

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

PROCEDURA APERTA IN CONTRATTO PONTE PER L'AFFIDAMENTO TRIENNALE DEL SERVIZIO MENSA DEGENTI PRESSO L'IRCCS CENTRO NEUROLESI "BONINO-PULEJO".

1. OGGETTO DELL'APPALTO

La presente procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., riguarda l'affidamento per mesi 36 del servizio mensa degenti presso l'IRCCS Centro Neurolesi "Bonino-Pulejo"

Con il termine "Stazione Appaltante" si intende esprimere per brevità l'IRCCS Centro Neurolesi "Bonino-Pulejo".

Con il termine "Aggiudicataria" si intende esprimere per brevità il soggetto aggiudicatario della gara (la singola Ditta, il Raggruppamento temporaneo d'impresa, etc.)

L'appalto riguarda il servizio mensa per i degenti, i donatori di sangue e i medici di guardia presso l'IRCCS Centro Neurolesi "Bonino-Pulejo" (P.O. Piemonte e P.O. Casazza), pertanto l'Aggiudicataria dovrà trovare le giuste sinergie/tecniche, soprattutto nell'impiego delle risorse umane oggi disponibili, al fine di proporre un'offerta ottimale sia sotto il profilo qualitativo che economico.

L'Aggiudicataria si obbliga ad impiegare, per l'espletamento del servizio, personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore e a retribuirlo in misura non inferiore a quella stabilita dal CCNL e da quello Provinciale di lavoro della categoria, nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

È fatto obbligo all'Aggiudicataria di avere una posizione contributiva INPS e di esibire, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, il mod. DM10, le ricevute e i versamenti INAIL, il libro matricola e ogni documento comprovante la regolarità contributiva (es. DURC).

L'Aggiudicataria deve osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori. L'Aggiudicataria s'impegna formalmente a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso dei servizi previsti nel presente Capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e ss.ms.ii.

L'Aggiudicataria deve assicurare che il personale impiegato sia istruito ed informato in materia di igiene alimentare.

L'Aggiudicataria rilascerà alla Stazione Appaltante l'elenco dei nominativi, con relativa qualifica e mansione, del personale addetto all'espletamento del servizio. Almeno cinque giorni prima dell'attivazione del servizio l'Aggiudicataria deve fornire alla Stazione Appaltante la seguente documentazione relativa al personale che impiegherà nel servizio:

- Elenco nominativo di tutto il personale con l'indicazione del luogo e data di nascita della qualifica, del numero di matricola e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali;

- Copia del Libretto Unico del Lavoro, riguardante il personale impiegato nel servizio;
- Copia dell'UNILAV o scheda individuale sintetica del suddetto personale;
- Copia del modello DURC in corso di validità;
- Copia del documento di valutazione rischi ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualevolta si verifichino modifiche nell'organico impiegato.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Aggiudicataria, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate e approvate dalla Stazione Appaltante. In mancanza di tale approvazione formale non può essere effettuata alcuna variazione di organico.

Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Aggiudicataria è tenuta a sostituirlo entro 24 ore.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che l'Aggiudicataria osservi le prescrizioni suddette.

L'appalto avrà la durata di mesi 36 dalla data di consegna del servizio.

L'Aggiudicataria sarà remunerata mensilmente secondo il metodo della compensazione tra le quantità dei pasti erogati.

L'appalto verrà aggiudicato ai sensi dell'art. 17 comma 5 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto/qualità prezzo, ai sensi dell'art. 108 comma 2 lett. a) del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii.

2. RESPONSABILE DI COMMESSA

Per la corretta ed efficiente gestione del servizio l'Aggiudicataria dovrà garantire la reperibilità di un **"Responsabile di Commessa"**, referente delegato dell'Aggiudicataria, che abbia la facoltà e i mezzi occorrenti per tutte le provvidenze che riguardano adempimenti e oneri contrattuali per il servizio di appalto.

Il Responsabile di Commessa, referente unico dell'Aggiudicataria, dovrà essere reperibile tutti i giorni dell'anno e avrà il compito di controllare l'andamento dei servizi erogati e di mantenere un contatto continuo e condizioni di assoluta disponibilità con la Stazione Appaltante.

In particolare dovrà rendere immediatamente disponibili, per eventuali controlli da parte dell'Amministrazione o di altri Ordini preposti, tutti i dati relativi alla gestione ed erogazione del servizio compresi quelli inerenti la qualità e la provenienza dei prodotti erogati.

L'Aggiudicataria dovrà comunicare il nome del Responsabile di Commessa, e dell'eventuale sostituto, rendendone noto il luogo di residenza, indirizzo, indirizzo mail e telefono per ogni comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio.

3. CONSISTENZA DEL SERVIZIO

Al fine di agevolare le ditte concorrenti nella determinazione dei servizi da erogare e nella corretta formulazione dell'offerta e del progetto tecnico, si forniscono i seguenti dati:

Azienda	Posti letto totali	Posti letto ordinari	Posti letto DH	Giornate degenza totali	Giornate degenza ordinarie	Giornate degenza DH
IRCCS Centro Neurolesi	134	106	15	45824	43154	2670

<i>"Bonino-Pulejo"</i>						
<i>P.O. Piemonte</i>	86	58	11	29700	27591	2109
<i>P.O. Casazza</i>	48	48	4	16124	15563	561

I dati strutturali e le quantità dei pasti di seguito riportati si intendono indicati sul totale triennale dei posti letto assegnati all'IRCCS Centro Neurolesi "Bonino-Pulejo" dall'Assessorato della Salute – Regione Siciliana. Tali dati pertanto non impegnano l'IRCCS, potendo gli stessi essere variare in relazione alla degenza media, alle norme regionali o a qualsiasi altra causa indipendenza dalla volontà dello stesso IRCCS.

