

DELIBERA DEL COMMISSARIO STRAORDINARIO

Legge 30 dicembre 2020, n. 181

N. 367/CS DEL 29/02/2024

**STRUTTURA PROPONENTE: PROVVEDITORATO ECONOMATO E GESTIONE
LOGISTICA**

**OGGETTO:
DECISIONE DI CONTRARRE PER L'ESPERIMENTO DI UN APPALTO SPECIFICO
NELL'AMBITO DELLO SDAPA CONSIP PER ALIMENTI E RISTORAZIONE PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I PAZIENTI DEI PP.OO.
E STRUTTURE SANITARIE DELL'AZIENDA.**

Il giorno 29/02/2024, il Commissario Straordinario, Gen. Antonio Battistini nominato con Decreto del Commissario ad Acta, n° 25 del 29.01.2024, ha adottato la seguente deliberazione in merito all'argomento in oggetto.

OGGETTO: DECISIONE DI CONTRARRE PER L'ESPERIMENTO DI UN APPALTO SPECIFICO NELL'AMBITO DELLO SDAPA CONSIP PER ALIMENTI E RISTORAZIONE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I PAZIENTI DEI PP.OO. E STRUTTURE SANITARIE DELL'AZIENDA.

IL DIRIGENTE S.C. PROVVEDITORATO, ECONOMATO E GESTIONE LOGISTICA

Premesso:

che, con nota protocollo generale di quest'A.S.P. 17/05/2023, n. 23115, il Commissario Straordinario *pro tempore* ha espresso la necessità di attivare la nuova gara per il servizio di ristorazione aziendale, da espletarsi nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione per la Pubblica Amministrazione (SDAPA) di CONSIP, tenuto conto della scadenza del vigente contratto e della non attivazione di apposita procedura di gara centralizzata da parte dell'Autorità Regionale Stazione Unica Appaltante Calabria (S.U.A.) in qualità di soggetto aggregatore per le categorie merceologiche di cui ai decreti del Presidente del Consiglio dei Ministri 24/12/2015 e 11/07/2018;

che, con i suddetti d.p.c.m., sono state individuate le categorie merceologiche di beni e servizi e le soglie massime oltre le quali gli enti del Servizio Sanitario Nazionale non possono procedere all'approvvigionamento in via autonoma dovendo ricorrere obbligatoriamente alle procedure di gara espletate dal soggetto aggregatore di riferimento, e che tra queste rientra il servizio di ristorazione;

che, relativamente all'approvvigionamento dei beni e servizi rientranti nell'ambito delle suddette categorie merceologiche, il Soggetto aggregatore di riferimento delle Aziende Sanitarie/Ospedaliere della Regione Calabria è la S.U.A., giusta delibera della Giunta della Regione Calabria n. 87/2015 e deliberazione dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.AC.) n. 58/2015;

che, nel frattempo, è intervenuto il decreto legge 30 aprile 2019, n. 35, "Decreto Calabria" che, all'articolo 6, comma 1, in combinato disposto con il comma 2, ha operato una restrizione delle competenze della S.U.A. con specifico riguardo alle procedure di gara aventi ad oggetto gli appalti di lavori, servizi e forniture in ambito sanitario sopra la soglia di rilevanza comunitaria;

che l'articolo 8-bis della legge 120 dell'11 settembre 2020 ha modificato il succitato articolo 6, comma 1, del "Decreto Calabria", ed ha restituito alla S.U.A. le competenze in materia di appalti nel comparto sanità;

che, con d.l. n. 150 del 10/11/2020, "Decreto Calabria Bis", e successive modifiche e integrazioni, ultime delle quali apportate dal d.l. 20 settembre 2023, n. 132 (legge 170/2023), all'articolo 3, comma 1, è stato disposto, in sintesi, che per gli appalti di servizi e forniture per gli enti del Servizio Sanitario della Regione Calabria pari o superiori alle soglie di rilevanza comunitaria, il Commissario *ad acta* provvede in via esclusiva all'espletamento delle procedure di approvvigionamento avvalendosi degli

strumenti messi a disposizione da CONSIP S.p.A o di Azienda per il governo della sanità della Regione Calabria - Azienda Zero, ovvero, previa Convenzione, della Stazione Unica Appaltante della Regione Calabria o di Centrali di Committenza delle Regioni limitrofe, e che nell'espletamento di tale funzione il Commissario *ad acta* può delegare ai Commissari Straordinari degli enti del Servizio Sanitario Regionale le procedure di cui al presente comma, da svolgersi nel rispetto delle medesime disposizioni;

che il suddetto decreto legge 150/2020 è vigente per effetto della proroga al 31/12/2024 disposta con il decreto legge 29 settembre 2023, n. 132, articolo 9, comma 1-*quater*;

che, con d.c.a. Regione Calabria n. 42 del 11.03.2021 e successive integrazioni giusto d.c.a. n. 107/2021, è stata stipulata apposita convenzione tra la Struttura Commissariale e la S.U.A. Calabria in ordine alle gare aggregate da espletarsi, a cura della medesima Stazione Unica Appaltante, nel biennio 2021/2022;

che, con nota prot. n. 11383 del 12/01/2022 (prot. gen. ASP n. 16699/2022), la S.U.A. Calabria ha comunicato altresì l'elenco delle procedure di gara aggregate in programmazione nel biennio 2022/2023, e tra queste il servizio di ristorazione;

che la S.U.A. Calabria, con successiva nota prot. n. 401763 del 13/09/2023, acquisita al prot. gen. ASP con n. 42854 del 14/09/2022, ha comunicato l'elenco delle gare allo stato in lavorazione presso la stessa, e che tra queste non risulta il servizio di ristorazione;

che, ad integrazione delle notizie già acquisite agli atti, questa ASP, con nota prot. gen. n. 54275 del 14/11/2023 e nota integrativa prot. gen. n. 55505 del 21/11/2023, ha chiesto alla SUA Calabria l'attuale stato dell'arte delle procedure in corso e/o di conoscere le iniziative intraprese e/o da intraprendere relativamente a determinati contratti di fornitura di questa ASP inerenti beni e servizi afferenti alle categorie merceologiche di cui ai suddetti d.p.c.m. 24 dicembre 2015 e 11 luglio 2018, nonché di alcune forniture i cui approvvigionamenti sono demandati alla Struttura Commissariale per effetto del "Decreto Calabria" e s.m.i., e che le suddette note di richieste informazioni allo stato sono rimaste senza riscontro da parte della S.U.A.;

che non risultano, alla data di stesura del presente provvedimento, procedure indette o aggiudicate dalla S.U.A. Calabria per l'approvvigionamento del servizio di ristorazione in questione, come da consultazione del seguente sito internet:

<https://www.regione.calabria.it/website/ugsp/stazioneunicaappaltante/>;

che non risultano, alla data di stesura del presente provvedimento, procedure indette o aggiudicate da Azienda Zero Calabria per l'approvvigionamento del servizio di ristorazione in questione, come da consultazione del seguente sito internet:

