– OBBLIGHI NORMATIVI

Art. 13) Disposizioni generali in materia di igiene e salute

1. L'Appaltatore dovrà adottare il sistema di autocontrollo (**HACCP**) ed assicurare l'osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di:

- a) igiene e sanità degli alimenti e delle bevande
- b) rintracciabilità ai sensi del regolamento CE 178/02
- c) direttiva allergeni
- d) salute dei lavoratori durante il lavoro (d.lgs 81/08 e s.m.i.)



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelugo



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

- e) ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori e degli utenti.

Art. 14) Disposizioni generali in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro

1. È fatto obbligo all'Appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia, e, in particolare, dal d.lgs. 9 aprile 2008 n. 81, nonché in materia di igiene del lavoro e assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.
2. L'Impresa deve attenersi a quanto previsto dal **DUVRI** predisposto dalla Committente in relazione a tutti i locali dove opera proprio personale per le attività del servizio. Sono a carico del soggetto gestore eventuali misure di sicurezza aggiuntive per la prevenzione di rischi incidenti sull'attività lavorativa oggetto del servizio, che dovessero emergere nell'elaborazione del DUVRI.
3. Resta a carico dell'Appaltatore redigere ed aggiornare il proprio Documento sulla Valutazione della Sicurezza, una copia del quale, dovrà essere trasmessa ai soggetti appaltanti.
4. È a carico dell'impresa l'affissione presso i locali di produzione di cartelli illustranti le principali norme antinfortunistiche.
5. Entro 30 giorni dall'avvio del servizio l'Appaltatore dovrà comunicare il nominativo del Responsabile della sicurezza per il proprio personale e per tutte le altre figure previste dalla normativa di riferimento, dandone comunicazione agli enti appaltanti.
6. Sono tra l'altro a carico dell'Appaltatore la valutazione del rischio incendio relativamente agli ambienti assegnati, le misure di prevenzione, controllo, verifica e manutenzione, la predisposizione delle procedure d'emergenza e del piano di evacuazione, che dovranno essere coordinati con quelli previsti dalle scuole nei terminali di cottura.
7. L'Appaltatore è il solo responsabile nei confronti delle competenti autorità per eventuali infrazioni alla normativa antinfortunistica dei locali e degli impianti presenti all'atto della consegna, per cui è onere della Società segnalare tempestivamente al Committente ogni eventuale anomalia o carenza dei Centri Cottura.

Art. 15) Obblighi dell'Appaltatore in materia di personale

1. Ai sensi dell'art. 105 comma 9 del D. Lgs. 50/2016, l'Appaltatore è tenuto ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni, anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'Appaltatore non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione del soggetto gestore stesso e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il AUSL Toscana Centro da ogni onere e responsabilità.



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelugo



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

2. L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dalla Committente o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro competente, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro competente non avrà accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.

3. Per quanto previsto nel precedente comma, l'Appaltatore non potrà opporre eccezioni alla Committente né avrà titolo al risarcimento dei danni. L'Appaltatore in osservanza di ogni norma in materia di lavoro solleva espressamente la Committente da ogni obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione infortuni e ogni altro adempimento previsto dalla normativa vigente a carico del soggetto gestore stesso.

4. Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali compresi quelli per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori sono a carico dell'Appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico della Committente o in solido con la Committente, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della medesima. La Committente si riserva, altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori.

TITOLO III – PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE

Art. 16) Organico

1. Il personale che l'Appaltatore destinerà all'esecuzione del servizio dovrà possedere capacità fisiche e professionali per un soddisfacente espletamento del servizio medesimo. Il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sull'igiene personale e sulla sicurezza e la prevenzione infortuni sul lavoro. Il personale dovrà inoltre mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge. L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero tali modalità.

