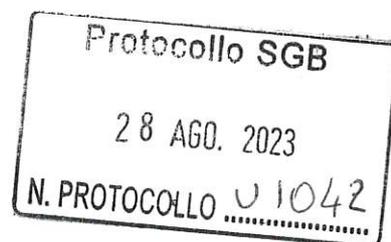




**ORDINE DI MALTA  
ITALIA**

ASSOCIAZIONE DEI CAVALIERI ITALIANI



**CAPITOLATO PER IL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE PRESSO  
L'OSPEDALE SAN GIOVANNI BATTISTA**

## INDICE

ART. 1 OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO.....	3
ART. 2 DURATA DEL CONTRATTO E PERIODO DI PROVA .....	5
ART. 3 MODALITÀ DI ESECUZIONE DEI SERVIZI .....	5
3.1 MENU’ .....	7
3.2 COMPOSIZIONE COLAZIONI.....	8
3.3 COMPOSIZIONE PRANZI E CENE.....	8
3.4 SERVIZIO MENSA A FAVORE DEI DIPENDENTI E DEGLI UTENTI ESTERNI AUTORIZZATI.....	8
3.5 UTILIZZO DEL BADGE PER IL PERSONALE DIPENDENTE PER LA CONTA DEL PASTO NELLA SALA MENSA .....	10
3.6 MODALITÀ DI PRENOTAZIONE DEI PASTI A REPARTO.....	11
3.7 MODALITÀ DI CONSEGNA/DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	11
3.8 PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.....	12
ART. 4 VARIAZIONE MODALITÀ OPERATIVE .....	13
ART. 5 PERSONALE IN SERVIZIO PRESSO LA CUCINA E LA SALA MENSA.....	13
ART. 6 LOCALI – ATTREZZATURE – IMPIANTI.....	14
ART. 7 MONITORAGGIO .....	16
ART. 8 MODALITA’ DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA .....	17
8.1 DOCUMENTAZIONE RICHIESTA ALL’AGGIUDICATARIO .....	19
ART. 9 CORRISPETTIVI, FATTURAZIONE E PAGAMENTI.....	19
ART. 10 OBBLIGHI DELL’AGGIUDICATARIO .....	20
ART. 11 RESPONSABILITÀ DELL’AGGIUDICATARIO.....	20
ART. 12 DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE DELL’AGGIUDICATARIO .....	21
ART. 13 SUBAPPALTO.....	26
ART. 14 TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	27
ART. 15 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....	28
ART. 16 RECESSO .....	29
ART. 17 ELEZIONE DOMICILIO E FORO COMPETENTE .....	29
ART. 18 RESPONSABILE DEL SERVIZIO .....	29



## **ART. 1 OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO**

A.C.I.S.M.O.M. con il presente documento traccia le linee di riferimento per il servizio di ristorazione ospedaliera e di altri servizi integrati (es. prenotazione e consegna dei carrelli con i pasti ai reparti, raccolta e movimentazione rifiuti, pulizia e sanificazione mensa e cucina) da eseguirsi presso l’Ospedale San Giovanni Battista sito in Roma, Via Luigi Ercole Morselli 13.

Nel dettaglio, il servizio oggetto del presente Capitolato comprende:

- la conduzione e la gestione del servizio di ristorazione per i degenti, per il personale e per i terzi autorizzati all’accesso alla mensa dell’Ospedale San Giovanni Battista;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria, l’eventuale sostituzione, adeguamento funzionale e eventuale messa a norma degli arredi, delle attrezzature, delle strutture e degli impianti dei locali della cucina e della mensa;
- il coordinamento e la direzione del servizio di ristorazione attraverso l’inserimento di propri responsabili;
- l’acquisto, lo stoccaggio, la conservazione e la lavorazione delle derrate alimentari di prima qualità, aventi le caratteristiche igienico-sanitarie richieste dalle norme di legge vigenti in materia;
- l’approvvigionamento di ogni genere di stoviglie, pentolame, coltelleria, contenitori termici e quant’altro necessario per la somministrazione e consumazione dei pasti;
- la fornitura di eventuali attrezzature ulteriori rispetto a quelle presenti nella cucina dell’Ospedale, che si dovessero rendere necessarie per l’espletamento del servizio;
- l’approvvigionamento di ogni genere di prodotti monouso biocompostabili o pluriuso (vassoi, tovagliette, posate, tovaglioli, bicchieri, ecc.) idonei all’uso;
- l’approvvigionamento di divise e dispositivi di protezione individuale, incluse mascherine chirurgiche o conformi alle norme vigenti, da fornire al personale coinvolto nel servizio;
- la preparazione, la cottura, il porzionamento delle diete, sia ordinarie che speciali, e la consegna ai reparti mediante idonei contenitori termici in grado di conservare le temperature al di sopra dei minimi previsti dalle vigenti norme di legge e la distribuzione al servizio mensa attraverso esposizione degli stessi con modalità self-service su banconi attrezzati per il riscaldamento e la refrigerazione, nella stessa composizione quantitativa indicativamente rappresentata nei menù tipo, prevedendo inoltre il riordino e sanificazione dei tavoli, per consentire il plurimo utilizzo durante il turno di mensa;
- il ritiro dei carrelli dai reparti e il lavaggio centralizzato presso i locali appositamente attrezzati, da effettuarsi dopo ogni pasto;

- la pulizia, la sanificazione, la disinfezione, sia ordinaria che straordinaria, di tutti i locali utilizzati (mensa e locali accessori), da effettuarsi dopo ogni pasto;
- il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per le attività di preparazione e distribuzione dei pasti, esclusi i materiali monouso, da effettuarsi dopo ogni ciclo produttivo;
- il riassetto e la pulizia dei locali mensa e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti ai dipendenti, da effettuarsi dopo ogni pasto;
- l'effettuazione di adeguati interventi di disinfestazione e derattizzazione nei locali della mensa e della cucina, con cadenza almeno mensile salvo particolari condizioni ambientali che richiedano interventi più frequenti;
- l'effettuazione di regolari ed adeguati controlli qualitativi, anche in contraddittorio, sulle materie prime (preferibilmente a km 0), sui processi produttivi e sui prodotti finiti;
- l'attivazione di un sistema di autocontrollo secondo quanto espressamente previsto dal D.lgs. n. 193/2007 (H.A.C.C.P.);
- l'adeguamento della propria organizzazione lavorativa a quanto espressamente previsto dal D.lgs. 81/2008 e s.m.i. ed eventuale messa a norma e manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture, degli impianti e delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio di ristorazione;
- la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti nel contesto della preparazione, della distribuzione e del consumo dei pasti;
- lo smaltimento dei rifiuti prodotti dalla mensa nel rispetto delle norme igienico-sanitarie per lo stoccaggio, il trasporto ed il conferimento diretto degli stessi presso gli appositi punti di raccolta. Lo smaltimento dei rifiuti ed il pagamento della TARI è a carico di A.C.I.S.M.O.M.
- il costante rifornimento della quantità necessaria su ogni tavolo della mensa, in confezioni monoporzione, di olio, aceto, sale, pepe e stuzzicadenti;
- il mantenimento igienico-ambientale di tutte le aree: sala mensa, depositi e annessi locali di servizio.

Il servizio di cui al presente Capitolato comprende, altresì, la fornitura di un sistema informatico che dovrà interfacciarsi con la cucina per la prenotazione dei pasti, secondo quanto descritto all'Articolo 3.6. A tal proposito, l'Aggiudicatario dovrà fornire al personale attualmente in servizio presso l'Ospedale, adeguata e scrupolosa formazione avente come obiettivo l'acquisizione di competenze per l'utilizzo del tablet e del software.

Lo svolgimento dei servizi sopra specificati si intende con piena assunzione di responsabilità sui risultati, misurati anche in termini di soddisfazione di A.C.I.S.M.O.M.



Il Fornitore si obbliga a fornire il servizio di ristorazione nel rispetto delle normative vigenti, con particolare riguardo a quelle igienico-sanitarie ed è responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato nel servizio e si obbliga all'osservanza delle norme di legge e delle disposizioni economiche e normative contenute nei contratti collettivi applicabili al rapporto di lavoro del personale impiegato.

Il fornitore si dota di tutte le autorizzazioni, licenze, permessi, nulla osta previsti dalle leggi e dai regolamenti vigenti per lo svolgimento dell'attività di ristorazione.

## **ART. 2 DURATA DEL CONTRATTO E PERIODO DI PROVA**

Il contratto avrà durata di 3 (tre) anni decorrenti dal 1 Ottobre 2023 ed è escluso il tacito rinnovo. A scadenza, qualora ricorrano i presupposti di qualità e di convenienza economica, A.C.I.S.M.O.M. verificherà l'opportunità di riaffidare il servizio al Fornitore per ulteriori 12 mesi dandone comunicazione scritta almeno due mesi prima della scadenza contrattuale. In occasione della proroga contrattuale, A.C.I.S.M.O.M. si riserva la possibilità di rinegoziare le condizioni di fornitura.

L'A.C.I.S.M.O.M. si riserva un periodo di prova di 6 (sei) mesi decorrente dalla data di avvio del contratto. Nell'eventualità che il periodo di prova non venga superato, all'Aggiudicatario spetterà il solo corrispettivo per la parte di servizio correttamente eseguita, escluso ogni altro rimborso e/o indennizzo a qualsiasi titolo. In ogni caso, l'Aggiudicatario dovrà impegnarsi ad assicurare l'esecuzione del servizio fino al subentro del nuovo contraente.

Si specifica che ciascuna delle controparti avrà la facoltà di recedere dal contratto previa comunicazione scritta (a mezzo PEC o raccomandata A/R) con un preavviso di almeno 6 (sei) mesi.

## **ART. 3 MODALITÀ DI ESECUZIONE DEI SERVIZI**

Per i degenti e il personale in servizio presso i reparti, il servizio di ristorazione deve essere garantito dal lunedì alla domenica, come di seguito specificato:

- prima colazione con consegna al Reparto 6:45 – 7:15;
- pranzo con consegna al Reparto 12:45 – 13:15;
- cena con consegna al Reparto 18:30 – 19:00.

Per i dipendenti e utenti esterni (non degenti) che vogliono usufruire del servizio mensa, il servizio di ristorazione deve essere garantito dal lunedì alla domenica dalle ore 13:00 alle ore 15:00.