<https://www.regione.calabria.it/website/aziendazero/provvedimenti/>;

che, con note protocollo Regione Calabria n. 401953/2020 e n. 417713/2021, acquisite al protocollo dell'ASP rispettivamente con n. 53231/2020 e n. 54152/2021, il Commissario *ad acta pro tempore* aveva delegato ai Commissari Straordinari degli enti del Servizio sanitario regionale le procedure di gara pari o superiori alle soglie di rilevanza comunitaria ai sensi del suddetto articolo 3, comma 1, del d.l. 150/2020, e che, in considerazione del tempo trascorso e degli intervenuti avvicendamenti ai vertici della struttura commissariale regionale e aziendale, il R.U.P. ha ritenuto opportuno informare il Commissario Straordinario di quest'ASP con nota prot. gen. n. 6577/2024;

che, in mancanza di riscontro alla suddetta nota protocollo generale di quest'A.S.P. n. 6577/2024 relativa alla delega ai sensi del d.l. 150/2020, articolo 3, comma 1, ed analogamente a quanto disposto con delibera 07/12/2023, n. 2163/CS, di quest'A.S.P. – che ha dato evidenza della corrispondenza intercorsa tra quest'A.S.P., S.U.A. Calabria ed il Commissario *ad acta* per l'attuazione del piano di rientro, giuste note protocollo generale di quest'A.S.P. n. 43358/2023, n. 46452/2023 e n. 54115/2023 –, questa Struttura proponente si ritiene autorizzata a proporre l'attivazione di procedimenti amministrativi di gara autonomi relativi a servizi essenziali al fine di garantire la continuità assistenziale;

che quest'Amministrazione è una stazione appaltante qualificata, ai sensi degli articoli 62 e 63, e dell'allegato II.4, parte II, articolo 5, comma 1, lettera c), del d.lgs. 36/2023, di terzo livello (SF1) per progettazione e affidamento di servizi e forniture senza limiti di importo, giusta pubblicazione al sito dell'A.N.AC. <https://qualificazione-sa.anticorruzione.it/qualificazione>;

che CONSIP S.p.A. ha istituito un Sistema Dinamico d'Acquisizione per la Pubblica Amministrazione, denominato SDAPA per Alimenti e Ristorazione con id. SIGEF 2673, nella piattaforma www.acquistinretepa.it, e che questo strumento di negoziazione, per come disciplinato dall'articolo 32 e all'allegato I.1, articolo 3, comma 1, lettera dd), numero 2), del d.lgs. 36/2023, è tra quelli messi a disposizione dalla CONSIP S.p.A. nell'ambito del Programma di razionalizzazione degli acquisti della Pubblica amministrazione, conformemente al disposto dell'articolo 3, comma 1, del d.l. 150/2020 per l'affidamento di appalti di lavori, servizi e forniture di importo pari o superiore alle soglie di rilevanza comunitaria;

che questa Struttura proponente, con nota prot. gen. n. 7823/2024, ha ritenuto informare la Direzione Strategica aziendale di quest'A.S.P. in merito alla possibilità di attivare la vigilanza collaborativa dell'A.N.AC. relativamente alla fase «(a) pubblicazione del bando o dell'avviso», ai sensi dell'articolo 222, comma 3, lettera h), del d.lgs. 36/2023 e della delibera 20/06/2023, n. 269, del Consiglio dell'A.N.AC., e che la Direzione Strategica aziendale, con nota di riscontro prot. gen. n. 11021/2024, ha comunicato l'intenzione di non avvalersi della vigilanza per la suddetta fase al fine di evitare l'instaurarsi di atti di proroga, riservandosi, tuttavia, di richiederla per le fasi successive di gara ritenute necessarie;

acquisita agli atti del procedimento tutta la corrispondenza intercorsa tra gli uffici competenti e finalizzata alla definizione dei documenti preparatori di gara, giusti prot. gen. n. 23251/2023, n. 28136/2023, n. 28166/2023, n. 28550/2023, n. 29321/2023, n. 29780/2023, n. 30417/2023, n. 30711/2023, n. 30790/2023, n. 30985/2023, n. 34103/2023, n. 44102/2023, n. 44202/2023, n. 44757/2023, n. 45293/2023, n. 47363/2023, n. 49646/2023, n. 49793/2023, n. 49981/2023, n. 51020/2023, n. 51974/2023, n. 52821/2023, n. 57085/2023, n. 57518/2023, n. 58381/2023, n. 59938/2023, n. 61480/2023, n. 2125/2024, n. 2462/2024, n. 4318/2024, n. 4615/2024, n. 5227/2024, n. 5602/2024 e n. 6577/2024, con riferimento, tra l'altro, agli aspetti riguardanti l'indisponibilità allo stato attuale di locali cucine dell'A.S.P. attestata dal Direttore del Dipartimento di Prevenzione e dal Direttore della S.C. Gestione Tecnico-Patrimoniale di quest'A.S.P., ciascuno per le rispettive competenze, e per le motivazioni sinteticamente di seguito riportate:

- P.O. Vibo Valentia: rimozione della struttura per condizioni strutturali vetuste;
- P.O. Serra San Bruno: riapertura possibile dopo risoluzione delle criticità rilevate;
- P.O. Tropea: riapertura possibile dopo risoluzione delle criticità rilevate;

acquisiti gli esiti del sub-procedimento finalizzato all'applicazione delle clausole sociali ai sensi dall'articolo 57, comma 1, del codice dei contratti pubblici, che ha visto interessati quest'A.S.P., le organizzazioni sindacali ed il contraente uscente, come da verbale notificato con nota prot. gen. di quest'A.S.P. n. 56833/2023, e corrispondenza intercorsa, giusti prot. gen. n. 54097/2023, n. 54180/2023, n. 54396/2023, n. 54623/2023, n. 54954/2023, n. 55205/2023, n. 55374/2023 e n. 58238/2023;

acquisiti il Capitolato speciale, l'appendice "Dietetico" ed i criteri ed elementi di valutazione delle offerte redatti e trasmessi dalla competente Dirigente di Direzione Medica di Presidio Ospedaliero Unico di quest'A.S.P. con prot. gen. n. 4318/2024;

acquisito il D.U.V.R.I. dal Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione di quest'A.S.P. con nota prot. gen. n. 5227/2024, nel quale, tra l'altro, sono stati quantificati gli oneri per la sicurezza da interferenze in € 5.000,00/anno;

preso atto che l'importo a base di gara è € 2.278.674,78 per un periodo di 36 mesi, calcolato considerando i prezzi di riferimento per servizio di ristorazione, di cui alla delibera dell'A.N.AC. numero 1204 del 23/11/2016 – Allegato "A" Aggiornamento febbraio 2022 "aggiornamento effettuato sulla base dell'Indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) in coerenza con la previsione riportata nella Guida operativa allegata alla Delibera 1204 del 23 novembre 2016 – riferito al Gennaio 2022 – pubblicato da Istat il 22-02-2022 - dettaglio di calcolo $+4,40\% = (106,8/102,3 - 1) \times 100$ " come da tabella di seguito riportata:

Descrizione	Prezzo unitario	Q.tà annua potenziale	Importo annuo	Importo triennale
Giornata alimentare standard	€ 12,33	54244	€ 668.828,52	€ 2.006.485,56
Cestino	€ 5,26	17249	€ 90.729,74	€ 272.189,22
Importo triennale del contratto posto a base d'asta (IVA e opzione escluse)				€ 2.278.674,78

atteso che l'interesse pubblico che si intende soddisfare è fornire il servizio di ristorazione per i pazienti dei presidi ospedalieri e strutture sanitarie dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia indispensabile per garantire la continuità assistenziale ai fini del perseguimento della missione istituzionale di quest'Azienda di tutela e mantenimento della salute pubblica;

PROPONE

di assumere la presente decisione di contrarre ai sensi dell'articolo 17, comma 1, d.lgs. 36/2023 e, per gli effetti, autorizzare l'esperimento di un appalto specifico nell'ambito del Sistema dinamico di acquisizione per la pubblica amministrazione ai sensi dell'articolo 32 del d.lgs. 36/2023, denominato SDAPA CONSIP per Alimenti e Ristorazione id. SIGEF 2673 nella piattaforma www.acquistinretepa.it, per l'affidamento del servizio di ristorazione da rendere ai pazienti presso i PP.OO. e le Strutture Sanitarie dell'Azienda, per un periodo di 36 mesi, per un importo a base di gara di € 2.278.674,78, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'articolo 108 del codice dei contratti pubblici;

di approvare la documentazione di gara di seguito specificata ed allegata al presente provvedimento:

- Capitolato d'oneri
- Allegato 1 – Dichiarazione Aggiuntiva
- Allegato 2 – Modello sottoscrizione patto d'integrità
- Allegato 3 – Modello dichiarazione di avvalimento
- Allegato 4 – Elenco personale impiegato dal contraente uscente
- Allegato 5 – Criteri di valutazione offerte
- Allegato 6 – Modello compilazione offerta economica
- Allegato 7 – Modello attestazione sopralluoghi
- Capitolato Speciale
- Appendice “Dietetico” al Capitolato Speciale
- D.U.V.R.I.
- Schema di contratto
- Scheda informativa per il trattamento dei dati personali
- Fac-simile lettera nomina Responsabile esterno del trattamento dei dati personali

di approvare il seguente quadro economico:

- A) Valore appalto importo a base di gara: € 2.278.674,78
- B) Oneri per la sicurezza da interferenze: € 15.000,00
- C) Costi della manodopera: € 2.347.144,29
- D) Opzione di proroga del contratto: € 759.558,26
- E) Affidamento di servizi analoghi di cui all'articolo 76, comma 6, del codice: € 1.519.116,52
- F) Variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto: € 455.734,96
- G) Valore globale stimato dell'appalto (A + B + D + E + F): € 5.028.084,52
- H) I.V.A. (10% G): € 502.808,45
- I) Articolo 45, comma 2, del codice: € 45.573,50
- J) Articolo 45, comma 3, del codice: € 36.458,80
- K) Articolo 45, comma 5, del codice: € 9.114,70
- L) Totale somma a disposizione dell'Amministrazione (G + H + I): € 5.576.466,47

di dare atto di quanto attestato dagli uffici aziendali competenti, relativamente alla indisponibilità allo stato attuale di locali cucina dell'A.S.P. per le motivazioni sinteticamente di seguito riportate:

- P.O. Vibo Valentia: rimozione della struttura per condizioni strutturali vetuste;
- P.O. Serra San Bruno: riapertura possibile dopo risoluzione delle criticità rilevate;
- P.O. Tropea: riapertura possibile dopo risoluzione delle criticità rilevate;

di disporre, ai sensi dell'articolo 32, comma 3, lettera b), e articolo 72, comma 5, del d.lgs. 36/2023, un termine minimo per la presentazione delle offerte non inferiore a dieci giorni;

di autorizzare le future modifiche del contratto che si sottoscriverà con l'aggiudicatario, ai sensi dell'articolo 120 del codice, al verificarsi delle circostanze e conformemente alle clausole contrattuali previste nei documenti di gara iniziali in modo chiaro, preciso e inequivocabile;

di nominare Responsabile unico del progetto (R.U.P.) il dr. Alfonso Zappone, afferente alla S.C. Provveditorato, Economato e Gestione Logistica di quest'Azienda e di istituire la struttura di supporto al R.U.P. ai sensi dell'articolo 15, comma 6, del d.lgs. 36/2023, composta dal personale in servizio nella S.C. Provveditorato, Economato e Gestione Logistica di quest'Azienda e nell'Ufficio a valenza aziendale per la *governance* gestionale dei servizi in *outsourcing*, già costituito con delibera

30/08/2022, n. 1215/CS, di quest'A.S.P., al fine di fornire supporto in tutte le fasi del progetto di appalto, nelle attività, tempi, modalità e con le competenze individuali che il R.U.P. riterrà all'uopo necessario attivare con disposizioni di servizio, per il perseguimento del principio del risultato sancito dall'articolo 1 del codice dei contratti pubblici;

di nominare Direttore dell'esecuzione del contratto e Responsabile del Servizio dell'Amministrazione, che sarà responsabile dei rapporti con il Fornitore nell'ambito dell'Appalto Specifico e pertanto interfaccia unica e rappresentante della medesima Amministrazione Contraente nei confronti del Fornitore ai sensi dell'articolo 6.3 dell'Allegato 1 - Capitolato tecnico del Bando istitutivo dello SDAPA CONSIP id. SIGEF 2673, la dirigente dr.ssa Antonella Ascoli, Responsabile della S.C. Direzione Medica di Presidio Ospedaliero di quest'Azienda;

di imputare la spesa al relativo conto del bilancio con successivo atto ad avvenuta aggiudicazione;

di dare atto che la pubblicazione della presente delibera nell'Albo pretorio *online* dell'Azienda ha valore di notifica a tutti gli effetti di legge nei confronti degli interessati.

Il Responsabile del procedimento

Dr. Alfonso Zappone

Il Dirigente S.C. Provveditorato, Economato e Gestione Logistica

Dr. Danilo Ciancio

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO

Vista la motivata proposta del Dirigente dell'S.C. Provveditorato, Economato e Gestione Logistica avente oggetto «Decisione di contrarre per l'esperimento di un appalto specifico nell'ambito dello SDAPA CONSIP per Alimenti e Ristorazione per l'affidamento del servizio di ristorazione per i pazienti dei PP.OO. e strutture sanitarie dell'Azienda»:

Acquisito il parere dei Direttore Amministrativo e Direttore Sanitario Aziendali;

DELIBERA

per i motivi esposti in premessa, qui da intendersi integralmente riportati e trascritti, e ritenuto quanto sopra riportato parte integrante, inscindibile, sostanziale e motivazionale del presente provvedimento:

di assumere la presente decisione di contrarre ai sensi dell'articolo 17, comma 1, d.lgs. 36/2023 e, per gli effetti, autorizzare l'esperimento di un appalto specifico nell'ambito del Sistema dinamico di acquisizione per la pubblica amministrazione ai sensi dell'articolo 32 del d.lgs. 36/2023, denominato SDAPA CONSIP per Alimenti e Ristorazione id. SIGEF 2673 nella piattaforma www.acquistinretepa.it, per l'affidamento del servizio di ristorazione da rendere ai pazienti presso i PP.OO. e le Strutture Sanitarie dell'Azienda, per un periodo di 36 mesi, per un importo a base di gara di € 2.278.674,78, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'articolo 108 del codice dei contratti pubblici;

di approvare la documentazione di gara di seguito specificata ed allegata al presente provvedimento:

- Capitolato d'oneri
- Allegato 1 – Dichiarazione Aggiuntiva
- Allegato 2 – Modello sottoscrizione patto d'integrità
- Allegato 3 – Modello dichiarazione di avvalimento
- Allegato 4 – Elenco personale impiegato dal contraente uscente
- Allegato 5 – Criteri di valutazione offerte
- Allegato 6 – Modello compilazione offerta economica
- Allegato 7 – Modello attestazione sopralluoghi
- Capitolato Speciale
- Appendice "Dietetico" al Capitolato Speciale
- D.U.V.R.I.
- Schema di contratto
- Scheda informativa per il trattamento dei dati personali
- Fac-simile lettera nomina Responsabile esterno del trattamento dei dati personali

di approvare il seguente quadro economico:

- A) Valore appalto importo a base di gara: € 2.278.674,78
- B) Oneri per la sicurezza da interferenze: € 15.000,00
- C) Costi della manodopera: € 2.347.144,29
- D) Opzione di proroga del contratto: € 759.558,26
- E) Affidamento di servizi analoghi di cui all'articolo 76, comma 6, del codice: € 1.519.116,52
- F) Variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto: € 455.734,96
- G) Valore globale stimato dell'appalto (A + B + D + E + F): € 5.028.084,52
- H) I.V.A. (10% G): € 502.808,45
- I) Articolo 45, comma 2, del codice: € 45.573,50
- J) Articolo 45, comma 3, del codice: € 36.458,80
- K) Articolo 45, comma 5, del codice: € 9.114,70
- L) Totale somma a disposizione dell'Amministrazione (G + H + I): € 5.576.466,47

di dare atto di quanto attestato dagli uffici aziendali competenti, relativamente alla indisponibilità allo stato attuale di locali cucina dell'A.S.P. per le motivazioni sinteticamente di seguito riportate:

- P.O. Vibo Valentia: rimozione della struttura per condizioni strutturali vetuste;
- P.O. Serra San Bruno: riapertura possibile dopo risoluzione delle criticità rilevate;
- P.O. Tropea: riapertura possibile dopo risoluzione delle criticità rilevate;

di disporre, ai sensi dell'articolo 32, comma 3, lettera b), e articolo 72, comma 5, del d.lgs. 36/2023, un termine minimo per la presentazione delle offerte non inferiore a dieci giorni;

di autorizzare le future modifiche del contratto che si sottoscriverà con l'aggiudicatario, ai sensi dell'articolo 120 del codice, al verificarsi delle circostanze e conformemente alle clausole contrattuali previste nei documenti di gara iniziali in modo chiaro, preciso e inequivocabile;

di nominare Responsabile unico del progetto (R.U.P.) il dr. Alfonso Zappone, afferente alla S.C. Provveditorato, Economato e Gestione Logistica di quest'Azienda e di istituire la struttura di supporto al R.U.P. ai sensi dell'articolo 15, comma 6, del d.lgs. 36/2023, composta dal personale in servizio nella S.C. Provveditorato, Economato e Gestione Logistica di quest'Azienda e nell'Ufficio a valenza

aziendale per la *governance* gestionale dei servizi in *outsourcing*, già costituito con delibera 30/08/2022, n. 1215/CS, di quest'A.S.P., al fine di fornire supporto in tutte le fasi del progetto di appalto, nelle attività, tempi, modalità e con le competenze individuali che il R.U.P. riterrà all'uopo necessario attivare con disposizioni di servizio, per il perseguimento del principio del risultato sancito dall'articolo 1 del codice dei contratti pubblici;

di nominare Direttore dell'esecuzione del contratto e Responsabile del Servizio dell'Amministrazione, che sarà responsabile dei rapporti con il Fornitore nell'ambito dell'Appalto Specifico e pertanto interfaccia unica e rappresentante della medesima Amministrazione Contraente nei confronti del Fornitore ai sensi dell'articolo 6.3 dell'Allegato 1 - Capitolato tecnico del Bando istitutivo dello SDAPA CONSIP id. SIGEF 2673, la dirigente dr.ssa Antonella Ascoli, Responsabile della S.C. Direzione Medica di Presidio Ospedaliero di quest'Azienda;

di imputare la spesa al relativo conto del bilancio con successivo atto ad avvenuta aggiudicazione;

di dare atto che la pubblicazione della presente delibera nell'Albo pretorio *online* dell'Azienda ha valore di notifica a tutti gli effetti di legge nei confronti degli interessati.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Direttore Amministrativo Aziendale

Dr.ssa Elisabetta Rosa Tripodi

Il Direttore Sanitario Aziendale

Dr. Luigi Mandia

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO

Gen. Antonio Battistini

(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'articolo 21 del d.lgs. 82/2005 e s.m.i.)

DICHIARAZIONE AGGIUNTIVA PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO SPECIFICO INDETTO DA AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE VIBO VALENTIA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA RENDERE AI PAZIENTI PRESSO I PP.OO. E LE STRUTTURE SANITARIE DELL'AZIENDA NELL'AMBITO DELLO SDA PER ALIMENTI E RISTORAZIONE, CONTENENTE DICHIARAZIONI AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI AGLI ARTT. 46, 47 E 76 DEL DPR 445/2000

I sottoscritt_ (nome e cognome) _____ nat_ a _____ Prov. _____ il
_____ residente
a _____ via/piazza _____ n. _____ Codice
Fiscale _____ in qualità di _____ della
società _____ ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 consapevole della
responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di
atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità e consapevole altresì
che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione il Concorrente decadrà dai benefici
per i quali la stessa è rilasciata

DICHIARA

1. che il numero seriale della marca da bollo di Euro 16,00 con la quale assolve al pagamento del bollo ai fini della partecipazione alla presente procedura, e la cui copia si allega a Sistema, è _____;]
2. di applicare il CCNL indicato dalla stazione appaltante <in alternativa: di applicare un CCNL equivalente a quello indicato dalla stazione appaltante al par. ____ del Capitolato d'Oneri> con il seguente codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto legge 76/20, _____;
3. di garantire, secondo quanto indicato al par. 11, del capitolato d'oneri, la stabilità occupazionale del personale impiegato;
4. di impegnarsi ad acquisire le certificazioni SA8000:2014 e UNI/PdR 125:2022 ed a mantenerne la validità fino a scadenza contrattuale al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate che l'aggiudicatario intenderà impiegare nel contratto;
5. di accettare, in caso di aggiudicazione, i requisiti particolari di esecuzione ai sensi dell'art. 113 del Codice indicati al par. 11;
6. di non voler subappaltare parte del contratto a terzi;
o, in alternativa,
di voler subappaltare le seguenti prestazioni _____ nelle misura del _____ (*Elencare le prestazioni che si intende subappaltare e la relativa quota (espressa in percentuale) sull'importo contrattuale*);
7. che accetta il patto di integrità di cui all'Allegato n. 2;
8. di impegnarsi a sottoscrivere la dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi di cui all'allegato I al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012.
9. di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n. 62 del 16/04/2013 e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e