Azienda	Giornata alimentare ordinaria	Giornata alimentare DH
<i>IRCCS Centro Neurolesi "Bonino-Pulejo"</i>	43154	2670

4. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L'Aggiudicataria dovrà garantire l'espletamento delle attività nella modalità e con le caratteristiche nei seguenti paragrafi

- **Servizio di mensa degenti**

L'Aggiudicataria dovrà garantire, per tutta la durata dell'appalto e presso le strutture dell'IRCCS oggetto dell'appalto, lo svolgimento delle attività di seguito elencate:

- ✓ Trasporto, con appositi carrelli termo refrigerati, e consegna con vassoi personalizzati contenenti i pasti pronti al consumo direttamente al tavolo/letto dei degenti.
- ✓ Distribuzione dei pasti (colazione, pranzi e cene) al tavolo/letto dei degenti presso i presidi Piemonte e Casazza.
- ✓ Ritiro e sbarazzo dei vassoi presso ciascun posto letto.
- ✓ Prenotazione dei pasti al letto del paziente.
- ✓ Approvvigionamento e controllo materie prime e derrate alimentari.
- ✓ Fornitura e gestione di un sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti.
- ✓ Raccolta e differenziazione dei rifiuti prodotti e trasporto degli stessi nei luoghi concordati con l'Amministrazione.

Le Ditte concorrenti, inoltre, dovranno prevedere sistemi di stoccaggio dei vassoi nei reparti che consentano di mantenere il corretto mantenimento delle temperature dei pasti anche per i pazienti non presenti al momento della distribuzione. I sistemi preposti dovranno essere descritti nell'offerta tecnica.

Il servizio prevede una contabilità a consumo (colazioni, pranzi e cene). Le indicazioni di consistenza riportate nel paragrafo "Consistenza del Servizio" rappresentano la base storica delle attività sanitarie che, potendo subire variazioni durante il periodo di gestione, sono da considerare solo di riferimento per la determinazione dell'offerta tecnica ed economica. Qualsiasi variazione in eccesso o in difetto nel corso del periodo contrattuale, nella percentuale massima di $\pm 20\%$, sarà influente alla determinazione economica del servizio.

L'Aggiudicataria, per espletare i servizi, dovrà utilizzare personale qualificato e adeguatamente formato, assicurando l'erogazione continua del servizio mensa ai degenti dell'IRCCS.

In riferimento alle degenze ordinarie il servizio deve essere garantito tutti i giorni dell'anno, dal lunedì alla domenica, festivi inclusi. Per quanto riguarda le degenze in DH il servizio deve essere garantito tutti i giorni, esclusi i giorni festivi. Infine, il servizio dovrà essere svolto in base ai turni di lavoro presentati in fase di offerta.

Le Ditte concorrenti dovranno formulare l'offerta in modo da assicurare il miglior servizio possibile sia in termini di qualità dei pasti che di ridotto intralcio alle attività cliniche, sanitari e amministrative.

Per l'espletamento del servizio l'Aggiudicataria dovrà garantire che tutto il personale in organico sia opportunamente formato e abilitato.

Fermo restando che il servizio è da intendersi omnicomprensivo di qualsiasi onere necessario per la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la consegna al posto letto dei pasti, sono a carico della Aggiudicataria le seguenti utenze:

- Energia elettrica
- Gas
- Utenza telefonica
- Acqua

I costi delle predette utenze dipendono dalle soluzioni preposte dall'Aggiudicataria in sede di offerta.

In fase d'avvio del servizio l'Aggiudicataria dovrà presentare un Piano Dettagliato di Lavoro, che dovrà essere approvato dal Direttore Sanitario e dal Responsabile dell'Amministrazione dell'IRCCS. Qualsiasi modifica o variazione del Piano dovrà essere concordata in contraddittorio fra le parti.

Nel Piano Dettagliato di Lavoro: l'organizzazione, il coordinamento dell'attività di servizio e il piano dell'attività di distribuzione con l'indicazione dei percorsi e dei reparti serviti.

• **Prenotazione pasti**

La prenotazione dei pasti degenti dovrà essere effettuata quotidianamente e riguarderà l'insieme dei pasti del giorno successivo per i degenti del P.O. Piemonte, del P.O. Casazza e dei ricoveri hanseniani di Villa Contino (saltuariamente). Il personale dell'Aggiudicataria si occuperà delle prenotazioni tramite l'ausilio del sistema informatizzato fornito dall'Aggiudicataria e descritto nella "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio" prodotta in fase di offerta.

Dovranno, quindi, essere proposte organizzazioni e sistemi per la prenotazione delle diete normali e/o speciali, con relativa elaborazione e stampa giornaliera dei dati.

La prenotazione dei pasti personalizzati previsti dalla dieta ordinaria o speciale potrà essere effettuata dal personale preposto non prima delle ore 15:00 del giorno precedente la consegna del pasto. Nella giornata di consegna dovrà essere prevista la possibilità di variazione e disdetta delle prenotazioni entro le ore 10:00 per il pranzo ed entro le ore 16:00 per la cena. Inoltre dovrà essere prevista la disponibilità di pasti con menù di ingresso per i degenti.

L'Aggiudicataria dovrà provvedere, per tutta la durata del presente appalto, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature hardware e del relativo software utilizzati per il servizio di prenotazioni pasti.