Eventuali modifiche agli orari saranno concordate tra l'Aggiudicatario e la Direzione Sanitaria. L'Aggiudicatario si impegna, in accordo con la Direzione Sanitaria ad erogare in orari diversi da quelli sopra indicati:

1. alcune prestazioni con carattere di specialità e collegate ad esigenze di regime dietetico specifico segnalato dai medici;
2. pasti freddi, la cui composizione sarà definita una tantum, per i ricoverati, i dipendenti e gli autorizzati dopo gli orari utili per la prenotazione.

I servizi oggetto del presente Capitolato dovranno essere eseguiti nel rispetto di quanto sotto specificato:

- dovranno essere orientati a tutelare la sicurezza dei pazienti e degli operatori;
- dovranno garantire il mantenimento dell'igiene nelle strutture sanitarie al fine di ridurre il rischio infettivo;
- implicheranno l'utilizzo di prodotti che diano la massima garanzia in termini di sicurezza nei confronti dell'uomo e dell'ambiente. In particolare, i prodotti usati dovranno rispondere a quanto stabilito nel presente Capitolato e a quanto previsto dalla normativa vigente.

Le prescrizioni del presente Capitolato devono intendersi quali requisiti minimi, le ditte concorrenti possono altresì proporre ipotesi migliorative rispetto alle modalità minime di prestazione dei servizi, così come richiesto nel presente documento.

Al fine di permettere l'elaborazione della proposta, si riportano di seguito il numero dei posti letto e organizzazione dei reparti ospedalieri nonché il numero medio mensile dei pasti forniti ai degenti:

205 posti letto distribuiti in 8 reparti di Ricovero Ordinario:

- Reparto Riabilitazione 2 da 29 posti letto
- Reparto Riabilitazione 1 da 19 posti letto
- Reparto Riabilitazione 3 da 33 posti letto
- Reparto Riabilitazione 4 da 33 posti letto
- Reparto Riabilitazione 5 da 33 posti letto
- Reparto Riabilitazione 6 da 20 posti letto
- Reparto Riabilitazione 7 da 20 posti letto
- Reparto UDR da 19 posti letto

A questi si aggiunge il Reparto di Day Hospital, da 21 posti letto, che ospita mediamente circa 40 pazienti al giorno.

Il numero medio dei pasti somministrati mensilmente è il seguente:



<b>Categoria pasto</b>	<b>Numero medio mensile di pasti</b>
colazione degenti	5.700
pranzo degenti	5.700
cena degenti	5.700
<b>Totale pasti degenti</b>	<b>17.100</b>

Con riferimento al Day Hospital, si specifica che il servizio di ristorazione è garantito esclusivamente per i pazienti che ne abbiano diritto in base al tipo di intervento ed alla durata della degenza. La stima dei pasti somministrati è pari a 5/6 pasti al giorno (già inclusi nei valori della precedente tabella).

Si precisa che, in funzione della eventuale revisione del numero di posti letto disponibili e del relativo tasso di occupazione, i valori riportati potranno avere una variabilità in aumento o in diminuzione di circa il 10%.

### **3.1 MENU'**

Sono previsti menù per degenti e dipendenti con una rotazione di 4 settimane, con distinzione tra periodo estivo ed invernale.

I pazienti devono poter scegliere tra un minimo di 3 opzioni per primo piatto, almeno 2 opzioni per secondo piatto e contorno, pane a fette (integrale o all'olio) e frutta (di cui una cotta o passata o succo).

I dipendenti e gli utenti esterni, possono scegliere tra diverse composizioni del menù (primo + contorno, secondo + contorno, primo + secondo + contorno).

I menù e le relative ricette e grammature sono visionati ed approvati dalla Direzione Sanitaria A.C.I.S.M.O.M.

Si specifica che sono previste le seguenti diete speciali:

- dieta ipoglicemica a più varianti (per diabetici),
- dieta iposodica a più varianti (per ipertesi),
- dieta ipoproteica a più varianti (per nefropatici),
- dieta priva di glutine a più varianti (per celiaci),
- dieta (per disfagici) a diverse consistenze a più varianti,
- dieta priva di latte vaccino e derivati a più varianti (per intolleranti al lattosio),
- dieta vegetariana e derivati a più varianti (per diete per ragioni etiche e religiose)
- vitto Kosher certificato
- dieta ipocalorica a più varianti (per diarroici in fase acuta),

- dieta senza secondi piatti a più varianti (per obesi, dislipidemie),
- dieta per pazienti in terapia anticoagulante orale.

### **3.2 COMPOSIZIONE COLAZIONI**

Si richiede la fornitura ai reparti delle colazioni così composte:

- bevanda calda (caffè d'orzo o latte fresco parzialmente scremato, o caffelatte con caffè d'orzo, o the) o yogurt naturale o alla frutta;
- pane o fette biscottate in monoporzione (4 fette), o biscotti secchi in monoporzione (4 biscotti);
- marmellata o miele (confezioni monodose);
- zucchero o dolcificante (confezioni monodose).

### **3.3 COMPOSIZIONE PRANZI E CENE**

Si richiede la fornitura ai reparti dei pranzi e delle cene così composte:

- primo piatto: una scelta consentita fra un piatto del giorno a rotazione e 3 scelte fisse;
- secondo piatto: una scelta consentita fra un piatto del giorno a rotazione e 3 scelte fisse (di cui 1 almeno di carne bianca alla griglia, la seconda di carne rossa e la terza in alternativa tra formaggio, tonno o affettato o legumi);
- contorno: una scelta consentita fra un piatto del giorno, a rotazione e 3 scelte fisse (di cui una verdura cotta al vapore e la seconda alternando una fra purea di patate o patate lessate);
- frutta: una scelta consentita fra: un frutto fresco, o un frutto cotto, o una confezione monodose di purea di frutta, budino;
- pane o grissini monodose;
- acqua naturale in bottiglie da 500 ml.

Si esclude tassativamente la fornitura di fritti presso i reparti.

### **3.4 SERVIZIO MENSA A FAVORE DEI DIPENDENTI E DEGLI UTENTI ESTERNI AUTORIZZATI**

Il servizio mensa deve essere reso presso gli spazi messi a disposizione dall'A.C.I.S.M.O.M. che sono concessi in uso completi degli arredi esistenti.

Il servizio mensa a favore di dipendenti e utenti esterni autorizzati comprende:

- la distribuzione dei pasti agli utenti della mensa con il sistema della linea self-service e lo sporzionamento delle portate con una quantità di personale addetto, qualificato ed adeguato, in numero tale da assicurare la distribuzione e il rispetto dei tempi previsti per il consumo dei pasti;
- la fornitura delle seguenti alternative: pane bianco e integrale/grissini/crackers;



- installazione dei distributori connessi con la rete idrica per l'erogazione di acqua gasata e naturale e di altre bibite quali, ad esempio, aranciata (è permessa l'alternativa relativa alla fornitura di bottigliette da 500 ml);
- la fornitura di condimenti monoporzione;
- la fornitura/integrazione dei vassoi in numero adeguato alla tipologia di servizio;
- la fornitura di tovaglioli monouso;
- la fornitura di piatti fondi, piatti piani, ciotole, posate e bicchieri monouso biocompostabili o stoviglie riutilizzabili;
- la pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie e lo svuotamento dei vassoi utilizzati per il pasto;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dal consumo dei pasti presso la mensa e il trasporto dei rifiuti differenziati presso il punto di raccolta esterno;
- il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie e dei vassoi presso gli ambienti della cucina;
- la pulizia e sanificazione delle linee di distribuzione e delle attrezzature;
- la pulizia e sanificazione dei locali della mensa e tutte le sue pertinenze;
- la disinfestazione, la derattizzazione di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- approvvigionamento di tutto il materiale di consumo occorrente alla pulizia (sacchi per la spazzatura, materiale per la pulizia) conformi al D.M. del Ministero dell'ambiente del 08-05-2012.

Il servizio deve essere organizzato in modo da garantire efficienza e rapidità tale da limitare al massimo i tempi d'attesa.

In caso di necessità, dovrà essere garantito il riordino dei tavoli anche durante l'orario di consumo dei pasti, tenuto conto della variabilità giornaliera del numero degli accessi causato anche da eventi formativi.

Le pulizie dovranno essere eseguite secondo un programma indicato nell'Offerta Tecnica, tenuto conto delle indicazioni previste dal presente Capitolato (cfr. art. 3.8).

L'accesso alla mensa dovrà essere consentito nell'osservanza dei singoli regolamenti aziendali.

Il personale in servizio presso i reparti potrà richiedere di fornire, in alternativa al vassoio personalizzato, un cestino pranzo, che dovrà essere fornito allo stesso prezzo proposto per fornitura del pranzo ai dipendenti.

In linea di massima il menù riservato a coloro che si recano presso la mensa dovrà prevedere le seguenti possibilità di scelta:

- Primo piatto:
  - a) piatto del giorno;
  - b) tre scelte fisse (o pizza).

- Secondo piatto:
  - a) piatto del giorno;
  - b) tre scelte fisse: carne cotta al momento (bianca e rossa), insalatona (completa di verdure miste e carne o pesce o formaggi), legumi;
- Contorno:
  - a) due scelte di verdura cotta,
  - b) patate lesse o purea di patate.
- Frutta:
  - a) una scelta tra un frutto fresco, cotto o una purea di frutta.
- Pane, grissini o crackers (monodose);
- Acqua naturale o gasata.

È esclusa tassativamente la fornitura di alcolici.

### **3.5 UTILIZZO DEL BADGE PER IL PERSONALE DIPENDENTE PER LA CONTA DEL PASTO NELLA SALA MENSA**

I dipendenti possono accedere al servizio mensa previa timbratura presso l'apposito badge A.C.I.S.M.O.M. installato presso i locali della mensa. Il badge rilascia una apposita ricevuta che potrà essere consegnata agli addetti della mensa per il ritiro del pasto e per il conseguente conteggio del numero di pasti erogati ai dipendenti.

Possono fruire del servizio mensa sia i dipendenti che hanno diritto al pasto, in base alla configurazione del loro orario di servizio, sia coloro che non ne hanno diritto, sempre tramite apposita timbratura presso il badge dedicato.

Al servizio mensa possono accedere, oltre ai dipendenti di A.C.I.S.M.O.M., gli utenti esterni autorizzati dalla Direzione quali: consulenti medici che prestano servizio occasionale presso la struttura, medici di guardia notturna/festiva, volontari, personale religioso, ecc. Per alcune categorie di utenti (quali i consulenti esterni), previo accordo con A.C.I.S.M.O.M., potrà essere richiesto direttamente all'utente il pagamento di un contributo per il pasto, oltre al corrispettivo dovuto da A.C.I.S.M.O.M. stessa.