Appalto specifico per l'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA RENDERE AI PAZIENTI PRESSO I PP.OO. E LE STRUTTURE SANITARIE DELL'AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE VIBO VALENTIA ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., nell'ambito dello SDA Alimenti e Ristorazione

- collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
10. di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura della provincia di _____ oppure di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura della provincia di _____;
 11. *per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia*, di impegnarsi ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
 12. *per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia*, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 90 del Codice dichiara i seguenti dati: il domicilio fiscale _____, il codice fiscale _____, la partita IVA _____, l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri.
 13. che il sito internet presso il quale è possibile verificare la garanzia provvisoria di cui all'art. 12 del capitolato d'oneri è _____ come da *link* diretto di seguito riportato _____;
 14. di _____ (possedere/non possedere) le certificazioni ai fini delle riduzioni della garanzia provvisoria di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, come da articolo 12 del capitolato d'oneri, e ne allega copia in caso di dichiarato possesso qualora non già presenti nel fascicolo virtuale;

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Con la firma del presente documento il sottoscritto dichiara altresì, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, di aver letto l'informativa sul trattamento dei dati personali allegata al Capitolato d'Oneri e di acconsentire al trattamento dei dati personali, anche giudiziari, mediante con strumenti manuali ed informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara e per le finalità ivi descritte; dichiara, inoltre, di essere stato informato circa i diritti di cui agli artt. 15 e segg. del Regolamento UE n. 2016/679.

Si impegna, inoltre, ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche (Interessati) di cui sono forniti dati personali nell'ambito della procedura di affidamento, per consentire il trattamento dei loro Dati personali da parte dell'Amministrazione per le finalità descritte nell'informativa-

_____, _____

Firma

(firmato digitalmente)

ALLEGATO n. 2

PATTO DI INTEGRITÀ

Tra

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI VIBO VALENTIA

e

la Società..... (di seguito denominata Società, Impresa o Operatore economico),
sede legale in....., vian.....
codice fiscale /P. IVA, rappresentata da.....
in qualità di

Nota: Il presente documento deve essere obbligatoriamente sottoscritto dal partecipante alla gara in oggetto. Il mancato rispetto delle clausole contenute nel presente patto di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara o revoca dell'aggiudicazione. Il presente atto, costituirà parte integrante del contratto che si andrà a stipulare a conclusione della procedura.

VISTI

- la legge 6 novembre 2012 n.190, art. 1, comma 17 recante “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell’illegalità nella pubblica amministrazione”;
- il Decreto legislativo 14 marzo 2013 n.33 “Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni” e s.m.i.;
- la Delibera n.1208 del 22 novembre 2017, “Approvazione definitiva dell’Aggiornamento 2017 al Piano Nazionale Anticorruzione” adottato dall’Autorità Nazionale Anticorruzione;
- l’Aggiornamento 2017 al Piano Nazionale Anticorruzione adottato dall’Autorità Nazionale Anticorruzione;
- gli atti per la Prevenzione della Corruzione e per la Trasparenza raggiungibili con il seguente [link: https://www.aspvv.it/index.php/amministrazione-trasparente-2/494-altri-contenuti/anticorruzione](https://www.aspvv.it/index.php/amministrazione-trasparente-2/494-altri-contenuti/anticorruzione)
- il d.p.r. n. 62 del 16/04/2013 recante il “Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici”;

OGGETTO DELLE PROCEDURA

SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA RENDERE AI PAZIENTI PRESSO I PP.OO. E LE STRUTTURE
SANITARIE DELL’AZIENDA – CIG: _____

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

Articolo 1

1. Il presente Patto di integrità stabilisce la reciproca, formale obbligazione dell’Azienda Sanitaria Provincia di Vibo Valentia (d’ora in avanti ASP o Amministrazione) e dei partecipanti alla procedura in oggetto, di conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza nonché l’espreso impegno anticorruzione di non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell’assegnazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione.
2. La sottoscritta Impresa si impegna a osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, avuto riguardo al ruolo e all’attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. n. 62/2013 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici). A tal fine l’Impresa è consapevole ed accetta che, ai fini della

completa e piena conoscenza del codice sopra citato, l'Amministrazione ha adempiuto all'obbligo di trasmissione di cui all'art. 17 del D.P.R. n. 62/2013 garantendone l'accessibilità sul sito web aziendale www.aspvv.it. L'impresa si impegna a trasmettere copia del codice ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione. La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. n. 62/2013, costituisce causa di risoluzione del contratto aggiudicato, secondo la disciplina del presente atto.

3. La sottoscritta Impresa dichiara, ai fini dell'applicazione dell'art. 53, comma 16 ter, del decreto legislativo n. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti dell'ASP, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'ASP nei loro confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto. L'impresa dichiara, altresì, di essere consapevole che qualora emerga la predetta situazione verrà disposta l'esclusione dalla procedura in oggetto.
4. La sottoscritta Impresa si impegna a segnalare all'ASP qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della procedura relativa al presente Patto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla procedura in oggetto.
5. La sottoscritta Impresa si impegna a riferire tempestivamente all'ASP ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dell'appalto nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. L'Impresa prende, altresì, atto che analogo obbligo dovrà essere assunto da ogni altro soggetto che intervenga, a qualunque titolo, nell'esecuzione dell'appalto e che tale obbligo non è in ogni caso sostitutivo dell'obbligo di denuncia all'Autorità Giudiziaria dei fatti attraverso i quali sia stata posta in essere la pressione estorsiva e ogni altra forma di illecita interferenza. La sottoscritta Impresa è consapevole che, nel caso in cui non comunichi i tentativi di pressione criminale, il contratto si risolverà di diritto.
6. La sottoscritta Impresa dichiara, altresì, che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla procedura per limitare con mezzi illeciti la concorrenza. L'Impresa dichiara altresì di non trovarsi in alcuna situazione di controllo e/o collegamento di cui all'art. 2359 del codice civile con altre Imprese partecipanti alla procedura.
7. La sottoscritta Impresa si impegna a rendere noti, su richiesta dell'ASP, tutti i pagamenti eseguiti e riguardanti il contratto eventualmente assegnate a seguito della procedura in oggetto.

Articolo 2

1. La sottoscritta Impresa prende nota e accetta che, nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con il presente Patto di integrità, saranno applicate, a seconda delle fasi in cui lo stesso si verifichi, le seguenti sanzioni, fatte salve le responsabilità comunque previste dalla legge:
 - a) Esclusione del concorrente dalla procedura in oggetto;
 - b) Escussione della cauzione a garanzia dell'offerta;
 - c) Escussione della cauzione definitiva di buona esecuzione del contratto;
 - d) Esclusione del concorrente dalle procedure indette dall'ASP per i successivi 3 (tre) anni;
 - e) Risoluzione del contratto.