• **Specifiche del servizio**

Si riportano di seguito le specifiche minime del servizio di ristorazione che l'Aggiudicataria dovrà rispettare. L'Aggiudicataria è tenuta a garantire la corretta applicazione dei "Piani di

Autocontrollo" e l'assoluto rispetto della normativa vigente in materia di "Igiene dei Prodotti" (D. Lgs. N. 193/07 e ss.mm.ii. e relativi Regolamenti Comunitari).

Sistema di confezionamento

Il personale dell'Aggiudicataria dovrà provvedere al confezionamento dei pasti, secondo l'elenco dei piatti, le grammature e le caratteristiche dei principali generi alimentari conformemente alle tabelle dietetiche redatte dalla dietista-nutrizionista dell'IRCCS e allegate alla documentazione di gara.

L'Aggiudicataria dovrà fornire le tovagliette monouso da posizionare sui vassoi sia della colazione che dei pasti principali. Resta inteso che le tovagliette fornite dovranno essere idonee al tipo di vassoio/carrello utilizzato per il trasporto dei pasti.

I pasti caldi e freddi verranno posizionati nei vassoi in base alla dieta personalizzata indicata in fase di prenotazione pasto.

I vassoi dovranno riportare all'esterno un cartoncino identificativo in cui dovrà essere indicato:

- ✓ Reparto
- ✓ Numero di camera
- ✓ Numero letto paziente
- ✓ Tipologia regime dietetico

Le stoviglie interne ai vassoi degenti, su cui posizionare il cibo, dovranno essere di tipo monouso di buona qualità, conformi alle normative vigenti in materia e di materiale idoneo al contatto con sostanze alimentari. L'Aggiudicataria dovrà prevedere al minimo: un piatto piano per le pietanze, un piatto fondo per i primi, una vaschetta per i contorni e una vaschetta per la frutta o dessert. La posateria dovrà essere distribuita in confezione sigillata all'origine comprensiva di tovagliolo monouso.

I vassoi forniti dall'Aggiudicataria dovranno essere sostituiti ogni qualvolta ve ne sia necessità nel corso dell'appalto. Il vassoio dovrà essere curato nella sua dimensione volumetrica ed estetica in modo da rendere la preparazione complessiva particolarmente gradevole e pratica e corredato dai necessari accessori. Dovranno essere evitate sovrapposizioni di oggetti sul vassoio e conseguenti cadute a terra di medesimi.

Le Ditte Concorrenti in fase di offerta, nella "Relazione Tecnica per l'Epletamento del Servizio", dovranno specificare i procedimenti di confezionamenti adottati, e fornire schede tecniche e depliant illustrativi di tutto quanto necessario per il confezionamento dei vassoi personalizzati.

Sistema di smistamento dei pasti

Per il trasporto e la distribuzione dei pasti dovranno essere utilizzati carrelli con le seguenti caratteristiche:

- Tipo "Multiporzione" per la colazione, completo di contenitori isotermitici per le bevande calde, adatto alla personalizzazione in reparto durante la distribuzione.
- Tipo "Termorefrigerato" per il trasporto di vassoi personalizzati per il pranzo e la cena, con due scomparti distinti di caldo e freddo, adatto ad accogliere e termoregolare le due differenti del vassoio.

Il personale dell'Aggiudicataria dovrà collocare nei carrelli termorefrigerati i vassoi personalizzati per i singoli degenti in base al reparto di destinazione.

I carrelli multiporzione e termorefrigerati dovranno essere, quindi, trasportati presso i singoli reparti, dove il personale dell'Aggiudicataria provvederà alla distribuzione del pasto presso il posto letto.

Le Ditte Concorrenti, in fase di offerta, dovranno indicare nella "Relazione Tecnica per l'Espletamento del Servizio": il numero del personale addetto alla distribuzione del pasto, le modalità e i mezzi di trasporto utilizzati, allegando le schede tecniche relative ai carrelli, ai vassoi e agli automezzi utilizzati. L'Aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alla sanificazione giornaliera di tutti i mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti in modo da scongiurare qualsiasi pericolo di contaminazione.

I carrelli, i vassoi e i mezzi di trasporto utilizzati dovranno essere tali da garantire il mantenimento della temperatura delle pietanze da servire fino al momento del loro consumo, a temperatura di almeno 60°C per i caldi e $\leq$ di 4°C per i freddi in modo da garantire le caratteristiche di sicurezza e appetibilità.

Caratteristiche della distribuzione e ritiro

L'Aggiudicataria dovrà fornire un servizio celere tale che garantisca il minor tempo possibile tra la preparazione e la consegna del pasto ai degenti e comunque non superiore ai 60 minuti.

I carrelli dovranno contenere ogni bene necessario per la completa somministrazione dei pasti (colazioni, pranzi e cene) presso i presidi ospedalieri.

I degenti dovranno poter scegliere giornalmente fra tre alternative per ogni portata, limitativamente alle diete ordinarie e alle diete agganciate/modificate per patologia. I menù, concordati con la Direzione Sanitaria e Servizio Dietetico, dovranno essere settimanali e devono essere stampati su materiale cartaceo insieme alla composizione analitica dei singoli piatti, da consegnare ai singoli reparti, per consentire la scelta da parte dei degenti, sia in regime normale sia in regime dietetico normale, prevedendo una diversificazione tra stagione estiva e invernale.

L'Aggiudicataria dovrà effettuare, mediante il proprio personale, il ritiro dei vassoi presso ciascun posto letto dopo circa un'ora dalla consegna e comunque non oltre un'ora e trenta minuti, pena l'applicazione della relativa penalità.