Di seguito sono riportati i volumi medi dei pasti erogati mensilmente per le diverse categorie di utenti:

<b>Categoria di utenti</b>	<b>Numero medio mensile di pasti</b>
dipendenti	880
consulenti	200
medici di guardia	70



altri (utenti esterni, volontari, personale religioso)	350
<b>Totale altri pasti</b>	<b>1.500</b>

Si specifica che il suddetto numero è stimato sulle attuali esigenze. In considerazione dell'andamento storico dei volumi, tale importo potrebbe subire variazioni in aumento di circa il 10%.

### **3.6 MODALITÀ DI PRENOTAZIONE DEI PASTI A REPARTO**

Dovrà essere messo a disposizione dei reparti un sistema informatico interfacciato con la cucina per la prenotazione dei pasti per i degenti.

Il sistema informatico messo a disposizione dovrà utilizzare il supporto dei tablet già in dotazione presso tutti i reparti e dovrà consentire di indicare giornalmente per ogni degente, identificato per reparto e numero di letto, la tipologia di dieta e la composizione del pasto con possibilità di scelta di alimenti e grammature. Le prenotazioni dei pasti saranno compilate a cura del personale A.C.I.S.M.O.M. entro le ore 15:00 di ciascuna giornata per i pasti del giorno successivo. Eventuali variazioni per lo stesso giorno saranno comunicate entro le 10:00 del mattino per il pranzo ed entro le 14:00 per la cena.

Prima dell'avvio della fornitura, l'Aggiudicatario concorderà con la Direzione delle Professioni Sanitarie le modalità operative di dettaglio per la comunicazione dei pasti alla cucina, ad esempio per quanto riguarda le tempistiche, la tipologia e il dettaglio delle informazioni da fornire sul pasto e configurabili sul sistema messo a disposizione, le modalità di gestione di eventuali richieste particolari o in emergenza o in caso di trasferimento dei pazienti tra diversi reparti.

Inoltre l'Aggiudicatario dovrà fornire al personale attualmente in servizio presso l'Ospedale, adeguata e scrupolosa formazione avente come obiettivo l'acquisizione di competenze per l'utilizzo del tablet e del software.

L'utilizzo del sistema dovrà poi essere oggetto di una fase di test per consentire la messa a punto della configurazione e delle modalità di utilizzo da parte degli operatori coinvolti. Si specifica che tutte le personalizzazioni e gli aggiornamenti del software per rispondere alle esigenze operative dell'A.C.I.S.M.O.M. saranno a cura dell'Aggiudicatario.

### **3.7 MODALITÀ DI CONSEGNA/DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

La somministrazione dei pasti (colazione, pranzo e cena) deve avvenire con la consegna degli stessi nel luogo di ricovero, con l'impiego di apposite attrezzature per la distribuzione (contenitori termici e/o appositi carrelli termo refrigerati a doppia temperatura di conservazione) e di materiali monouso.

Il personale della ditta appaltatrice deve consegnare i carrelli ai reparti, dove il personale A.C.I.S.M.O.M. provvederà a distribuire i vassoi ai degenti ed a ritirare gli stessi a fine pasto in modo che la ditta possa provvedere alla differenziazione e al trasporto dei rifiuti presso l'isola ecologica.

I pasti destinati ai degenti dovranno essere consegnati nei Reparti entro gli orari precedentemente specificati nell'art. 6, tenendo presente la criticità dei percorsi ospedalieri

Il ritiro dei contenitori termici e/o appositi carrelli termo refrigerati a doppia temperatura di conservazione verrà effettuato ad opera del personale dell'Aggiudicatario dopo i 60 minuti, e non oltre i 75, minuti dall'orario di consegna.

### **3.8 PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

Oltre quanto indicato negli altri articoli relativamente agli oneri di pulizia e lavaggio, l'Aggiudicatario dovrà rispettare il programma di intervento di pulizia relativo a tutte le superfici interessate dalla gestione del servizio affidate alla sua responsabilità diretta. L'Aggiudicatario dovrà assicurare quanto segue:

- pulizia quotidiana e periodica, con prodotti detergenti, di tutti i locali del centro di cottura e della sala mensa;
- disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, con prodotti idonei all'uso, con cadenza almeno mensile;
- pulizia, lavaggio e disinfezione di tutte le attrezzature mobili e delle stoviglie utilizzate per la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- autonomo approvvigionamento e utilizzo di tutti i prodotti occorrenti per la manutenzione e per la pulizia, che dovranno essere idonei all'uso specifico e non dovranno lasciare alcun residuo tossico negli alimenti (in caso d'accertata presenza di prodotti tossici saranno escluse dal consumo le vivande preparate e gli importi relativi saranno addebitati all'Aggiudicatario, fatto salvo il diritto di rivalsa per l'eventuale maggiore danno subito);
- ritiro e smaltimento di tutto il materiale di risulta (raccolto in maniera differenziata negli appositi contenitori e trasportati nell'apposita isola ecologica, con proprio personale);
- acquisto delle derrate, scegliendo a propria discrezione i fornitori delle merci, nel rispetto del piano di approvvigionamento descritto in offerta tecnica. A.C.I.S.M.O.M. potrà procedere, tramite personale della Direzioni Sanitaria, al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno risultare di prima qualità. Nel corso del servizio, l'Aggiudicatario dovrà integrare, secondo le necessità rappresentate dall'A.C.I.S.M.O.M., le derrate alimentari occorrenti per il servizio, con l'inserimento di ulteriori voci le cui caratteristiche dovranno essere concordate fra le parti. Il



giudizio della Direzione Sanitaria sulla qualità ed accettabilità delle derrate, purché verificate alla presenza di personale dell'Aggiudicatario, sarà inappellabile. Nell'eventualità di rifiuto da parte dell'A.C.I.S.M.O.M. della merce acquistata, l'Aggiudicatario dovrà provvedere immediatamente, a propria cura e spese, al ritiro delle partite contestate ed alla loro sostituzione. La buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico dell'Aggiudicatario al quale sarà imputabile ogni caso d'alterazione o di tossicità verificabile sulle derrate o sui pasti preparati.

#### **ART. 4 VARIAZIONE MODALITÀ OPERATIVE**

In base alle esigenze di A.C.I.S.M.O.M., le modalità operative di svolgimento del servizio potranno essere oggetto di adeguamento sia in fase di avvio che in corso di esecuzione. Le possibili variazioni potranno riguardare:

- aumento/riduzione dei reparti attivi per chiusura/apertura servizi, anche per brevi periodi;
- variazione destinazione dei reparti;
- sospensione del servizio;
- variazione orari di consegna.

A.C.I.S.M.O.M. comunicherà tali variazioni all'Aggiudicatario con un anticipo di 24 (ventiquattro) ore per cessazioni/sospensioni/ampliamenti/riduzioni/variazioni di ogni tipo.

#### **ART. 5 PERSONALE IN SERVIZIO PRESSO LA CUCINA E LA SALA MENSA**

In ottemperanza alle disposizioni normative vigenti, il fornitore che subentra all'attuale erogatore del servizio è tenuto ad assorbire il personale alle dipendenze della Società uscente composto da 15 unità attualmente in servizio presso la cucina e la sala mensa dell'Ospedale avente le seguenti condizioni contrattuali:

<b>N. UNITA'</b>	<b>CCNL</b>	<b>QUALIFICA</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>MANSIONE</b>	<b>CONTRATTO</b>
1	Turismo P.E.	Operaio	Liv. 5	24	AIUTO CUOCO	INDETERMINATO
2	Turismo P.E.	Operaio	Liv. 6	36	ASM	INDETERMINATO
3	Turismo P.E.	Operaio	Liv. 6	24	ASM	INDETERMINATO
4	Turismo P.E.	Operaio	Liv. 6	18	ASM	INDETERMINATO
5	Turismo P.E.	Operaio	Liv. 5	40	ASM	INDETERMINATO
6	Turismo P.E.	Operaio	Liv. 6 S	40	ASM	INDETERMINATO
7	Turismo P.E.	Operaio	Liv. 5	40	AIUTO CUOCO	INDETERMINATO
8	Turismo P.E.	Operaio	Liv. 4	40	CUOCO	INDETERMINATO
9	Turismo P.E.	Operaio	Liv. 6	18	ASM	INDETERMINATO
10	Turismo P.E.	Operaio	Liv. 6	40	ASM	INDETERMINATO

11	Turismo P.E.	Operaio	Liv. 5	40	ASM	INDETERMINATO
12	Turismo P.E.	Operaio	Liv. 6	24	ASM	INDETERMINATO
13	Turismo P.E.	Operaio	Liv. 5	40	ASM	INDETERMINATO
14	Turismo P.E.	Operaio	Liv. 6	27	ASM	INDETERMINATO
15	Turismo P.E.	Operaio	Liv. 5	30	AIUTO CUOCO	INDETERMINATO

A queste unità si aggiunge una Dietista e un Responsabile che dovranno essere messi a disposizione dell'Aggiudicatario per la direzione ed il coordinamento del servizio di ristorazione.

L'aggiudicatario deve garantire la presenza quotidiana del Responsabile sull'impianto.

#### **ART. 6 LOCALI – ATTREZZATURE – IMPIANTI**

All'Aggiudicatario verranno messi a disposizione i locali della cucina esistente arredata e attrezzata e i locali mensa. Le strutture e tutte le attrezzature in dotazione, saranno date nelle condizioni in cui si trovano al momento della consegna. Sarà onere e cura dell'aggiudicatario provvedere all'adeguamento funzionale e all'eventuale messa a norma delle strutture, degli impianti e all'eventuale sostituzione degli arredi e delle attrezzature, conformemente al progetto tecnico offerto. A.C.I.S.M.O.M. si riserva il diritto di accedere in ogni momento, tramite i propri incaricati, nei locali concessi in uso, per i controlli che riterrà opportuni. I locali vengono consegnati in concessione d'uso gratuita al momento dell'avvio del servizio per tutta la durata contrattuale. A.C.I.S.M.O.M. si ritiene sollevata da ogni responsabilità per i danni diretti ed indiretti che potranno derivare a cose di proprietà dell'Aggiudicatario o dei dipendenti dello stesso, in conseguenza di furti e di altri fatti dolosi di terzi, alluvioni, incendi, ecc.