Articolo 3

Il presente Patto di integrità e le sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto. Il presente Patto costituisce parte integrante del contratto pur se non materialmente allegato.

Articolo 4

Il presente Patto deve essere obbligatoriamente sottoscritto in calce ed in ogni sua pagina, dal legale rappresentante della società partecipante ovvero, in caso di consorzi o raggruppamenti temporanei di imprese, dal rappresentante degli stessi e deve essere presentato unitamente alla documentazione di gara.

Articolo 5

Eventuali fenomeni corruttivi o altre fattispecie di illecito, fermo restando, in ogni caso, quanto previsto dagli artt. 331 e segg. del c.p.p., vanno segnalati al Responsabile Unico del Procedimento e al Responsabile della prevenzione della corruzione dell'ASP.

Articolo 6

Ogni controversia relativa all'interpretazione, e all'esecuzione del presente Patto di integrità tra l'ASP e gli operatori economici partecipanti alla procedura in oggetto, sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

Luogo e data _____

(Firmato digitalmente)

ALLEGATO 3

MODELLO DI DICHIARAZIONE DI AVVALIMENTO

(si ricorda che:

- *alle dichiarazioni di avvalimento deve essere allegato (e quindi inserito nell'apposita sezione del sistema indicata dal Capitolato d'onori dell'AS) ai sensi dell'art. 104 del Codice **originale o copia autentica del contratto** in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti dell'offerente a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto; si ricorda che come prescritto dal Capitolato d'onori **il contratto dovrà riportare**, dettagliata indicazione delle risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicare che l'avvalimento è finalizzato a migliorare l'offerta del concorrente;*
- ***l'ausiliaria deve essere un'impresa già ammessa ad una categoria merceologica di ammissione allo SDA o aver richiesto l'ammissione prima della presentazione dell'offerta. Nel caso in cui l'ammissione non sia intervenuta prima della presentazione dell'offerta, dovrà essere allegata la Domanda di Ammissione allo SDA presentata alla Consip.***

FAC SIMILE DICHIARAZIONE DI AVVALIMENTO DEL CONCORRENTE

Spett.le

**Azienda Sanitaria Provinciale
Vibo Valentia**

Il sottoscritto _____ Legale Rappresentante/Procuratore avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura del concorrente _____ ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione saranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 dello stesso decreto, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti e dichiarazioni mendaci, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure concernenti gli appalti pubblici,

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

che il concorrente _____, si avvale, alle condizioni e nei limiti previsti all'art. 104 del Codice, del soggetto di seguito specificato, per migliorare la propria offerta, della seguente impresa: _____;

_____, li _____

_____ (firmato digitalmente dal concorrente)

DICHIARAZIONE DI AVVALIMENTO DELL'IMPRESA AUSILIARIA

Spett.le

AZIENDA SANITARIA

PROVINCIALE VIBO VALENTIA

Il sottoscritto _____ Legale Rappresentante/Procuratore dell'ausiliaria, avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura, con sede legale in Via _____ Comune _____ C.A.P. _____ CF n. _____ P. I.V.A. n. _____ Posta Elettronica Certificata _____, iscritta nel Registro delle Imprese istituito presso la CCIAA _____ al n. _____ in data _____

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione saranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 dello stesso decreto, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti e dichiarazioni mendaci, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure concernenti gli appalti pubblici,

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

1. che l'Impresa è stata ammessa in data _____ al Sistema dinamico della pubblica amministrazione per _____ *<In alternativa, nel caso in cui l'impresa ausiliaria abbia presentato la domanda di ammissione ad almeno un Bando SDA, prima del termine di presentazione dell'offerta fissato nell'AS ma non risulti a tale data ancora ammessa: pur non essendo ammessa alla data di scadenza di presentazione delle offerte, ha presentato entro tale termine la domanda di ammissione che allega alla presente dichiarazione>;*
2. di obbligarsi, verso il concorrente _____ (*indicare impresa ausiliata*) e verso l'Amministrazione _____, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
3. [*Eventuale, compilare nel caso di avvalimento finalizzato a migliorare l'offerta: di non partecipare alla gara < eventuale: in caso di suddivisione in lotti sostituire con: al/i lotto/i in cui mette a disposizione le risorse alla/e ausiliata/e > in proprio o come associata o consorziata;*]
4. di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nel rispetto della disciplina dettata dal D. Lgs. 30.06.2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali), ed esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa, anche in virtù di quanto espressamente specificato nel Capitolato d'Oneri relativo alla presente iniziativa che qui si intende integralmente trascritto;

_____, li _____

Firma

(firmato digitalmente dall'Impresa ausiliaria)

Allegato n. 4

Codice dip.	Cognome	Nome	Data assunzione	Codice qualifica	Codice livello	ore Sett.	Codice mansione
37516			15/02/2014	OPERAIO	5	40,00	OPERAIO QUALIFICATO
37517			15/02/2014	OPERAIO	4	40,00	CUOCO CAPO PARTITA-160
37518			15/02/2014	OPERAIO	4	40,00	CUOCO CAPO PARTITA-160
37520			15/02/2014	OPERAIO	6S	18,00	ADD. SERV. MENSA-160
37521			15/02/2014	OPERAIO	6S	18,00	ADD. SERV. MENSA-160
37523			15/02/2014	OPERAIO	4	30,00	CUOCO CAPO PARTITA-160
37524			15/02/2014	OPERAIO	6S	24,00	ADD. SERV. MENSA-160
37525			15/02/2014	OPERAIO	4	30,00	CUOCO CAPO PARTITA-160
37526			15/02/2014	OPERAIO	4	30,00	CUOCO CAPO PARTITA-160
37528			15/02/2014	OPERAIO	5	30,00	SECONDO CUOCO MENSE AZIENDALI-160
37529			15/02/2014	OPERAIO	5	30,00	SECONDO CUOCO MENSE AZIENDALI-160
37531			15/02/2014	OPERAIO	5	30,00	SECONDO CUOCO MENSE AZIENDALI-160
37532			15/02/2014	OPERAIO	6S	30,00	ADD. SERV. MENSA-160
37535			15/02/2014	OPERAIO	6S	24,00	ADD. SERV. MENSA-160
37536			15/02/2014	OPERAIO	6S	24,00	ADD. SERV. MENSA-160
37537			15/02/2014	OPERAIO	4	39,00	CUOCO CAPO PARTITA-160
37538			15/02/2014	OPERAIO	6S	36,00	ADD. SERV. MENSA-160
37540			15/02/2014	OPERAIO	6S	36,00	ADD. SERV. MENSA-160
37542			15/02/2014	OPERAIO	6S	36,00	ADD. SERV. MENSA-160
37543			15/02/2014	OPERAIO	4	36,00	CAPO CUOCO-160
37545			15/02/2014	OPERAIO	4	36,00	CUOCO CAPO PARTITA-160
39291			11/11/2014	OPERAIO	7	18,00	ADD. PERSONALE FATICA/PULIZIA-160
63376			01/10/2020	OPERAIO	6S	30,00	CAPO GRUPPO MENSA-160
66348			08/02/2021	OPERAIO	6	20,00	ADD. SERV. MENSA-160
69147			01/07/2021	OPERAIO	6S	24,00	ADD. SERV. MENSA-160
83110			17/01/2023	OPERAIO	6	15,00	ADD. SERV. MENSA-160
80981			01/11/2023	OPERAIO	6	15,00	ADD. SERV. MENSA-160