L'Aggiudicataria dovrà garantire idonei percorsi di distribuzione all'interno delle strutture sanitarie. In particolare, la movimentazione dei carrelli ai piani delle strutture dovrà avvenire utilizzando esclusivamente gli ascensori idonei. Tutti i percorsi saranno definiti in accordo con la Direzione Sanitaria nella fase di avvio del servizio.

Gestione dei rifiuti

L'Aggiudicataria dovrà effettuare la raccolta e il trasporto dei rifiuti prodotti dalla preparazione e consumazione dei pasti ai sensi della normativa vigente.

L'Aggiudicataria dovrà inoltre dotarsi di un sistema di compostaggio per il riciclo dei rifiuti di natura organica opportunamente dimensionato in modo da esonerare l'IRCCS da qualsiasi onere relativo allo smaltimento di tali rifiuti. Nell'offerta tecnica le ditte concorrenti dovranno descrivere i sistemi proposti.

L'Aggiudicataria dovrà, a sua totale cura e rischio, provvedere alla fornitura di contenitori, scatole, cassonetti, buste etc., necessari alla raccolta differenziata e al conferimento dei rifiuti presso le aeree di stoccaggio presenti nell'IRCCS.

L'Aggiudicataria dovrà inoltre provvedere allo smaltimento oli e grassi mediante conferimento a Enti preposti, secondo le normative vigenti.

Orari di erogazione dei servizi

Il servizio di ristorazione, per le degenze ordinarie, dovrà essere effettuato e garantito tutti i giorni dell'anno nessuno escluso, ossia tutti i giorni della settimana domeniche comprese. Per le degenze DH il servizio di ristorazione dovrà essere effettuato nei giorni lavorativi, esclusi sabato e i festivi.

L'orario di somministrazione dei pasti ai pazienti sarà il seguente:

- Colazione ore 07:00
- Pranzo ore 12:00
- Cena ore 19:00

Durante la gestione dell'appalto, gli orari di consegna dei pasti degenti potranno essere modificati dalla Direzione Sanitaria in relazione alle mutate necessità organizzative. L'Aggiudicataria è obbligata all'esecuzione delle variazioni disposte dalla Direzione Sanitaria senza nessun onere aggiuntivo.

• **Determinazione del menù**

L'Aggiudicataria dovrà rispettare i programmi dietetici previsti e riportati nei documenti allegati.

Dovranno essere previsti menù festivi in occasione di tutte le feste civili e religiose.

I menù dovranno essere proposti in modo da consentire ai degenti la scelta giornaliera del proprio pasto fra più alternative per ogni pietanza.

I menù, programmati settimanalmente, dovranno essere preventivamente disponibili nei reparti per consentire la scelta da parte dell'utenza.

Le diete speciali e terapeutiche dovranno essere approntate a cura dell'Aggiudicataria su indicazione di personale qualificato dall'IRCCS (servizio nutrizionale/dietista e/o medico curante).

Dovranno essere inoltre previsti menù d'ingresso da servire a pazienti per i quali non sia stata fatta una prenotazione ordinaria (ricoveri improvvisi). I reparti potranno effettuare prenotazioni per menù d'ingresso tra le 9:00 e le 13:00 per il pranzo e tra le 15:30 e le 17:00 per la cena.

Per ogni piatto l'Aggiudicataria in fase di avvio del servizio dovrà presentare la relativa ricetta con grammature. I menù presentati in fase di avvio del servizio costituiranno, in accordo con la Direzione Sanitaria e il Servizio Dietetico che dovrà autorizzarli, il riferimento qualitativo e quantitativo per tutta la durata dell'appalto. Tali menù sono da intendere come proposta non vincolata alla durata contrattuale, ma suscettibile di variazioni e/o integrazioni modulate, su indicazione dell'IRCCS, anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza e nel rispetto delle abitudini locali. Eventuali variazioni del menù dovranno essere di volta in volta richieste per iscritto e concordate con il Servizio Dietetico di concerto con la Direzione Sanitaria. Sono consentite variazioni di menù temporanee e straordinarie, previo accordi con Responsabili del Servizio dell'Amministrazione, nei seguenti casi:

- ✓ guasto di uno e più impianti da utilizzare nella realizzazione del piatto previsto
- ✓ interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete, avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili
- ✓ lavori di riorganizzazione dei locali e degli impianti di cucina

Poiché la consumazione del pasto risulta essere un momento gratificante per un degente allettato, l'Aggiudicataria dovrà studiare menù vari e appetibili.

Di seguito si riportano le specifiche minime relative alla composizione del menù:

COLAZIONE

La colazione dovrà essere composta da:



- ✓ un prodotto liquido o semiliquido a scelta tra: 5 tipi di bevande (latte, the, camomilla, caffè etc.), yogurt.
- ✓ un prodotto da forno a scelta tra cinque tipi (panino, fette biscottate, frollini, brioche, etc.)
- ✓ un prodotto a scelta tra marmellata, confettura e miele
- ✓ zucchero in bustine e succo di limone in monoporzione per il the

PRANZO

Il pranzo dovrà essere composto¹ almeno da:

- ✓ Un primo a scelta fra undici

<i>Preparazione variabile secondo il menù</i>	1 primo del giorno
<i>Preparazione fisse tutti i giorni</i>	7 primi in brodo 3 primi "asciutti"

- ✓ Un secondo a scelta fra nove:

<i>Preparazione variabile secondo menù</i> pesce)	2 secondi del giorno (carne o 1 formaggio del giorno 1 salume del giorno
<i>Preparazioni fisse tutti i giorni</i>	4 secondi a base di carne 1 omogeneizzato di cane o pesce