L'Aggiudicatario potrà utilizzare proprie attrezzature, utensili, stoviglie e arredi ad integrazione di quelli esistenti presso la cucina, sotto la propria responsabilità. Al termine del contratto, tali attrezzature dovranno essere rimosse, in quanto resteranno di proprietà dell'Aggiudicatario, salvo diverso accordo scritto. Si precisa che resteranno, invece, di proprietà di A.C.I.S.M.O.M. quelle attrezzature, utensili, arredi e stoviglie che l'Aggiudicatario ha sostituito per incuria o uso improprio. A.C.I.S.M.O.M. non riconoscerà all'Impresa rimborsi e/o indennizzi di sorta per gli interventi di sostituzione cui sopra.

All'atto della consegna dei locali mensa e delle attrezzature, verrà redatto apposito inventario. All'atto della riconsegna, l'Aggiudicatario dovrà restituire ad A.C.I.S.M.O.M. le attrezzature ed i locali nelle stesse condizioni di cui alla consegna, tenuto conto del normale deterioramento dovuto al corretto utilizzo (fatte salve le sostituzioni e gli adeguamenti approvati per iscritto da A.C.I.S.M.O.M.).



Gli oneri relativi alla manutenzione per i diversi impianti a servizio dei locali della cucina e della mensa sono ripartiti tra A.C.I.S.M.O.M. e l'Aggiudicatario come dettagliato nella tabella seguente:

<i>IMPIANTO / ATTIVITÀ DI MANUTENZIONE</i>	<i>A.C.I.S.M.O.M.</i>	<i>AGGIUDICATARIO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</i>
Impianto climatizzazione	√	
Impianto di immissione e estrazione aria	√	
Pulizia bocchette di immissione/estrazione aria		√
Impianto elettrico (quadri e distribuzione)	√	
Impianto elettrico terminale (prese e pulsanti): controllo integrità, funzionalità e manutenzione		√
Impianto di riscaldamento (radiatori mensa)	√	
Impianto idrico-sanitario (rete adduzione e scarico)	√	
Pulizia griglie, sifoni e pozzetti interni		√
Degrassatore		√
Addolcitori		√
Apparecchi sanitari (rubinetteria, sifoni, flessibili)		√
Impianto antintrusione	√	
Impianto di rivelazione fumi e gas	√	
Idranti UNI45	√	
Estintori portatili	√	
Porte tagliafuoco	√	
Impianto di illuminazione di sicurezza	√	
Impianto di illuminazione (sostituzione lampade)		√
Impianto di distribuzione gas metano		√
Manutenzione edile: pavimentazione e rivestimento murale	√	
Manutenzione edile: tinteggiatura pareti e soffitto		√

La regolare e corretta funzionalità degli impianti sopra elencati e delle apparecchiature in dotazione, sarà garantita dall'Aggiudicatario mediante:

- **Attività di manutenzione programmata:** intesa quale complesso degli interventi a carico dell'Aggiudicatario atti a prevenire guasti, qualora prevedibili, e a mantenere le apparecchiature in condizioni di adeguata funzionalità, efficienza e sicurezza. A tal fine l'Aggiudicatario dovrà preliminarmente: redigere e consegnare al committente un apposito "piano operativo di manutenzione" elaborato sulla base delle caratteristiche tecniche delle diverse tecnologie presenti e fornire successivamente periodica evidenza delle attività mediante report mensili o bimestrali.
- **Attività di manutenzione straordinaria e/o correttiva:** necessaria a seguito della rilevazione di un guasto e finalizzata al ripristino della corretta funzionalità dell'apparecchiatura anche mediante la sostituzione di parti di ricambio. Il costo sarà a carico di A.C.I.S.M.O.M. previa acquisizione di formale segnalazione del problema, relativa quantificazione del costo di riparazione e formale autorizzazione. (Tali comunicazioni che dovranno essere inviate ai seguenti recapiti "ufficiotecnico@acismom.it" dovranno chiaramente riportare lo specifico codice identificativo dell'apparecchiatura). È convenuta eccezione nel caso di guasti di particolare rilevanza che possano compromettere gravemente la regolarità dei servizi erogati nella giornata. In tali circostanze sarà impegno dell'Aggiudicatario attivare direttamente le soluzioni appropriate i cui eventuali costi saranno riconosciuti a consuntivo previa acquisizione delle documentazioni inerenti.
- **Attività di riqualificazione / integrazione del parco apparecchiature:** necessaria per la sostituzione di tecnologie vetuste e/o l'implementazione di nuove. Dovrà essere attivata dall'Aggiudicatario mediante comunicazione alla Direzione A.C.I.S.M.O.M. al fine della opportuna valutazione per l'avvio delle procedure di messa fuori uso / rottamazione e/o acquisto di nuovo bene.

## **ART. 7 MONITORAGGIO**

L'Aggiudicatario è tenuto a svolgere, con riferimento ai servizi oggetto del Capitolato, un monitoraggio costante con lo scopo di:

- tenere sotto controllo l'andamento del servizio e la condotta del personale impiegato nelle diverse attività;
- verificare la qualità dei prodotti utilizzati;
- verificare la corrispondenza del pasto erogato alla prenotazione del reparto;
- verificare il rispetto della catena caldo-freddo;
- verificare il rispetto dei percorsi destinati al trasporto dei vitti nei reparti;

- verificare che la raccolta, il trasporto ai cassonetti/depositi di materiale da smaltire avvenga in modo corretto.

L'Aggiudicatario sarà tenuto ad identificare uno o più operatori di riferimento che verifichi che il servizio sia svolto secondo le tempistiche, i requisiti e le modalità stabilite.

Per conto di A.C.I.S.M.O.M., la Direzione Sanitaria, per il tramite della Direzione delle Professioni Sanitarie A.C.I.S.M.O.M., provvederà a identificare propri referenti per la verifica in contraddittorio con l'Aggiudicatario.

Si richiede che A.C.I.S.M.O.M. e l'Aggiudicatario effettuino con cadenza mensile verifiche congiunte al fine di monitorare in contraddittorio l'andamento del servizio. L'esito delle verifiche dovrà essere tracciato dai referenti sanitari e dai referenti dell'Aggiudicatario mediante la compilazione di schede di valutazione. A titolo esemplificativo si riportano alcuni degli indicatori che verranno monitorati in contraddittorio:

- conformità delle metodologie usate e dei tempi di esecuzione dei servizi oggetto del presente Capitolato;
- verifiche a campione sulla conformità dei prodotti utilizzati rispetto a quanto dichiarato in sede di offerta;
- verifica della corrispondenza tra gli ordini e il pasto erogato a reparto;
- verifica sulla qualità degli alimenti e verifica del rispetto della catena caldo-freddo;
- verifiche su svuotamento, pulizia, allontanamento dei cestini e dei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti.

#### **ART. 8 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Le offerte devono pervenire entro e non oltre il giorno 07/09/2023 al seguente indirizzo PEC: [direzione.amministrativa@pec.acismom.it](mailto:direzione.amministrativa@pec.acismom.it). Ad avvenuta scadenza di tale termine non sarà riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di quella precedente.

È possibile ottenere chiarimenti sulla documentazione presentata mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare a mezzo e-mail all'indirizzo [direzione.amministrativa@acismom.it](mailto:direzione.amministrativa@acismom.it) entro il 04/09/2023.

È obbligatoria la partecipazione al sopralluogo presso i locali cucina e mensa dell'Ospedale San Giovanni Battista che è fissato per il giorno 31/08/2023 alle ore 15.00.

La mancata effettuazione del sopralluogo nella data stabilita costituirà espressa rinuncia alla presentazione dell'offerta. A.C.I.S.M.O.M. rilascerà ai partecipanti un attestato di avvenuto sopralluogo che sarà parte integrante della documentazione da presentare in fase di offerta.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale o suo delegato, purché in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante.

Per la presentazione dell'offerta dovrà essere trasmessa ad A.C.I.S.M.O.M. la seguente documentazione:

- Documentazione amministrativa:
  - certificato di iscrizione alla camera di commercio;
  - attestazione DURC in corso di validità;
  - attestazione DURF in corso di validità;
  - autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445
  - autocertificazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi;
  - attestato di partecipazione al sopralluogo;
- Documentazione tecnica:
  - piano di erogazione dei servizi;
  - menù proposti;
  - piano HCCP;
  - piano programmatico giornaliero delle attività;
  - protocollo di pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature;
  - procedure di autocontrollo e di monitoraggio e verifica della qualità;
  - eventuali certificazioni accreditate sui sistemi di gestione ISO 9001 (qualità), ISO 14001 (ambientale) e ISO 45001 (salute e sicurezza sul lavoro);
  - dichiarazione attestante l'avvenuta esecuzione di servizi analoghi a quello oggetto del presente Capitolato, comprendente l'elenco del/dei servizio/i prestato/i nel rispetto di adeguati standard di qualità, con l'indicazione dei relativi committenti pubblici o privati;
- Documentazione economica:
  - quotazione economica dei pasti erogati per i degenti (colazione, pranzo, cena) e per il servizio mensa esterno;

È facoltà del concorrente produrre ulteriore documentazione, oltre a quella richiesta.



## **8.1 DOCUMENTAZIONE RICHIESTA ALL'AGGIUDICATARIO**

L'Aggiudicatario dovrà presentare, prima dell'inizio delle attività, un Piano di Sicurezza che dovrà contenere almeno i seguenti aspetti e informazioni:

- documento di valutazione dei rischi specifici connessi ai lavori oggetto del contratto;
- modalità operative di prevenzione d'incidenti e/o infortuni in relazione ai rischi presenti (istruzioni, procedure, ecc.);
- elenco completo delle sostanze utilizzate, relative schede di sicurezza, informazioni date ai lavoratori esposti;
- mezzi/attrezzature disponibili e/o previsti per l'esecuzione dei servizi;
- mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia delle attività da eseguire;
- dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione e addestramento all'uso;
- manuale delle emergenze;
- organizzazione prevista per la gestione delle problematiche d'igiene e sicurezza: responsabile del servizio di prevenzione e protezione, altre figure responsabili e relativi compiti;
- elenco nominativo dei dipendenti in servizio presso l'Ospedale;
- nominativi dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;
- attestati di avvenuta formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute e sicurezza.
- Codice etico e di comportamento della scrivente Associazione firmato per presa visione ed accettazione;
- Modello di organizzazione, gestione e controllo ex D. Lgs. 231/2001 della scrivente Associazione firmato per presa visione ed accettazione.

## **ART. 9 CORRISPETTIVI, FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

### **9.1 CORRISPETTIVO**

L'offerta della Società che risulterà aggiudicataria costituirà il prezzo contrattuale che sarà vincolante per tutta la durata dell'affidamento. I prezzi offerti saranno comprensivi di ogni spesa, imposta, tassa o tributo che renda operativa la fornitura.