Allegato n. 7

SDAPA CONSIP ID. 2673 – APPALTO SPECIFICO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA RENDERE AI PAZIENTI PRESSO I PP.OO. E LE STRUTTURE SANITARIE DELL’AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE VIBO VALENTIA

ATTESTAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO
(ai sensi dell’articolo 13 del Capitolato d’oneri)

SI ATTESTA CHE

Il soggetto di seguito identificato:

Cognome _____ Nome _____

Luogo e Data di nascita _____

Documento di riconoscimento _____ Data di rilascio _____

Rilasciato da _____

In qualità di:

Rappresentante legale Procuratore Direttore tecnico

Soggetto diverso rappresentante dell’operatore economico purché in possesso di apposita delega

Dell’operatore economico di seguito indicato:

Ragione sociale _____ P.I.VA. _____

C.F. _____ Sede legale _____

N.B.: il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l’incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l’aggregazione in rete o il consorzio.

In caso di consorzio di cui all’articolo 65 comma 2, lettera b), c), d) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall’operatore economico consorziato indicato come esecutore.

HA EFFETTUATO SOPRALLUOGO NELLE SEGUENTI SEDI E DATE

1. Presidio Ospedaliero (P.O.) di Vibo Valentia Data _____

2. Presidio Ospedaliero (P.O.) di Tropea Data _____

3. Presidio Ospedaliero (P.O.) di Serra San Bruno Data _____

4. Struttura Sanitaria di Soriano Calabro (RSA) Data _____

5. Struttura Sanitaria di Nicotera (Nefro-Dialisi) Data _____

N.B.: allegare copia del documento di riconoscimento del soggetto sopra identificato o eventuale delega con copie dei documenti di riconoscimento di delegante e delegato.

Vibo Valentia, data di attestazione _____

Per l’operatore economico
il soggetto sopra identificato
(firma per esteso e leggibile)

Per la Direzione Medica Presidio Ospedaliero Unico
A.S.P. Vibo Valentia
(firma per esteso e leggibile, nome e cognome, qualifica
e struttura di appartenenza)

Contratto di Appalto Specifico indetto da Azienda Sanitaria Provinciale Vibo Valentia per l'affidamento del servizio di ristorazione da rendere ai pazienti presso i PP.OO. e le strutture sanitarie dell'Azienda, nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione per la Pubblica Amministrazione (S.D.A.P.A.) per alimenti e ristorazione id. 2673 di CONSIP.

Valore dell'appalto Euro (???) I.V.A. esclusa.

Durata dell'appalto 36 (trentasei) mesi.

Codice identificativo gara (C.I.G.) ???

Il giorno ??? del mese di ??? dell'anno ???

TRA

l'Azienda Sanitaria Provinciale Vibo Valentia, con sede legale in Via Dante Alighieri 67, C.A.P. 89900, Vibo Valentia, partita I.V.A. 02866420793, nella persona del ???, nato a ??? il ???, in qualità di ??? e rappresentante legale, effettivamente domiciliato ai fini del presente contratto presso il medesimo indirizzo (di seguito per brevità anche "Committente"),

E

???, con sede legale in ???, C.A.P. ???, ???, codice fiscale e partiva I.V.A. ???, capitale sociale Euro ??? (???), iscritta al Registro delle Imprese di ??? al numero ???, domiciliata ai fini del presente atto in ???, C.A.P. ???, ???, in persona del signore ???, nato a ??? il ???, in qualità di ??? e rappresentante legale, giusto atto del ???, notaio in ???, repertorio numero ???, raccolta numero ???, (nel seguito per brevità anche

"Fornitore" o "Impresa");

PREMESSO

a) che CONSIP S.p.A. ha pubblicato un Sistema Dinamico di Acquisizione per la Pubblica Amministrazione per alimenti e ristorazione id. 2673 nel sito internet www.acquistinretepa.it;

b) che la Committente, con delibera ???, numero ???, del ???, ha disposto di attivare apposita procedura mediante predisposizione di Appalto Specifico nell'ambito dello SDAPA di cui alla lettera a);

c) che l'Impresa, nell'ambito dell'Appalto Specifico indetto dalla Committente, è risultata aggiudicataria, con delibera ???, numero ???, e, per l'effetto, il medesimo Fornitore ha espressamente manifestato la volontà di impegnarsi ad effettuare il servizio oggetto del presente Contratto ed eseguire le relative prestazioni alle condizioni, modalità e termini stabiliti nel presente atto, nel Capitolato d'oneri, nel Capitolato speciale e appendice Dietetico, e nell'offerte tecnica ed economica dal medesimo presentate;

d) che il Fornitore dichiara che quanto risulta dal presente Contratto e dai suoi allegati, nonché dal Capitolato d'oneri, Capitolato speciale e appendice Dietetico, e dall'offerte tecnica ed economica dal medesimo presentate, definisce in modo adeguato e completo l'oggetto delle prestazioni da fornire e, in ogni caso, che ha potuto acquisire

tutti gli elementi per una idonea valutazione tecnica ed economica delle stesse e per la formulazione dell'offerta, anche a seguito dei sopralluoghi effettuati preliminarmente alla presentazione delle offerte di gara;

e) che il Fornitore ha presentato la documentazione richiesta ai fini della stipula del presente Contratto che, anche se non materialmente allegata al presente atto, ne forma parte integrante e sostanziale, ivi incluse la garanzia definitiva rilasciata da ??? ed avente numero ??? per un importo di Euro ??? (???) a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni contrattuali, nonché le polizze assicurative previste dal Capitolato d'oneri rilasciate da ??? ed avente numero ??? stipulata con le modalità indicate nel Capitolato d'oneri;

f) che la Committente ha redatto il D.U.V.R.I. allegato alla documentazione di gara, sottoscritto per accettazione dal Fornitore e formante parte integrante del presente Contratto;

g) che il Fornitore, con la sottoscrizione del contratto, dichiara, ai sensi e per gli effetti di cui agli articoli 1341 e 1342 del codice civile, di accettare tutte le condizioni e patti contenuti nel presente atto e di avere particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole; in particolare dichiara di approvare specificamente le clausole e condizioni riportate

in calce al presente Contratto;

h) che il presente Contratto, compresi i relativi allegati, viene sottoscritto dalle Parti con firma digitale rilasciata da ente certificatore autorizzato.

Ciò premesso, tra le Parti come in epigrafe rappresentate e domiciliate, si conviene e si stipula quanto segue.

ARTICOLO 1 - VALORE DELLE PREMESSE E DEGLI ALLEGATI

Le premesse di cui sopra, gli atti e i documenti richiamati nelle medesime premesse, nella restante parte del presente atto, ivi incluso il Bando Istitutivo dello S.D.A.P.A. ed il Capitolato d'oneri ed i suoi allegati costituiscono parte integrante e sostanziale del Contratto.