- ✓ Un contorno a scelta fra cinque:

<i>Preparazione variabile secondo il menù:</i>	1 contorno crudo 1 contorno cotto
<i>Preparazioni fisse tutti i giorni</i>	2 contorni a base di patate 1 contorno cotto tritato

- ✓ Frutta/dessert, un prodotto a scelta fra sei:

<i>Preparazione variabile secondo menù</i>	frutta fresca di stagione
<i>Preparazioni fisse tutti i giorni</i>	mela 2 tipi di frutta cotta mousse frutta monoporzione yogurt o dessert o crostata

- ✓ Bevanda (acqua minerale naturale e/o gasata)

- ✓ Pane o grissini a scelta

¹ La composizione del menù settimanale del pranzo deve essere caratterizzata dalla variazione quotidiana dei pasti.

CENA

La cena dovrà essere composta² da:

- ✓ Un primo a scelta fra sei:

<i>Preparazione variabile secondo menù</i>	1 primo in brodo del giorno
<i>Preparazioni fisse tutti i giorni</i>	4 primi in brodo 4 primi "asciutti"

- ✓ Un secondo a scelta fra nove:

<i>Preparazione variabile secondo menù</i>	1 secondo del giorno (salumi) 1 secondo del giorno (formaggi)
<i>Preparazioni fisse tutti i giorni</i>	2 secondi a base di carne lessa 2 secondi di carne macinata 1 omogeneizzato cane o pesce

- ✓ Un contorno a scelta fra cinque:

<i>Preparazione variabile secondo il menù:</i>	1 contorno crudo 1 contorno cotto
<i>Preparazioni fisse tutti i giorni:</i>	2 contorni a base di patate 1 contorno cotto tritato

- ✓ Frutta/dessert, un prodotto a scelta fra sei:

<i>Preparazione variabile secondo menù</i>	frutta fresca di stagione
<i>Preparazioni fisse tutti i giorni</i>	mela 2 tipi di frutta cotta mousse frutta monoporzione yogurt o dessert o crostata

- ✓ Bevanda (acqua minerale naturale e/o gasata)

- ✓ Pane o grissini a scelta

I condimenti (formaggio da condimento e olio, aceto, sale per i contorni) dovranno essere forniti in bustine monoporzione.

MERENDA

In tutti i reparti, nelle ore pomeridiane, dovranno essere somministrate le merende costituite da una bevanda calda a scelta fra the e camomilla.

² La composizione del menù settimanale della cena deve essere caratterizzata dalla variazione quotidiana dei pasti.

MENÙ PER ESIGENZE ETICO-RELIGIOSE

Su richiesta della Stazione Appaltante l'Aggiudicataria è tenuta ad approntare menù idonei a rispondere ad eventuali esigenze etico-religiose da parte dei degenti.

MENÙ PER CELIACI

Su richiesta degli interessati dovrà essere offerto un pasto per celiaci ai sensi dell'art. 4 della Legge n. 123/2005. Il costo del pasto per celiaci non dovrà prevedere sopraprezzi rispetto a quelli tradizionali. Tale menù dovrà essere preparato con gli ingredienti e secondo le modalità previste dall'alimentazione priva di glutine. A tal fine, si rinvia alle Tabelle dietetiche.

• Derrate

L'Aggiudicataria dovrà utilizzare, per la preparazione dei pasti, derrate di prima qualità. L'acquisto di tutte le derrate alimentari è a carico dell'Aggiudicataria.

Prevvia richiesta, l'Aggiudicataria dovrà rendere disponibile all'IRCCS la documentazione di cui Reg. CE 852/2004 (D.Lgs. n. 193/2007 e ss.mm.ii. e relativi Regolamenti Comunitari). Il sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate dovrà garantire la sicurezza dei prodotti alimentari utilizzati per in confezionamento dei pasti. (D.Lgs n. 193/2007 e ss.mm.ii.). Le derrate dovranno essere conformi alle disposizioni di legge in materia, dovranno essere prive di organismi geneticamente modificati (OGM), dove possibile dovranno essere "fresche" fatta eccezione per i prodotti ittici e per alcuni ortaggi (nel periodo in cui le coltivazioni stagionali non permettono una vasta scelta).

Nello specifico:

- a) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggi, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:
 - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE relativi regolamenti attuativi
 - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009, da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte al Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE n. 189/2006 della Commissione del 14/12/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazione d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 3250.
- b) Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto di cui il codice 1 del Regolamento n. 589/2008 della Commissione Europea in applicazione al Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
- c) I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" regionale. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- d) La carne deve provenire:
 - per almeno il 15% in peso sul totale da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotto IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14/12/2006 recante modalità di applicazione del regolamento CE n. 510/2006 del 20/03/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2-3 del Decreto del Ministro delle Politiche Agricole 8 settembre 1999 m- 350;
- e) Il pesce deve provenire:
- per almeno il 20%, espresso in percentuale si peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con il Regolamento CE n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento n. 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri delle certificazioni MSC – Marine Stewardship Council o equivalenti).