### **9.2 FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

L'Aggiudicatario presenterà a carico di A.C.I.S.M.O.M. fatture mensili posticipate il cui saldo è subordinato al rispetto integrale delle condizioni commerciali e delle obbligazioni contratte

dall'Aggiudicatario. Il saldo delle fatture avverrà a 90 (novanta) giorni dalla data di emissione, a fine mese.

Nel caso in cui, in sede di riscontro emergessero delle carenze documentali, A.C.I.S.M.O.M. provvederà a richiedere per iscritto all'Aggiudicatario la documentazione mancante o comunque ogni altro elemento utile alla chiusura della pratica liquidatoria. Detta richiesta interromperà il termine sopra indicato che inizierà a decorrere nuovamente dalla data di ricevimento degli elementi richiesti, secondo le indicazioni fornite. Inoltre, l'Aggiudicatario dovrà, su richiesta di A.C.I.S.M.O.M., far pervenire, a corredo della fattura, la documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti ai sensi delle normative vigenti.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso il ritardo nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, potrà essere sospesa la prestazione dei servizi senza preventiva comunicazione alla Direzione Sanitaria A.C.I.S.M.O.M.

#### **ART. 10 OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO**

In caso di mancata stipula del contratto per cause ascrivibili all'Aggiudicatario, A.C.I.S.M.O.M. procederà alla revoca dell'affidamento, riservandosi il diritto di procedere, nelle opportune sedi, alla richiesta di risarcimento del danno subito e/o subendo.

In caso di mancata stipula del contratto per cause ascrivibili ad A.C.I.S.M.O.M., l'Aggiudicatario ha diritto soltanto al pagamento dei servizi già erogati, valutati secondo i corrispettivi indicati in offerta.

#### **ART. 11 RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO**

L'Aggiudicatario risponde pienamente di danni, infortuni o altro che dovesse accadere al proprio personale nell'esecuzione del contratto e dei danni causati a persone o a cose presenti ovvero pertinenti agli edifici ed ai loro impianti, attrezzature ed arredi, derivanti da negligenza, imprudenza, imperizia, inosservanza di prescrizioni di leggi o di prescrizioni impartite da A.C.I.S.M.O.M. durante l'esecuzione delle prestazioni contrattuali ed imputabili all'Aggiudicatario stesso o ai suoi dipendenti o a persone della cui attività il medesimo si avvalga a qualsiasi titolo. Fatta salva l'applicazione delle penali o l'eventuale risoluzione del contratto, l'Aggiudicatario è tenuto al risarcimento di tutti i danni di cui sopra senza eccezione. Nell'esecuzione del contratto, l'Aggiudicatario dovrà adottare tutti gli accorgimenti idonei a garantire l'incolumità delle persone presenti sul luogo di lavoro, ivi compresi i propri dipendenti, anche al fine di evitare danni ai beni e a persone.

Per quanto sopra specificato, l'Aggiudicatario dovrà contrarre una adeguata polizza assicurativa commisurata ai servizi offerti e ai rischi ad essi connessi (es. rischi di responsabilità civile per danni causati a terzi nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto). La stipula della polizza assicurativa in oggetto dovrà essere documentata dall'Aggiudicatario e la relativa documentazione dovrà essere trasmessa all'Ufficio Prevenzione e Sicurezza A.C.I.S.M.O.M.

Qualora l'Aggiudicatario non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno, previa autorizzazione scritta dell'A.C.I.S.M.O.M., nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, l'A.C.I.S.M.O.M., resterà autorizzata a provvedere direttamente a danno dell'Aggiudicatario, trattenendo l'importo sulle fatture dovute.

L'Aggiudicatario solleverà A.C.I.S.M.O.M. da ogni e qualsiasi responsabilità nei confronti di terzi, nel caso di utilizzo di brevetti e di dispositivi o soluzioni tecniche di cui altri abbiano ottenuto la privativa (per invenzioni, modelli industriali, marchi e diritti d'autore). L'Aggiudicatario è pertanto tenuto a manlevare A.C.I.S.M.O.M. da ogni e qualsiasi pretesa o azione che, a titolo di risarcimento danni, eventuali terzi dovessero avanzare nei suoi confronti, in relazione alle prestazioni oggetto del servizio, tenendolo indenne da costi, risarcimenti, indennizzi, oneri e spese comprese quelle legali da esse derivanti. A.C.I.S.M.O.M. avrà diritto di dedurre tali importi dai corrispettivi dovuti, fatta salva la facoltà di A.C.I.S.M.O.M., in detta fattispecie, di risolvere il contratto.

L'Aggiudicatario deve garantire il trattamento economico, previdenziale ed assicurativo nei confronti dei propri dipendenti e/o collaboratori conformemente alle vigenti disposizioni in materia ed ai CCNL, tenendo indenne A.C.I.S.M.O.M. da qualsiasi rivalsa da parte degli stessi.

## **ART. 12 DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE DELL'AGGIUDICATARIO**

### **12.1 REQUISITI E DOVERI DEL PERSONALE DELL'AGGIUDICATARIO**

Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'Aggiudicatario dovrà avvalersi di proprio personale in possesso della necessaria qualifica professionale e dovrà impiegarlo sotto la propria diretta responsabilità. Il personale impiegato dall'Aggiudicatario non avrà alcun vincolo di dipendenza gerarchica dal personale A.C.I.S.M.O.M. e dovrà garantire un corretto comportamento osservando diligentemente tutte le norme e disposizioni generali del presente Capitolato, nonché quelle derivanti dal Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) redatto ai sensi dell'art. 26, c. 3 del D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.i..

Il personale dell'Aggiudicatario che presta servizio presso A.C.I.S.M.O.M. è obbligato a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza ed agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso. In particolare, l'Aggiudicatario dovrà curare che il proprio personale durante l'espletamento del servizio:

- sia in possesso del certificato medico di idoneità fisica alla mansione;
- sia sottoposto a sorveglianza sanitaria con periodicità stabilita dal medico competente, in analogia a quanto previsto per i lavoratori ospedalieri esposti ai rischi relativi alle attività specifiche, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- indossi la divisa di colore diverso da quella indossata dal personale in servizio presso A.C.I.S.M.O.M. e sia munito di cartellino di riconoscimento riportante in modo ben visibile il nome della Ditta di appartenenza nonché le indicazioni previste dal D. Lgs. 81/08 e s.m.i.;
- indossi correttamente i DPI forniti dall'aggiudicatario nel rispetto delle misure di protezione descritte nel proprio DVR;
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- consegni immediatamente gli oggetti, qualunque ne sia il valore e stato, rinvenuti nell'ambito delle strutture servite, al proprio responsabile diretto che le dovrà consegnare alla Direzione Sanitaria;
- segnali subito, agli organi competenti dell'A.C.I.S.M.O.M. ed al proprio responsabile diretto, eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- tenga sempre un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, nei confronti degli assistiti e degli operatori con i quali viene in contatto a vario titolo e agisca in ogni occasione con diligenza professionale;
- non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia;
- rispetti gli orari ed i piani di lavoro concordati dall'Aggiudicatario con l'A.C.I.S.M.O.M. (pertanto non sono ammesse variazioni dell'orario di servizio se non preventivamente concordate);
- rispetti l'assoluto divieto di fornire consigli, impressioni o notizie riguardanti personale sanitario, utenti, terapie o altro;
- non utilizzi strumenti e/o attrezzature (telefoni, fotocopiatrici, apparecchiature elettromedicali o altro) presenti nelle strutture A.C.I.S.M.O.M.;
- non si trattenga nei locali A.C.I.S.M.O.M. oltre il termine del lavoro;
- non indossi la divisa al di fuori dell'orario di servizio.

L'Aggiudicatario è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze al presente Capitolato. L'Aggiudicatario è inoltre direttamente responsabile dei danni

derivanti a terzi, siano essi utenti o dipendenti dell'A.C.I.S.M.O.M., per colpa imputabile al proprio personale. Inoltre, a seguito di opportuna segnalazione da parte di A.C.I.S.M.O.M., l'Aggiudicatario dovrà impegnarsi a prendere provvedimenti ed eventualmente a sostituire gli operatori che diano motivo di fondata lagnanza da parte di A.C.I.S.M.O.M.

L'Aggiudicatario (e per esso il personale) che opererà all'interno dei siti dell'A.C.I.S.M.O.M., dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale ufficialmente stabilite, ovvero a quelle appositamente emanate a carico del personale dell'Aggiudicatario.

Nello svolgimento del servizio, l'Aggiudicatario dovrà evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività e dei servizi istituzionali dell'A.C.I.S.M.O.M., con l'osservanza dei prestabiliti orari di espletamento dei servizi.

L'Aggiudicatario avrà l'obbligo di rispettare tutte le norme inerenti alla sicurezza del personale, assumendosi tutte le responsabilità nel rispetto delle vigenti norme igieniche ed infortunistiche, esonerando di conseguenza l'A.C.I.S.M.O.M. da ogni responsabilità in merito.

L'Aggiudicatario, inoltre, dovrà garantire per tutta la durata del contratto ed in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa indicata nel proprio progetto tecnico, utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio, provvedendo ad eventuali assenze con una immediata sostituzione. A fronte di eventi straordinari e non previsti, lo stesso Aggiudicatario si dovrà impegnare a destinare risorse umane e strumentali aggiuntive al fine di rispettare gli impegni assunti.

L'aggiudicatario dovrà trasmettere, almeno quindici giorni prima della data di inizio del servizio, un elenco nominativo del personale che verrà adibito all'espletamento del servizio, con l'indicazione, per ciascun addetto delle mansioni attribuite. L'Aggiudicatario, all'inizio di ogni mese, in caso di avvenute variazioni, dovrà fornire ad A.C.I.S.M.O.M., l'elenco degli operatori con gli estremi dei documenti di lavoro, assicurativi e formativi.

L'Aggiudicatario deve garantire, nello svolgimento della propria attività, l'economia nell'uso dell'energia elettrica e del gas.

Eventuali sostituzioni devono essere comunicate dall'Aggiudicatario, in tempo reale ed in forma scritta, alla Direzione Sanitaria, per il tramite della Direzione delle Professioni Sanitarie A.C.I.S.M.O.M. specificando i nominativi del sostituito e del sostituto. Quest'ultimo dovrà essere stato adeguatamente formato, avere conoscenza dei locali, delle esigenze e della specificità dei reparti.