2. l'Appaltatore dovrà, inoltre:

- a) sia prima che durante l'esecuzione del contratto, addestrare il proprio personale, informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente CSA, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e alle prescrizioni in esso previsti;
- b) comunicare annualmente alla committente, la consistenza numerica e la qualifica del personale, nonché tutte le eventuali variazioni. Il personale eventualmente inserito dovrà possedere qualifiche ed esperienze professionali non inferiori a quelle del personale sostituito;
- c) fornire alla committente, prima dell'avvio del servizio, l'elenco del personale suddiviso per qualifica con indicazione degli orari di lavoro;



Comune di Bagno a Ripoli



- d) provvedere alla sostituzione del personale non ritenuto idoneo dall'AUSL Toscana Centro per comprovati motivi, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere;
 - e) esibire, a semplice richiesta della AUSL Toscana Centro, le ricevute mensili degli stipendi pagati ai dipendenti, le ricevute di pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio che dovrà risultare iscritto nei libri paga della Società;
 - f) garantire che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti nonché le disposizioni che venissero emanate dal legislatore in corso d'appalto;
 - g) garantire la continuità del servizio, assicurando, le sostituzioni dei propri operatori, assenti per ferie, malattie e permessi, vertenze sindacali, scioperi, senza costi aggiuntivi da parte della Committente in modo da assicurare in ogni periodo dell'anno e per tutta la durata del contratto il rapporto unità impiegate – qualifica professionale – ore di lavoro prestate ritenuto valido per il corretto espletamento quotidiano del servizio;
 - h) osservare verso i propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste nei contratti salariali, previdenziali e assicurativi, disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria;
 - i) mantenere la più stretta disciplina fra il personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico di coloro che si comportassero in modo non corretto, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità;
4. Il servizio di ristorazione deve essere sempre garantito anche in caso di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146 del 1990.

Art. 17) Reintegro

1. Il personale addetto al servizio dovrà essere costantemente presente, come numero, mansioni e monte ore, sui luoghi di lavoro, in funzione di un corretto espletamento del servizio. Qualora il numero di assenze dovesse far mancare l'organico minimo previsto nelle diverse fasi del servizio, l'Appaltatore dovrà, nel termine di 24 ore, provvedere al reintegro del personale mancante con altro di equivalente professionalità. A tal proposito l'Appaltatore deve indicare il numero di personale minimo sempre presente nei diversi turni e nelle diverse sedi, suddiviso per qualifica e mansione.

2. In ogni caso l'Appaltatore si impegna ad evitare ritardi nella distribuzione dei pasti all'utenza

Art. 18) Qualifiche direttive ed organizzative

1. L'Appaltatore dovrà affidare il coordinamento del servizio, in modo continuativo ed a tempo pieno, ad un **Direttore/Responsabile** che sarà il diretto interlocutore della Committente per tutto quanto concerne la gestione del servizio. Tale figura dovrà avere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed essere in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio equivalente a quello oggetto del presente CSA.



Comune di Bagno a Ripoli



2. Le figure professionali con responsabilità direttive e organizzative potranno essere sostituite solo in caso di stretta e comprovata necessità. L'Appaltatore dovrà dare tempestiva comunicazione alla Committente nel caso in cui il Responsabile venga sostituito. In tale ipotesi la sostituzione dovrà avvenire con altro Responsabile di pari professionalità.
3. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze fatte dalla Committente al Direttore/Responsabile e ad esso notificate si intenderanno come presentate al gestore stesso.
4. L'Appaltatore deve individuare un sostituto del Direttore/Responsabile in caso di assenza o impedimento, in modo da garantire la presenza di un responsabile per tutta la durata del contratto, in tutte le fasce di svolgimento del servizio.
5. Il Direttore/Responsabile mantiene un contatto continuo con gli uffici dell'AUSL preposti al controllo del servizio; ai quali comunica tempestivamente tutte le difformità riscontrate.
6. L'appaltatore deve avere nel proprio organico una figura professionale con qualifica di dietista, in possesso di un diploma di Laurea in Dietistica o Titolo equipollente, iscritto/a all'albo, nonché in possesso di esperienza almeno triennale nell'ambito della ristorazione.
7. Il/la dietista dovrà obbligatoriamente essere previsto/a e mantenuto/a in organico per tutta la durata dell'appalto.