L'Aggiudicataria dovrà indicare il rispetto della sopra esposte percentuali di prodotto e di criteri di sostenibilità nel report

- ❖ tutti i prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole. La ditta Aggiudicataria dovrà ottenere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in originale nei propri uffici;
- ❖ tutti i prodotti da sistema di produzione DOP e IGP devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento;
- ❖ tutto il pesce surgelato deve essere certificato MSC – Marine Stewardship Council o equivalenti;
- ❖ è comunque tassativamente vietato utilizzare:
 - alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
 - conservanti o additivi chimici;
 - ogni forma di riciclo dei cibi preparati;
 - alimenti in prossimità della scadenza;
- ❖ l'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo "marino integrale";
- ❖ a richiesta dell'IRCCS la ditta aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

L'Aggiudicataria dovrà erogare il servizio conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n. 488 del 23/12/1999 e dalle linee guida e raccomandazione dell'Istituto Superiore della Nutrizione e Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale. Le derrate alimentari utilizzate dall'Aggiudicataria dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Sarà consentito l'uso degli alimenti in scatola quali: legumi, pomodori pelati, tonno, purè liofilizzato ed altri da concordarsi con la Direzione Sanitaria e con il Servizio Dietetico sempre nel rispetto della normativa vigente prevista per essi.

Il controllo sulla qualità delle derrate utilizzate e sul rispetto delle diete potrà essere effettuato in qualsiasi momento dal Responsabile del Servizio o da un suo delegato.

Le vivande dovranno essere erogate secondo le quantità previste nelle tabelle dietetiche riportate in allegato. È vietata ogni forma di riciclo.

Si precisa che per una composizione del pasto bisognerà fare riferimento alle specifiche tabelle dietetiche dei menù con le relative grammature così come riportate negli allegati alla presente procedura di gara.

Per i degenti a dieta libera i piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati.

Le U.O.C., debitamente autorizzate dalla Direzione Sanitaria, potranno richiedere somministrazioni integrative quali acqua, succhi di frutta, frutta, etc. Per tali forniture l'Aggiudicataria praticherà alla Stazione Appaltante un prezzo pari al costo praticato dal proprio fornitore maggiorato delle percentuali dichiarare nell'Offerta Economica. Alla fattura relativa a tali somministrazioni, l'Aggiudicataria dovrà allegare copie delle fatture emesse dal proprio fornitore.

Il prezzo delle somministrazioni integrative sarà concordato in fase di avvio del servizio tramite apposito verbale sottoscritto dalla Stazione Appaltante e dalla Aggiudicataria.

Cotture

Le frittiture potranno essere realizzate utilizzando forni a termoconvezione, tranne che per le patate fritte. In quest'ultimo caso, l'olio delle friggitrici potrà essere utilizzato fino a quando avrà conservato i caratteri propri. Non è consentita nessuna aggiunta di olio ed il cambio dovrà essere integrale.

La pasta al pomodoro, che non richiede particolare lavorazione, dovrà essere prodotta in modo espresso e comunque dovranno essere escluse operazioni di precottura.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne quelle refrigerate.

Per cottura degli alimenti dovranno essere impiegati solo teglie/GN in acciaio inox.

Tutte le cotture dovranno essere effettuate secondo le norme atte ad esaltare la qualità sensoriale delle vivande.

Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente il consumo purché, dopo la cottura, vengano poste in recipienti idonei, raffreddate con l'ausilio di un abbattitore secondo le normative vigenti e conservate in celle e/o frigoriferi a temperature idonee rispetto alla loro tipologia. Tale frigorifero dovrà essere impiegato esclusivamente per la conservazione dei prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono esclusivamente: arrosti, roastbeef, lessi e brasati.

Condimenti

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, alimenti cotti e preparazioni di salsa dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extra-vergine di oliva. Per le verdure crude olio e sale dovranno essere forniti in confezione monouso.

Per la preparazione di fritti si farà uso di olio di semi (monosemie).

Per il condimento dei primi piatti dovrà essere messo a disposizione degli utenti il formaggio (parmigiano e pecorino) fornito in monoporzioni.

Nei locali mensa sarà consentito l'utilizzo di appositi contenitori pluriuso per i condimenti quali olio e aceto, tali contenitori dovranno essere funzionali e sempre perfettamente puliti ed igienizzati.

Conservazione campioni

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi, l'Aggiudicataria dovrà conservare un campione rappresentativo del pasto completo giornalmente prodotto.

L'Aggiudicataria dovrà prelevare 50 gr di tutti i prodotti somministrati giornalmente, riporli in contenitori idonei, sterili ed ermeticamente chiusi con indicazione della data di confezionamento.

I campioni dovranno essere conservati in un locale refrigerato a +4 C° per le 72 ore successive al momento della preparazione.

I contenitori con le campionature dei pasti potranno essere utilizzati nel caso in cui si verificano casi di intossicazione e tossinfezione alimentare.

Sulle vivande, a cura dell'Aggiudicataria, potranno, quindi, essere effettuate analisi periodiche.

I risultati dovranno essere messi a disposizione degli organi di controllo dell'IRCCS.

In caso d'inadempimento a tale obbligo sarà applicata la penalità, come indicato dal Disciplinare di gara.

Limiti di contaminazione microbica

L'Aggiudicataria sarà obbligata per tutta la durata dell'appalto, a rispettare i livelli massimi di accettabilità delle cariche microbiche, delle derrate crude e di quelle cotte, dettati dalla normativa di riferimento.

5. SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ

L'Aggiudicataria dovrà analizzare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e dovrà applicare adeguate procedure di sicurezza.

Tale attività dovrà essere gestita da un proprio servizio di autocontrollo basato sulla metodologia H.A.C.C.P. (analisi dei rischi e punti critici di controllo).

Le ditte concorrenti, in fase di offerta, dovranno indicare nell'Offerta Tecnica le metodologie e le procedure adottate per l'applicazione del Piano di Autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio, compreso il trasporto dei pasti.