## **12.2 IGIENE DEGLI OPERATORI**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e consegna dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione e consegna. Gli operatori debbono indossare all'interno del locale cucina:

- cuffia;
- guanti;
- grembiule copri divisa.

Si specifica che è fatto obbligo del cambio delle calzature al di fuori del locale mensa-cucina.

Il personale dovrà essere sottoposto, con oneri a carico della Ditta Aggiudicataria, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche e agli accertamenti sanitari previsti dalle leggi e regolamenti in vigore. Qualora il personale dovesse rifiutarsi di sottoporsi a tale controllo, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

Durante l'esecuzione delle attività il personale della Ditta Aggiudicataria dovrà portare in modo visibile una targhetta nominativa di riconoscimento, riportante oltre alla ragione sociale della società da cui dipende, nome, cognome e qualifica professionale.

## **12.3 TRATTAMENTO DEI LAVORATORI**

L'Aggiudicatario è obbligato a rispettare il C.C.N.L. vigente relativamente alle categorie di lavoratori impiegate. L'Aggiudicatario dovrà sollevare A.C.I.S.M.O.M. da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione sugli infortuni e responsabilità verso terzi. L'Aggiudicatario dovrà osservare tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale e di sicurezza ed igiene. A.C.I.S.M.O.M. si riserva la facoltà di operare, al riguardo, tutti i controlli che riterrà opportuni.

## **12.4 SICUREZZA SUL LAVORO E SORVEGLIANZA SANITARIA**

È fatto obbligo all'Aggiudicatario di rispettare la normativa in materia di tutela della salute e di sicurezza nei luoghi di lavoro, in particolare si ricorda il D.Lgs. n° 81 del 09.04.2008 e s.m.i. (attuazione dell'art. 1 della Legge 3 agosto 2007, n.123). L'Aggiudicatario dovrà assicurare la tutela indicata dalle norme relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuale atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti. Inoltre, l'Aggiudicatario dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

L'Aggiudicatario è tenuto a dare attuazione alle misure di prevenzione e protezione, nonché ad ogni altra indicazione, contenute nel proprio DVR e nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.).

L'aggiudicatario dovrà garantire l'osservanza del rispetto della Normativa vigente in materia di Sorveglianza Sanitaria sui propri dipendenti e darne comunicazione al Servizio Prevenzione e Protezione A.C.I.S.M.O.M.

L'A.C.I.S.M.O.M. fornirà all'Aggiudicatario dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in conformità alla normativa vigente.

## **12.5 FORMAZIONE DEL PERSONALE DELL'AGGIUDICATARIO**

L'Aggiudicatario dovrà assicurare ai propri dipendenti un'adeguata e scrupolosa informazione, formazione e un aggiornamento professionale periodico, avente come obiettivo generale l'acquisizione di competenza nell'applicare correttamente le tecniche operative per la corretta gestione del servizio, la prevenzione degli infortuni e la tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (artt. 36 e 37 del D. Lgs. 81/08 e Accordo Stato-Regioni del 21/12/2011), conformemente a quanto dichiarato nella documentazione tecnica presentata. In particolare, l'Aggiudicatario dovrà effettuare a proprio carico corsi di formazione e di aggiornamento obbligatori per tutto il personale dipendente, nelle materie relative ai servizi oggetto del presente Capitolato.

I programmi di formazione proposti dall'Aggiudicatario nel progetto tecnico dovranno essere sottoposti preventivamente all'A.C.I.S.M.O.M., la quale ne valuterà i contenuti e potrà richiederne la modifica o l'integrazione e, una volta che verranno giudicati conformi, ne approverà l'effettuazione.

I contenuti del percorso formativo di base sono:

1. presentazione aziendale e contenuti del contratto, norme di comportamento;
2. istruzione sui processi e sulle metodologie operative di lavoro nel rispetto delle specifiche tecniche;
3. istruzione sull'applicazione delle corrette procedure per la prevenzione e protezione dei rischi nell'ambiente di lavoro.

L'aggiudicatario deve prevedere periodicamente, con cadenza non inferiore ai 12 mesi, corsi di aggiornamento per far fronte a:

- cambiamenti legislativi;
- valutazione dei rischi;
- nuovo equipaggiamento;

- nuova tecnologia;
- nuove procedure;
- aggiornamento delle metodologie e dei processi operativi.

Queste iniziative potranno essere svolte in collaborazione con i referenti A.C.I.S.M.O.M..

L'Aggiudicatario deve, inoltre, rendere disponibile su richiesta all'A.C.I.S.M.O.M. le evidenze dell'avvenuta esecuzione di ogni evento formativo, rendendo disponibili schede di registrazione, con firma dell'operatore.

A.C.I.S.M.O.M. si riserva, inoltre, di convocare e/o aggiornare gli operatori, di volta in volta individuati fra il personale dell'Aggiudicatario, ai fini di formarli, qualora ne ravvisi la necessità, su materie igienico sanitarie, infezioni emergenti e riorganizzazioni, per un massimo di 6 ore complessive annue per dipendente. In tal caso, il costo delle ore di formazione sarà interamente a carico di A.C.I.S.M.O.M. Durante le attività formative, l'Aggiudicatario dovrà provvedere alle opportune sostituzioni in modo da garantire la continuità del servizio.

## **12.6 RISERVATEZZA**

Le Parti dichiarano di trattare i dati necessari alla fornitura del servizio ed alle obbligazioni conseguenti, nel rispetto del Regolamento (UE) GDPR 2016/679 - General Data Protection Regulation, e del D. Lgs. 196/2003 e successive modificazioni ed integrazioni, incluse le norme di attuazione derivanti dal D. Lgs. 101/2018 del 10 agosto 2018. In particolare, il personale dell'Aggiudicatario ed eventuali collaboratori esterni con i quali potrebbe collaborare per assicurare le forniture ad A.C.I.S.M.O.M., sono tenuti alla riservatezza e sono vincolati al segreto professionale nell'esecuzione della prestazione oggetto del Capitolato. In particolare, in coerenza con quanto disposto dall'art. 9 comma 3 del Regolamento generale sulla protezione dei dati personali (Regolamento U.E. n. 2016/679 del 27 aprile 2016), è fatto divieto di divulgare a terzi qualsiasi dato, notizia ed informazione di cui si venga a conoscenza nell'esercizio dell'attività professionale, anche nell'ipotesi in cui i fatti non siano strettamente attinenti all'esercizio della stessa.

## **ART. 13 SUBAPPALTO**

Il subappalto è ammesso esclusivamente con riferimento al servizio accessorio richiesto, avente ad oggetto la messa a disposizione di un programma informatico interfacciato con la cucina volto alla gestione della prenotazione dei pasti.

Il fornitore aggiudicatario sarà comunque responsabile nei confronti di A.C.I.S.M.O.M. per le azioni, i fatti, le omissioni o la negligenza manifestate dal subappaltatore.

Ove l'Impresa intendesse subappaltare il servizio di cui sopra, dovrà farlo conformemente a quanto previsto dalla legislazione vigente e dovrà manifestare detta volontà in sede di offerta tramite dichiarazione espressa.

In ogni caso, il subappalto dovrà essere richiesto e autorizzato da parte di A.C.I.S.M.O.M., il quale può respingere la richiesta a causa della mancanza del possesso dei requisiti necessari da parte del prestatore di quelle parti di contratto per le quali l'appaltatore richiede il subappalto.

Sono vietate sotto pena di rescissione de jure del contratto, sia la cessione, sia il subappalto totale del servizio.

In caso di subappalto autorizzato resta ferma la responsabilità dell'Aggiudicatario che continua a rispondere di tutti gli obblighi contrattuali verso A.C.I.S.M.O.M. e i subappaltatori sono tenuti a rispettare integralmente le disposizioni ed i contenuti del presente Capitolato.

I pagamenti relativi ai servizi svolti dal subappaltatore verranno effettuati dall'Aggiudicatario che è obbligato a trasmettere entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento, copia delle fatture quietanzate. In difetto di quanto sopra, A.C.I.S.M.O.M. potrà sospendere il successivo pagamento a favore dell'Aggiudicatario.

#### **ART. 14 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Pena la nullità del contratto, è necessario che l'Aggiudicatario si assuma gli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla L. 136/2010 e s.m.i.. In caso di aggiudicazione, il Fornitore dovrà inviare ad A.C.I.S.M.O.M., come condizione imprescindibile per la liquidazione della fattura e per il successivo pagamento, formale comunicazione con le seguenti informazioni:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione del servizio al quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- l'impegno a comunicare ogni modifica dei dati trasmessi.

Nel caso in cui l'Aggiudicatario si avvalga di subappaltatori e subcontraenti è necessario che dichiari:

- di impegnarsi a dare immediata comunicazione ad A.C.I.S.M.O.M. e alla prefettura, della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria;
- di attestare che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti è inserita un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui la legge 136/2010.

Qualora la ditta non si avvalga di subappaltatori e subcontraenti dovrà espressamente dichiararlo.

## **ART. 15 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti hanno altresì, la facoltà di risolvere il contratto previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 (quindici) giorni decorso inutilmente il quale il contratto si intende risolto di diritto, qualora:

- a) il fornitore non dia inizio all'erogazione del servizio alla data stabilita nel contratto;
- b) il fornitore non esegua il servizio in modo strettamente conforme alle disposizioni del contratto;
- c) il fornitore non impieghi personale e/o attrezzature con i requisiti concordati;
- d) il fornitore non si conformi entro il termine indicato nell'ingiunzione dell'A.C.I.S.M.O.M. di porre rimedio a negligenze o inadempienze contrattuali che compromettano gravemente la corretta esecuzione del contratto nei termini prescritti;
- e) il fornitore si renda colpevole di frode e/o grave negligenza e per mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni previste nel contratto, anche a seguito dell'applicazione delle penalità;
- f) il fornitore sospenda l'esecuzione del contratto per motivi a egli stesso imputabili;
- g) il fornitore, per tutta la durata dell'affidamento, non osservi gli impegni e gli obblighi in tema di comportamento assunti con l'accettazione del presente Capitolato;
- h) si verificano disservizi e/o inadempimenti di tipo grave e/o continuativo e reiterato che abbiano dato luogo all'applicazione di sanzioni e/o penali (in questo caso A.C.I.S.M.O.M. ha la piena facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa dell'Aggiudicatario);
- i) si verificano gravi inadempienze tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto quali violazioni degli obblighi relativi al trattamento giuridico-economico del personale, violazioni delle norme di sicurezza nell'esecuzione del servizio, frode o altro.