Art. 19) Vestiario e dispositivi di protezione

1. L'Appaltatore dovrà dotare il personale di idonei indumenti di lavoro come previsto dalle vigenti norme per il servizio di ristorazione (cuffie, camici, guanti, calzature di protezione/sicurezza, mascherine) nonché di eventuali altri dispositivi di protezione individuale previsti a seguito valutazione rischi di cui al d.lgs. 81/2008.
2. Durante l'esecuzione dell'attività il personale a contatto con il pubblico dovrà portare in modo visibile una targhetta di riconoscimento riportante anche il logo della Società

Art. 20) Formazione

1. L'Appaltatore deve garantire la formazione continua in relazione alla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P., conservando in ogni sede copia del piano di autocontrollo. È inoltre tenuto a presentare un piano di formazione/addestramento continuo del personale, per l'intera durata del contratto, specificando il numero annuo minimo di ore formazione garantito per ciascun profilo.
2. Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al d.lgs. 81/2008 e s.m.i. nonché alla Delibera della regione Toscana n. 1388 del 27/12/2004, L'Appaltatore deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio in maniera costante per l'intera durata dell'appalto così come indicato ed illustrato in fase di gara, dando annualmente riscontro agli enti appaltanti della formazione effettivamente svolta.
3. L'AUSL potrà concedere all'appaltatore locali adeguati per effettuare la formazione del personale. In cambio lo stesso si impegna ad accettare (compatibilmente con le proprie esigenze) di offrire formazione gratuita HACCP con rilascio degli attestati anche ad altri soggetti individuati dall'AUSL.



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelugo



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

TITOLO VI – CONTROLLI

Art. 21) Controllo di qualità interno

1. L'Appaltatore dovrà essere in possesso di un documentato ed adeguato piano di autocontrollo ai sensi della normativa in vigore ed è tenuto ad adottare ogni utile accorgimento al fine di garantire le migliori caratteristiche di qualità, condizioni igieniche e sicurezza alimentare. L'Impresa dovrà inoltre attuare le misure e le metodologie di utilizzo del controllo di qualità offerte in sede di gara.
2. L'Appaltatore dovrà mantenere attivo per l'intera durata contrattuale tale sistema di controllo qualità capace di individuare, nell'attività richiesta dal presente Contratto, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza del servizio garantendo che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate adeguate procedure di sicurezza alimentare, individuando tra l'altro un responsabile del controllo interno.
3. In tal senso l'Appaltatore dovrà effettuare audit programmati sul servizio tramite apposite check list preventivamente consegnate al proprio personale di vigilanza e controllo interno. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, messi eventualmente a disposizione dell'autorità sanitaria ed inviati periodicamente agli organi preposti al controllo qualità dei soggetti appaltanti.
4. Annualmente l'Appaltatore è tenuto a produrre una Relazione sull'andamento del servizio che, tra l'altro, dia conto delle procedure di controllo attivate, degli esiti e delle azioni correttive messe in atto in seguito ai rilievi effettuati.

Art. 22) Controllo da parte della Azienda USL Toscana Centro

1. È facoltà della Committente effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli specifici per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali e alle normative vigenti in materia.
2. La Committente comunicherà all'Appaltatore qualifiche e nominativi dei soggetti preposti al controllo, siano essi interni o esterni all'Ente. Per l'effettuazione dei controlli tali soggetti dovranno indossare vestiario adeguato sotto il profilo igienico-sanitario.
3. Ogni qualvolta si ritenga necessario, il personale Dietista aziendale è preposto ad effettuare controlli sia al centro cottura principale che presso il centro di smistamento anche con brevissimo preavviso.