L'Aggiudicataria, in fase di avvio del servizio, dovrà consegnare una copia del Piano di Autocontrollo (Regolamento CE n. 852/2004; D.Lgs. 193/07 e ss.mm.ii.) adottato per l'igiene dei prodotti alimentari. Il Piano di Autocontrollo dovrà essere personalizzato in base alle specifiche dei servizi richiesti dall'IRCCS e dovrà essere custodito presso i locali messi a disposizione.

6. PERSONALE

L'Aggiudicataria dovrà fornire all'IRCCS un elenco nominativo del personale operante che dovrà essere regolarmente assunto; tale elenco dovrà essere mantenuto aggiornato con cadenza semestrale.

Qualora verranno accertati abusi sull'utilizzo di personale non autorizzato o non assunto regolarmente dalla ditta aggiudicataria, la Direzione Generale potrà revocare l'appalto dopo massimo due richiami nel corso dell'intera fornitura del servizio.

Sono a carico dell'Aggiudicataria tutti gli oneri di competenza per l'osservanza delle leggi, disposizioni e regolamenti, contratti normativi e salariali, previdenziali e assicurativi, disciplinanti il rapporto di lavoro del settore.

Al fine di applicare le clausole sociali, così come previsto dall'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. la ditta Aggiudicataria dovrà prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano

alle dipendenze dell'appaltatore uscente per i medesimi servizi (e per il medesimo orario di lavoro complessivo da essi reso) oggetto dell'appalto.

È fatto obbligo alla ditta uscente di consegnare l'elenco nominativo del personale impiegato nell'appalto, il CCNL di riferimento e la tipologia di assunzione (tempo determinato e/o tempo indeterminato), la qualifica professionale e il profilo.

L'Aggiudicataria dovrà assicurare per tutta la durata del contratto ed in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio come da progetto di gara, provvedendo ad eventuali assenze con una immediata sostituzione comunicando ogni volta il nominativo della persona alla Direzione Sanitaria.

L'Aggiudicataria s'impegna, ai secondo quanto disposto dal D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., a:

- fornire ai propri dipendenti informazioni dettagliate sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle relative misure di prevenzione ed emergenza da adottarsi in relazione alle proprie attività;
- alla dotazione dei D.P.I. previsti per l'espletamento del servizio e tutto quanto attiene all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro e incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

L'Aggiudicataria si obbliga ad attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle prestazioni costituenti l'oggetto dell'appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelli risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni.

Per la corretta ed efficiente gestione del servizio l'Aggiudicataria dovrà garantire la reperibilità di "Responsabile di Commessa", referente delegato dell'Aggiudicataria, che abbia la facoltà e i mezzi occorrenti per tutte le provvidenze che riguardano adempimenti ed oneri contrattuali per il servizio appaltato.

Il Responsabile di Commessa, referente unico dell'Aggiudicataria, dovrà essere reperibile tutti i giorni dell'anno e avrà il compito di controllare l'andamento dei servizi erogati e di mantenere un contatto continuo e condizioni di assoluta disponibilità con la Stazione Appaltante.

In particolare dovrà rendere immediatamente disponibili, per eventuali controlli da parte dell'Amministrazione o degli altri Organi preposti, tutti i dati relativi alla gestione ed erogazione del servizio, compresi quelli inerenti la qualità e provenienza dei prodotti erogati.

L'Aggiudicataria dovrà comunicare il nome del Responsabile di Commessa, e dell'eventuale sostituto, rendendone noto il luogo di residenza, indirizzo e telefono per ogni comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio.

7. SISTEMA INFORMATIVO DI GESTIONE

Per la gestione di tutti i servizi di cui al presente capitolato, l'Aggiudicataria dovrà dotarsi di un sistema informativo dedicato per garantire le seguenti finalità:

- ✓ disporre di tutte le informazioni aggiornate in tempo reale e inerenti a ogni singolo servizio;
- ✓ ridurre al minimo la circolazione di strumenti cartacei;
- ✓ utilizzare, dove opportuno, la firma elettronica e/o la posta certificata (PEC) per la validazione delle attività, procedure e scambio della corrispondenza;
- ✓ costruire una banca dati del servizio.

Il sistema informativo a supporto delle attività dovrà gestire tutto il flusso operativo del processo e sarà configurato in modo da gestire tutte le attività e gli obblighi emergenti dal presente capitolato, inserendo in detto sistema informativo i dati, che a titolo esaustivo, si elencano:

- consentire la prenotazione, gestione e contabilizzazione di pasti, garantendo la più celere e corretta gestione delle prenotazioni;

- consentire a determinati utenti della Stazione Appaltante l'accesso alle informazioni;
- costruire una banca dati del servizio e degli elaborati vari e statistici che dovranno essere consultabili e/o richiedibili dalla Stazione Appaltante, da parte dell'U.O.C. Economico-Finanziario e Patrimoniale e/o del Servizio Dietetico.

Detto sistema dovrà prevedere la possibilità di inserire, rettificare ed elaborare le prenotazioni, di registrare il numero dei pasti effettivamente somministrati, elaborare diete, i menù, le tabelle, etc. Nel sistema informativo l'Aggiudicataria dovrà rendere disponibili e mantenute costantemente aggiornate le informazioni che, a titolo indicativo e non esaustivo, si elencano:

- il manuale HACCP;
- le caratteristiche merceologiche;
- le tabelle dietetiche;
- i menù stagionali;
- le documentazioni, certificazioni, licenze ed autorizzazioni di legge, con particolare riferimento alla rintracciabilità nella filiera alimentare;
- altre informazioni che potranno essere richieste dalla Stazione Appaltante;

8. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIA

L'Aggiudicataria si obbliga, nella più ampia e valida forma, a fornire alla Stazione Appaltante i servizi descritti nella documentazione di gara, tenendo presente che, ove non specificamente indicato, tutti gli oneri si intendono a carico dell'Aggiudicataria e sono compresi nell'importo forfettario di gara.