Oltre a quanto specificato, si potrà procedere alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- j) qualora il fornitore abbia subappaltato una parte della fornitura senza autorizzazione da parte di A.C.I.S.M.O.M.;
- k) allorché si manifesti qualunque altra forma di incapacità giuridica dell'Aggiudicatario;
- l) qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione, l'amministratore delegato, il direttore generale o il responsabile tecnico dell'Aggiudicatario siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la pubblica amministrazione, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia.

Nessun indennizzo è dovuto al fornitore aggiudicatario inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime il fornitore dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.



#### **ART. 16 RECESSO**

Come anticipato all'art. 3, ciascuna delle controparti avrà la facoltà di recedere dagli accordi contrattuali previa comunicazione scritta a mezzo PEC con un preavviso di almeno 6 (sei) mesi.

#### **ART. 17 ELEZIONE DOMICILIO E FORO COMPETENTE**

Agli effetti amministrativi e giudiziari l'Aggiudicatario dichiarerà il proprio domicilio all'atto della sottoscrizione del contratto. Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio, il foro competente è in via esclusiva quello di Roma.

#### **ART. 18 RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Contestualmente alla stipulazione del contratto, l'Aggiudicatario dovrà nominare un proprio referente, costantemente reperibile, cui competerà il ruolo di interlocutore con A.C.I.S.M.O.M. per ogni questione inerente all'esecuzione del contratto. Il referente opererà in condizioni di autonomia operativa con riguardo alla conduzione del personale addetto. Qualsiasi comunicazione fatta da A.C.I.S.M.O.M. al referente del servizio si considererà validamente effettuata nei confronti dell'Aggiudicatario stesso.

#### **ART. 19 ALLEGATI**

Si allegano al presente documento i seguenti allegati:

- a) Layout planimetrico delle aree di lavoro con l'indicazione di dimensioni ed ingombri.
- b) Elenco generale delle apparecchiature attualmente in uso con l'indicazione di tipologia e titolare del possesso. Si specifica che sono di proprietà di A.C.I.S.M.O.M. tutte le attrezzature etichettate nell'elenco con la dicitura "Proprietà", mentre sono messe a disposizione dall'attuale fornitore del servizio tutte le attrezzature etichettate nell'elenco con la dicitura "Proprietà del gestore" o "Noleggio ditta".





ACISMOM

OSPEDALE S.GIOVANNI BATTISTA

VIA L. E. MORSELLI, 13 ROMA

CENTRO COTTURA  
SALA MENSA

LAYOUT PROVVISORIO DELLO STATO DI FATTO  
IN ATTESA DEL COMPLETAMENTO DEI LAVORI DI RIQUALIFICAZIONE

SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE

COLLABORATORI

**PLANIMETRIA ARCHITETTONICA**  
**apparecchiature, attrezzature ed arredi**

DATA  
maggio 2021

TAV.

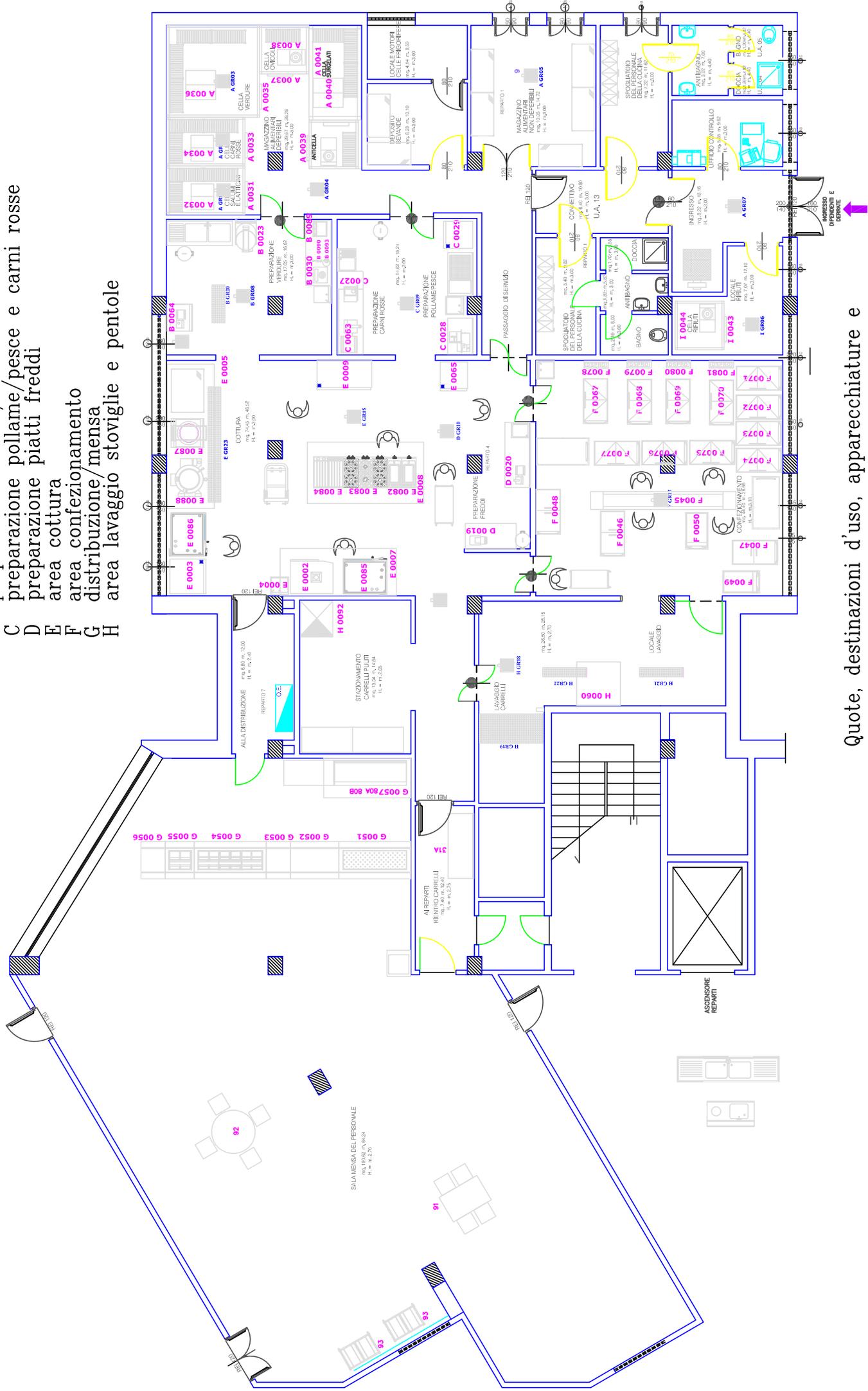
**A01\_A**

SCALA

REV. N.	DATA	DESCRIZIONE
-	-	-

# SETTORI LAVORATIVI

- A conservazione freddo
- B preparazione frutta/verdura
- C preparazione pollame/pesce e carni rosse
- D preparazione piatti freddi
- E area cottura
- F area confezionamento
- G distribuzione/mensa
- H area lavaggio stoviglie e pentole



Quote, destinazioni d'uso, apparecchiature e rapporti aerilluminanti

**ATTREZZATURE CENTRO COTTURA E SALA MENSA**

Elenco aggiornato al 01/09/2021

NUM. PROGRESSIVO	CODICE	PROPRIETA'	TIPOLOGIA	MODELLO	PRODUTTORE	MATRICOLA	SETTORE DI UTILIZZO	UTILIZZO
1	A 0031	PROPRIETA'	CELLA FRIGORIFERA	5103C			CUCINA	CONSERVAZIONE SALUMI E
2	A 0031	PROPRIETA'	GRUPPO REFRIGERANTE A SOFFITTO	GRS47H			CUCINA	CONSERVAZIONE SALUMI E
3	A 0033	PROPRIETA'	CELLA FRIGORIFERA	5103C			CUCINA	CONSERVAZIONE CARNI ROSSE
4	A 0033	PROPRIETA'	GRUPPO REFRIGERANTE A SOFFITTO	GRS47H			CUCINA	CONSERVAZIONE CARNI ROSSE
5	A 0035	PROPRIETA'	CELLA FRIGORIFERA	12003C			CUCINA	CONSERVAZIONE VERDURE
6	A 0035	PROPRIETA'	GRUPPO REFRIGERANTE A SOFFITTO	GRS814H			CUCINA	CONSERVAZIONE VERDURE
7	A 0037	PROPRIETA'	CELLA FRIGORIFERA	3103C			CUCINA	CONSERVAZIONE PRODOTTI
8	A 0037	PROPRIETA'	GRUPPO REFRIGERANTE A SOFFITTO	GRS25			CUCINA	CONSERVAZIONE PRODOTTI
9	A 0039	PROPRIETA'	CELLA FRIGORIFERA	3103C			CUCINA	CONSERVAZIONE SURGELATI
10	A 0039	PROPRIETA'	GRUPPO REFRIGERANTE A SOFFITTO	GRS613BH			CUCINA	CONSERVAZIONE SURGELATI
11	A 0039	PROPRIETA'	CELLA FRIGORIFERA	6103CPB			CUCINA	CONSERVAZIONE SURGELATI
12	B 0023	PROPRIETA'	PELATORE POLIVALENTE DA KG.	T15S	ELECTROLUX		CUCINA	PREPARAZIONE FRUTTA/
13	C 0030	PROPRIETA'	BILANCIA ROTATIVA	M15			CUCINA	PREPARAZIONE FRUTTA/
14	B 0064	PROPRIETA'	TAGLIAVERDURE	TV 2500235M	FIMAR	110702950	CUCINA	PREPARAZIONE FRUTTA/
15	C 0027	PROPRIETA'	TRITACARNE DA BANCO	006/	ANGELO PO	L80303920	CUCINA	PREPARAZIONE POLLAME /
16	C 0028	PROPRIETA'	AFFETTACARNE A LAMA	PROF ANNO 3/18	RGV	1249563	CUCINA	PREPARAZIONE POLLAME /
17	C 0029	PROPRIETA'	ARMADIO FRIGORIFERO	ADN 110E	ZANUSSI	53900001	CUCINA	PREPARAZIONE POLLAME /
18	C 0063	PROPRIETA'	HAMBURGHETTATRICE	C-E652	ARTEX	18E1381	CUCINA	PREPARAZIONE POLLAME /
19	E 0002	PROPRIETA'	FORNO CONVENZIONE/VAPORE A	COMBI STAR B -	ANGELO PO	81284370601	CUCINA	COTTURA
20	E 0003	PROPRIETA'	ABBATTITORE RAPIDO KG. 15/CICLO	ART3SD	ZANUSSI		CUCINA	COTTURA
21	E 0004	PROPRIETA'	LAVAMANI SU ARMADIO CON	LMP			CUCINA	COTTURA
22	E 0005	PROPRIETA'	CAPPA A PARETE CON FILTRI A	KP1324			CUCINA	COTTURA
23	E 0007	PROPRIETA'	CAPPA A PARETE CON FILTRI A	KP1332			CUCINA	COTTURA
24	E 0008	PROPRIETA'	CAPPA A CENTRO LOCALE CON	KC1732			CUCINA	COTTURA
25	E 0009	PROPRIETA'	ARMADIO FRIGORIFERO	ADN 220 E	ZANUSSI	42700001	CUCINA	COTTURA
26	E 0065	PROPRIETA'	ARMADIO REFRIGERATO SU RUOTE	842021	BOURGEAT		CUCINA	COTTURA
27	E 0082	PROPRIETA'	CUOCIPASTA A GAS DUE VASCHE 40	PK 90/80 CPCG	MODULAR PROFESSIONAL SRL		CUCINA	COTTURA
28	E 0083	PROPRIETA'	PIANO COTTURA GAS 6 FUOCHI	EM 90/120 PCG-P	MODULAR PROFESSIONAL SRL		CUCINA	COTTURA
29	E 0084	PROPRIETA'	FRY-TOP GAS	EM 90/80 FTRRG-P	MODULAR PROFESSIONAL SRL		CUCINA	COTTURA
30	E 0085	PROPRIETA'	FORNO PROGRAMMABILE	FDG 101 P WA	MODULAR PROFESSIONAL SRL	2019082900002	CUCINA	COTTURA
31	E 0086	PROPRIETA'	FORNO PROGRAMMABILE	FDG 101 P WA	MODULAR PROFESSIONAL SRL		CUCINA	COTTURA
32	E 0087	PROPRIETA'	PENTOLA GAS RISCALDAMENTO	EM 90/80 PGD150	MODULAR PROFESSIONAL SRL		CUCINA	COTTURA
33	E 0088	PROPRIETA'	BRASIERA A GAS CON	CBTG 070 V1	MODULAR PROFESSIONAL SRL		CUCINA	COTTURA
34	F 0045	PROPRIETA'	NASTRO TRASPORTATORE VASSOI	N4			CUCINA	CONFEZIONAMENTO
35	F 0046	PROPRIETA'	CARRELLO TERMICO	BC3			CUCINA	CONFEZIONAMENTO
36	F 0047	PROPRIETA'	CARRELLO TERMICO	BC3			CUCINA	CONFEZIONAMENTO
37	F 0048	PROPRIETA'	CARRELLO TERMICO	BC3			CUCINA	CONFEZIONAMENTO