Art. 23) Tipologie del controllo

1. La Committente si riserva di effettuare controlli, secondo la metodologia che riterrà più idonea, anche con l'ausilio di apparecchiature e attraverso l'asporto di campioni, in relazione a:
 - a) condizioni igienico sanitarie dei locali



- b) le procedure di sanificazione
- c) lo stato funzionale e igienico delle attrezzature
- d) numero, qualifiche e igiene del personale
- e) analisi di controllo su materie prime e prodotti finiti
- f) modalità di conservazione delle materie prime e prodotti non alimentari
- g) modalità di conservazione dei pasti refrigerati
- h) modalità di preparazione e somministrazione pasti
- i) rispetto standard grammature
- j) gestione diete speciali
- k) logistica di servizio (trasporti, riattivazione, lavaggio)
- l) adeguamento alla normativa vigente della documentazione Haccp relativamente alla gestione dei pasti per celiaci
- m) quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza del presente capitolato

2. Durante i controlli i tecnici incaricati potranno effettuare prelievi in duplice campione di prodotti alimentari e non alimentari che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio. Qualora i relativi referti risultassero non conformi ai parametri stabiliti le spese dei controlli verranno addebitate all'Appaltatore, fatte salve le penali previste dal presente capitolato.

3. I soggetti incaricati dell'effettuazione dei controlli sono tenuti a non rivolgere alcun rilievo diretto al personale dipendente dall'Appaltatore, se non in caso di necessità determinate da emergenze o dall'inosservanza di normative che ponga a rischio gli utenti e/o gli operatori stessi.

4. Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dai soggetti appaltanti.

5. L'AUSL farà pervenire per scritto all'Appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni comunicando altresì eventuali prescrizioni con i tempi di adeguamento e le penali eventualmente applicate.

6. L'AUSL effettuerà anche controlli attraverso rilevazioni del grado di soddisfazione degli utenti, promuovendone la partecipazione e rilevando osservazioni utili al miglioramento del servizio. Tutti questi elementi saranno periodicamente portati a conoscenza del soggetto gestore per concordare azioni di miglioramento con particolare attenzione all'individuazione di soluzioni che non comportino aumenti di spesa.



Titolo VII – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PREVENZIONE CORRUZIONE E DI TUTELA DATI PERSONALI

Art. 24) Comportamento dell'Appaltatore e dei dipendenti e/o collaboratori e/o soggetti incaricati dall'Appaltatore in materia di anticorruzione e di trattamento dei dati personali

1. L'Appaltatore si obbliga, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente capitolato, ad osservare e a fare osservare ai propri dipendenti e/o collaboratori, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dall'art. 2 comma 3 del D.P.R. 16/04/2013 n. 62 "Codice nazionale di comportamento dei dipendenti pubblici", e dal Codice di comportamento dei dipendenti della AUSL TC, approvato con Delibera DG n. 1358 del 16 Settembre 2016, pena anche, in caso di grave violazione accertata dalla AUSL Toscana Centro ad insindacabile giudizio, l'eventuale risoluzione del rapporto ai sensi dell'art. 2, comma 3 del D.P.R. 62/2013.

2. L'Appaltatore dichiara di non avere concluso e di non concludere contratti di lavoro subordinato o autonomo, e comunque di non avere attribuito e di non attribuire incarichi a ex dipendenti o ai soggetti indicati all'art. 21 del d.lgs. 8 aprile 2013, n. 39 e s.m.i. (contenente modalità attuative della legge n. 190/2012 in materia di anticorruzione), che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della AUSL Toscana Centro nei confronti dell'Appaltatore, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto, nel rispetto del divieto posto dall'art. 53, comma 16-ter del D. Lgs. n. 165/2001 (comma aggiunto dall'art. 1, comma 42, lett. l), L. n. 190/2012).

3. Le violazioni delle suddette norme potranno comportare l'applicazione di penali e la risoluzione in danno ex art. 1456 c.c..

4. L'Appaltatore si obbliga, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente capitolato, ad osservare e a fare osservare ai propri dipendenti e/o collaboratori, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi e responsabilità che gli derivano dal trattamento di dati personali per conto del Titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento europeo in materia di protezione dei dati personali 679/2016 (GDPR) e della normativa nazionale d.lgs. 196/2003 (Codice Privacy) e s.m.i., per finalità strettamente inerenti allo svolgimento delle attività affidate, di cui all'Oggetto del presente capitolato, e nel rispetto dei principi di liceità, correttezza e trasparenza del trattamento.