L'Aggiudicataria dovrà utilizzare il sistema informativo di gestione come supporto alle attività oggetto dell'appalto. Il Responsabile di Commessa dovrà garantire la continuità della gestione informatizzata di tutte le attività, in particolare:

- ✓ la pianificazione delle attività oggetto del servizio;
- ✓ la pianificazione dei turni di lavoro e delle reperibilità aziendali;
- ✓ la stampa di report periodici sull'andamento delle attività.

L'Aggiudicataria si impegna a mantenere, costantemente nel proprio magazzino, un'adeguata quantità di materiali di consumo e di derrate tali da garantire continuativamente l'effettuazione del servizio secondo le modalità previste dal presente Capitolato tecnico.

L'Aggiudicataria si impegna altresì a mantenere i macchinari, le attrezzature utilizzate ed i locali sempre in ottimo stato di manutenzione, conservazione di pulizia.

L'Aggiudicataria assumerà altresì a proprio carico tutte le spese o i danni conseguenti alla mancata esecuzione dei servizi previsti in Capitolato che dovessero dar luogo a contestazioni di violazioni di norme, ivi comprese le spese derivanti da eventuali obbligazioni conseguenti alle violazioni contestate.

9. RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIA, CONTROLLI E PENALITÀ

Sono interamente a carico dell'Aggiudicataria tutte le responsabilità inerenti la gestione dei servizi, ivi compresa quella del buon funzionamento delle attrezzature e delle apparecchiature adoperate. L'Aggiudicataria sarà, inoltre, responsabile di ogni eventuale infortunio del proprio personale addetto. Sarà obbligo dell'Aggiudicataria informare e formare opportunamente il proprio personale sui rischi e sulla corretta esecuzione delle attività secondo quanto prescritto dalle leggi e norme vigenti.

Durante la vigenza contrattuale la Stazione Appaltante ha la piena facoltà di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la



rispondenza dei servizi oggetto dell'appalto con il presente Capitolato tecnico, con le normative vigenti in materia e con il livello qualitativo offerto in sede di gara.

La vigilanza e i controlli sulla gestione del servizio non sollevano l'Aggiudicataria dalla propria responsabilità che rimane comunque intera e assoluta.

Le attività contestate dalla Stazione Appaltante in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente eseguite dall'Aggiudicataria a propria cura e spese. In caso di mancata esecuzione, oltre alle penali, non verrà liquidato il relativo corrispettivo.

Rimane in ogni caso riservato alla Stazione Appaltante il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno subito.

10. REGOLAMENTO PER IL CONTROLLO DELLE ATTIVITÀ

L'Aggiudicataria dovrà adottare il seguente Regolamento di Controllo delle Attività che prevede l'emissione dei seguenti documenti da inviare ai Responsabili della Stazione Appaltante:

- ✓ report settimanale preventivo dei turni nominativi del personale distinti per sito e attività di riferimento;
- ✓ entro giorno 10 di ogni mese successivo, una nota riepilogativa sulle attività del mese di riferimento contenente:
 - il nome del sito oggetto dell'attività;
 - le attività erogate relative al servizio appaltato;
 - l'elenco nominativo dei dipendenti con evidenza dei turni di lavoro svolti;
 - il totale delle ore di lavoro effettuate;
 - la contabilizzazione delle attività;
 - report sull'andamento delle attività;
- ✓ comunicazione del personale adibito alla gestione dell'appalto presso l'IRCCS Centro Neurolesi "Bonino-Pulejo";
- ✓ comunicazione nominativi del personale neo-assunto, insieme all'attestazione della formazione eseguita;

Le modalità di controllo e il relativo sistema di reporting potranno comunque essere proposte dalla ditta concorrente in sede di gara.

11. RESPONSABILITÀ CONSEGUENTE L'APPALTO/ASSICURAZIONE.

La Ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che possa derivare all'IRCCS ed a terzi per fatti od attività connessi con l'esecuzione del servizio oggetto del contratto.

Qualora per cause dovute alla Ditta aggiudicataria derivino danni a persone e/o a cose, la medesima Ditta è tenuta al risarcimento dei danni. Analogamente, ove ne derivino danni all'attività dell'IRCCS, la Ditta aggiudicataria è tenuta al loro risarcimento.

In ogni caso, danni, rischi, responsabilità di qualsiasi natura riguardanti le persone e le cose in genere, derivanti dalle prestazioni contrattuali o alle medesime ricollegabili, s'intendono assunti dalla Ditta aggiudicataria che ne risponderà in via esclusiva, esonerando già in via preventiva ed espressamente l'IRCCS.

A tale riguardo la Ditta aggiudicataria deve presentare, al momento della stipula del contratto, idonea polizza di assicurazione di primaria Compagnia, stipulata a norma di legge, che copra ogni rischio di responsabilità civile per danni comunque arrecati a cose o persone (dell'IRCCS e/o terzi a qualsiasi titolo presenti), con un massimale unico non inferiore ad €. (/00) per sinistro verso persona o cose, con validità dalla data del contratto e per tutta la durata dello stesso compresi eventuali rinnovi e/o proroghe.

Il Dirigente Medico P.O. Piemonte
(Dr. Bruno Cosenza)



Il Dirigente Medico P.O. Casazza
(Dr.ssa Francesca Anastasi)