NUM. PROGRESSIVO	CODICE	PROPRIETA'	TIPOLOGIA	MODELLO	PRODUTTORE	MATRICOLA	SETTORE DI UTILIZZO	UTILIZZO
38	F 0049	PROPRIETA'	CARRELLO REFRIGERATO	EN 3 GASTROMAN			CUCINA	CONFEZIONAMENTO
39	F 0050	PROPRIETA'	CARRELLO REFRIGERATO	EN 3 GASTROMAN			CUCINA	CONFEZIONAMENTO
40	F 0067	PROPRIETA'	NAVETTA TERMICA PASSIVA	PROSERV S 24	RATIONAL PRODUCTION S.R.L.		CUCINA	CONFEZIONAMENTO
41	F 0068	PROPRIETA'	NAVETTA TERMICA PASSIVA	PROSERV S 24	RATIONAL PRODUCTION S.R.L.		CUCINA	CONFEZIONAMENTO
42	F 0069	PROPRIETA'	NAVETTA TERMICA PASSIVA	PROSERV S 24	RATIONAL PRODUCTION S.R.L.		CUCINA	CONFEZIONAMENTO
43	F 0070	PROPRIETA'	NAVETTA TERMICA PASSIVA	PROSERV S 24	RATIONAL PRODUCTION S.R.L.		CUCINA	CONFEZIONAMENTO
44	F 0071	PROPRIETA'	NAVETTA TERMICA PASSIVA	PROSERV S 24	RATIONAL PRODUCTION S.R.L.		CUCINA	CONFEZIONAMENTO
45	F 0072	PROPRIETA'	NAVETTA TERMICA PASSIVA	PROSERV S 24	RATIONAL PRODUCTION S.R.L.		CUCINA	CONFEZIONAMENTO
46	F 0073	PROPRIETA'	NAVETTA TERMICA PASSIVA	PROSERV S 24	RATIONAL PRODUCTION S.R.L.		CUCINA	CONFEZIONAMENTO
47	F 0074	PROPRIETA'	NAVETTA TERMICA PASSIVA	PROSERV S 24	RATIONAL PRODUCTION S.R.L.		CUCINA	CONFEZIONAMENTO
48	F 0075	PROPRIETA'	NAVETTA TERMICA PASSIVA	PROSERV S 24	RATIONAL PRODUCTION S.R.L.		CUCINA	CONFEZIONAMENTO
49	F 0076	PROPRIETA'	NAVETTA TERMICA PASSIVA	PROSERV S 24	RATIONAL PRODUCTION S.R.L.		CUCINA	CONFEZIONAMENTO
50	F 0077	PROPRIETA'	NAVETTA TERMICA PASSIVA	PROSERV S 3T 36	RATIONAL PRODUCTION S.R.L.		CUCINA	CONFEZIONAMENTO
51	F 0078	PROPRIETA'	STAZIONE TERMICA	DSPRO S CS A 2	RATIONAL PRODUCTION S.R.L.		CUCINA	CONFEZIONAMENTO
52	F 0079	PROPRIETA'	STAZIONE TERMICA	DSPRO S CS A 2	RATIONAL PRODUCTION S.R.L.		CUCINA	CONFEZIONAMENTO
53	F 0080	PROPRIETA'	STAZIONE TERMICA	DSPRO S CS A 2	RATIONAL PRODUCTION S.R.L.		CUCINA	CONFEZIONAMENTO
54	F 0081	PROPRIETA'	STAZIONE TERMICA	DSPRO S CS A 2	RATIONAL PRODUCTION S.R.L.		CUCINA	CONFEZIONAMENTO
55	G 0051	PROPRIETA'	BUFFET FREDDO REFRIGERATO	SSODW516	ZANUSSI	53000001	MENSA	MENSA
56	G 0052	PROPRIETA'	SERVITORE NEUTRO (Coppia)	SSNCHD12	ZANUSSI	52500001	MENSA	MENSA
57	G 0053	PROPRIETA'	SERVITORE NEUTRO (Coppia)	SSNCHD8	ZANUSSI	53100002	MENSA	MENSA
58	G 0054	PROPRIETA'	BAGNOMARIA	SSBMHC20	ZANUSSI	52100001	MENSA	MENSA
59	G 0055	PROPRIETA'	BAGNOMARIA	ZLB08B	ZANUSSI	82100002	MENSA	MENSA
60	G 0056	PROPRIETA'	SERVITORE NEUTRO (Coppia)	SSNCHD8	ZANUSSI	53100003	MENSA	MENSA
61	G 0057	PROPRIETA'	CAPPA A PARETE CON FILTRI A	KP 1124			MENSA	MENSA
62	H 0058	PROPRIETA'	CAPPA ASPIRAZIONE VAPORI A	KVP1212			CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E
63	H 0060	PROPRIETA'	CAPPA ASPIRAZIONE VAPORI A	KVP1212			CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E
64	H 0092	PROPRIETA'	N. 2 LAVAOGGETTI	DW119E.001	DIHR	DWP1002109	CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E
65	H 0094	PROPRIETA'	TAVOLO DI CERNITA CON ANELLO	TC 16	DIHR	N. R.	CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E
66	H 0095	PROPRIETA'	LAVAPENTOLE AD UNA VASCA (1200	DLP-712	MODULAR PROFESSIONAL SRL	N. R.	CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E
67	H 0096	PROPRIETA'	LAVASTOVIGLIE CON DOPPIO	RX104	DIHR		CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E
68	H 0097	PROPRIETA'	ASCIUGATURA MECCANIZZATA AD	LC77 4	DIHR		CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E
69	H 0098	PROPRIETA'	RULLIERA LINEARE CON VASCA	LC 96 1	DIHR		CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E
70	H 0099	PROPRIETA'	LAVELLO PER MODELLI AD INCASSO	T 55	DIHR		CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E
71	H 0100	PROPRIETA'	TAVOLO CON RIPIANO INFERIORE ED	DTRA-720	MODULAR PROFESSIONAL SRL		CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E
72	H 0101	PROPRIETA'	SCAFFALE A 4 RIPIANI	DSL-520	MODULAR PROFESSIONAL SRL		CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E
73	H 0102	PROPRIETA'	SCAFFALE A 4 RIPIANI	DSL-520	MODULAR PROFESSIONAL SRL		CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E
74	H 0103	PROPRIETA'	TAVOLO CON RIPIANO INFERIORE ED	DTRA-712	MODULAR PROFESSIONAL SRL		CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E
75	H 0104	PROPRIETA'	TAVOLO CON RIPIANO INFERIORE ED	DTRA-712	MODULAR PROFESSIONAL SRL		CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E
76	H 0105	PROPRIETA'	GRUPPO DOCCIA CON RUBINETTO	DGDR	MODULAR PROFESSIONAL SRL		CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E
77	H 0106	PROPRIETA'	GRUPPO DOCCIA CON RUBINETTO	DGDR	MODULAR PROFESSIONAL SRL		CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E
78	H 0107	PROPRIETA'	CAPPA ASPIRAZIONE VAPORI A	KVP1212			CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E
79	H GR18	PROPRIETA'	GRIGLIATO A PAVIMENTO AD USCITA	VSO3030			CUCINA	LAVAGGIO STOVIGLIE E

NUM. PROGRESSIVO	CODICE	PROPRIETA'	TIPOLOGIA	MODELLO	PRODUTTORE	MATRICOLA	SETTORE DI UTILIZZO	UTILIZZO
80	I 0043	PROPRIETA'	CELLA FRIGORIFERA	3103C			CUCINA	LOCALE RIFIUTI
81	I 0043	PROPRIETA'	GRUPPO REFRIGERANTE A SOFFITTO	GRS25			CUCINA	LOCALE RIFIUTI