5. Ai sensi del Regolamento UE 679/2016, la AUSL Toscana Centro, in qualità di Titolare del trattamento dei dati personali relativi agli utenti (tra cui dati identificativi e dati appartenenti alle categorie particolari di cui all'art. 9 del GDPR), designa l'Appaltatore quale Responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

6. L'Appaltatore procederà al trattamento dei dati personali in possesso attenendosi alle istruzioni impartite dalla AUSL Toscana Centro (Titolare), e dovrà trattarli esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato; non potrà diffondere i dati in suo possesso, né conservarli senza fondata motivazione successivamente alla scadenza dell'appalto; dovrà osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o particolari di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dalla normativa.



Comune di Bagno a Ripoli



7. Ai sensi del Regolamento UE 679/2016 e del Codice Privacy come modificato dal d.lgs. 101/2018, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'Appaltatore è comunque obbligato in solido con il Titolare per danni provocati agli interessati in violazione del decreto medesimo.

Art. 25) Trattamento dei dati personali da parte del Committente

1. I dati forniti dall' Appaltatore saranno trattati secondo le norme in materia di pubblici appalti. l'Appaltatore autorizza AUSL Toscana Centro al trattamento dei propri dati personali e di quelli dei diretti collaboratori ai fini del presente appalto. I dati personali saranno trattati dall'Amministrazione appaltante ai sensi del Regolamento UE 679/2016 in tema di protezione dei dati personali (GDPR) e della normativa nazionale (d.lgs. 196/2003 e s.m.i. "Codice privacy") come di seguito specificato:

Finalità del trattamento: i dati personali forniti dall'Appaltatore (di seguito: l'interessato) saranno raccolti presso AUSL Toscana Centro per le finalità di gestione del presente appalto. Il trattamento dei dati personali persegue esclusivamente finalità istituzionali, e comunque le finalità previste dal Regolamento UE 2016/679, in particolare per l'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei propri pubblici poteri, ivi incluse le finalità di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici.

Modalità del trattamento: il trattamento dei dati avviene con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, tramite l'inserimento in banche dati informatizzate e l'aggiornamento di archivi informatici e/o cartacei. Il trattamento è improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza, tutela della riservatezza e dei diritti dell'interessato. I dati saranno comunicati a terzi e diffusi nei soli casi previsti dalla vigente normativa generale o di settore.

Durata del trattamento: i dati saranno trattati per tutto il tempo necessario alla presente procedura e, successivamente, saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

Obbligo di comunicazione: la comunicazione dei dati da parte dell'interessato è necessaria al fine dello svolgimento della procedura, ed il mancato conferimento dei dati o l'opposizione a talune fasi del trattamento comporta l'impossibilità di gestire la procedura stessa.

Titolare del trattamento: titolare del trattamento dei dati è AUSL Toscana Centro, con sede a Firenze - Piazza Santa Maria Nuova 1, c.a.p. 50122 - P.IVA 06593810481 PEC: direzione.uslcentro@postacert.toscana.it; e-mail: responsabileprotezionedati@uslcentro.toscana.it; Centralino: +39 0573 352867

Responsabile del trattamento: è il Funzionario responsabile dell'appalto, il quale potrà avvalersi di suoi collaboratori in qualità di soggetti responsabili e/o autorizzati al trattamento dei dati.

Diritti dell'interessato: in ogni momento l'interessato potrà:

-esercitare il diritto di accesso ai propri dati personali ed esercitare gli altri diritti riconosciuti dalla normativa vigente, ove applicabili, dandone apposita comunicazione al Titolare al seguente indirizzo e-mail: responsabileprotezionedati@uslcentro.toscana.it

- proporre reclamo all'autorità di controllo (Garante Privacy);



Comune di Bagno a Ripoli



Comune di
Borgo San
Lorenzo



Comune di
Dicomano



Comune di
Pelago



Comune di
Pontassieve



Comune di
Rufina



Comune di
Scarperia e
San Piero



Comune di
Vicchio

-rivolgersi al Responsabile Protezione Dati di AUSL TC al seguente indirizzo e-mail: responsabileprotezionedati@uslcentro.toscana.it.