Articolo 2 - OGGETTO DEL CONTRATTO

L'oggetto del presente Contratto è la fornitura del servizio di ristorazione da rendere ai pazienti presso i presidi ospedalieri e le strutture sanitarie dell'Azienda Sanitaria Provinciale Vibo Valentia in regime di ricovero ordinario, day-hospital, day-surgery e residenze sanitarie assistenziali e dializzati presso le seguenti sedi: Presidio Ospedaliero (P.O.) di Vibo Valentia; Presidio Ospedaliero (P.O.) di Tropea; Presidio Ospedaliero (P.O.) di Serra San Bruno; Struttura Sanitaria di Soriano Calabro; Struttura Sanitaria di Nicotera.

Tale servizio è descritto e disciplinato nei documenti allegati dello S.D.A.P.A. indicato in premessa ed è dettagliatamente specificato, per tipologia, quantità, modalità e frequenza,

nei documenti allegati dell'Appalto Specifico nell'ambito dello S.D.A.P.A. suddetto.

In particolare nel Capitolato speciale sono fissati gli elementi essenziali del servizio di ristorazione che sono oggetto dell'Appalto Specifico, nonché gli adempimenti a carico del fornitore, le disposizioni relative al personale del Fornitore impiegato nel servizio, le disposizioni generali relative ai beni mobili ed immobili utilizzati, il rispetto delle norme di corretta prassi igienica, di pulizia delle strutture, di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro, gli aspetti relativi alla gestione documentale, le caratteristiche dei controlli e le modalità di determinazione dei corrispettivi.

ARTICOLO 3 - DURATA

La durata del rapporto contrattuale viene stabilita in 36 (trentasei) mesi.

La Committente si riserva di prorogare il contratto per una durata massima pari a sei mesi, ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto. L'esercizio di tale facoltà è comunicato via P.E.C. all'appaltatore almeno trenta giorni prima della scadenza del contratto.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del d.lgs. 36/2023. In tal caso il contraente è

tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto

agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

La data di effettivo inizio del servizio è stata fissata al

???, con cessazione il ???.

ARTICOLO 4 - CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO

Si riporta il riepilogo dello schema di offerta economica come

da allegato al presente Contratto, di cui ne costituisce parte

integrante e sostanziale, ferme restando l'offerta tecnica ed

economica intese nella loro completezza quelle di cui agli

allegati al presente Contratto.

Prezzo unitario I.V.A. esclusa della giornata alimentare: Euro

??? (???), così composto:

- prima colazione: Euro ??? (???);

- pranzo: Euro ??? (???);

- cena: Euro ??? (???).

Prezzo unitario I.V.A. esclusa del cestino: Euro ??? (???).

Prezzo unitario I.V.A. esclusa per eventuali forniture occa-

sionali ed extra di acqua minerale da litri 0,5: Euro ???

(???).

ARTICOLO 5 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Segue l'elencazione sintetica del servizio *de quo*, i cui det-

tagli sono esaustivamente descritti nei corrispondenti arti-

coli e paragrafi del Capitolato speciale, sotto riportati,

oltre che negli allegati al presente Contratto:

- oggetto dell'appalto;

- periodo contrattuale;
- luoghi di effettuazione del servizio, sopralluoghi, fabbisogni, valore dell'appalto, centri cottura, specifiche di esecuzione, opzioni;
- articolazione del servizio;
- gestione del servizio;
- spese inerenti il servizio;
- assicurazioni;
- obblighi a carico dell'appaltatore;
- obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione;
- autorizzazioni, nulla osta e atto di regolamentazione;
- cessione del contratto, subappalto, cessione d'azienda e fallimento;
- personale e salvaguardia del potere occupazionale (clausola sociale) e criteri di sostenibilità energetica e ambientale;
- personale;
- organico;
- trattamento dei lavoratori;
- doveri del personale;
- igiene personale;
- direzione dei servizi e ruoli;
- pulizia, igiene e prevenzione - indicazioni generali;
- operazioni di lavaggio e pulizia;
- custodia dei detersivi;

- detergenti e sanificanti;
- norme in materia di sicurezza;
- diritto di controllo dell'azienda;
- autocontrollo sistema HACCP;
- rilevazione del grado di soddisfazione;
- contestazioni;
- metodologia del controllo di qualità;
- blocco delle derrate;
- controllo di qualità da parte dell'appaltatore;
- prenotazione pasti, conteggio erogazione pasti e moduli-
stica;
- report mensile;
- pagamenti;
- formulazione dell'offerta, prezzi e modalità di remunera-
zione;
- cessione dei crediti;
- penali relative all'esecuzione del servizio;
- consegna e inizio del servizio;
- caratteristiche generali del servizio;
- ipotesi di risoluzione del contratto;
- obbligo di riservatezza e tutela dei dati;
- tutela della privacy;
- norme di rinvio;
- disposizioni finali;
- foro competente.

ARTICOLO 6 - PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

Si rinvia al paragrafo 11 del Capitolato d'oneri, nonché agli specifici paragrafi del Capitolato speciale, per la completa descrizione della modalità attuativa della clausola sociale.

Si rinvia agli specifici paragrafi del Capitolato d'oneri e del Capitolato speciale circa le disposizioni in materia di prevenzione, sicurezza ed antinfortunistica sui luoghi di lavoro, nonché ulteriori aspetti concernenti la gestione e l'organizzazione del personale.

ARTICOLO 7 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., il Fornitore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste negli allegati al presente Contratto, si conviene che, in ogni caso, la Committente, in ottemperanza a quanto disposto dall'articolo 3, comma 9 *bis*, della legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolverà di diritto, ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile, nonché ai sensi dell'articolo 1360 del codice civile, previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore con P.E.C., il Contratto *in parte qua*

nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010, n. 187, nonché della determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici (ora A.N.AC.) 18 novembre 2010, n. 8.

In ogni caso, si conviene che la Stazione appaltante, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, si riserva di risolvere di diritto il Contratto, ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile, nonché ai sensi dell'articolo 1360 del codice civile, previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore con posta elettronica certificata, nell'ipotesi di reiterati inadempimenti agli obblighi di cui al precedente comma.

ARTICOLO 8 - TRANSAZIONE, ARBITRATO E CONTROVERSIE CONTRATTUALI
Per le controversie relative all'esecuzione del contratto, è competente il Foro di Vibo Valentia.

ARTICOLO 9 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ferme restando le ipotesi di risoluzione del contratto previste dall'articolo 122 del d.lgs. 36/2023, e le modalità ivi indicate, costituiscono clausola risolutiva espressa, ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile, quelle disciplinate dal Capitolato d'oneri e Capitolato speciale, nello specifico:

1. La Committente si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 del codice civile, qualora una determinata obbligazione e/o prestazione e/o servizio, oggetto dell'appalto non sia adempiuta, secondo le modalità previste dal Capitolato speciale.

2. Detta risoluzione avverrà tramite posta elettronica certificata.

3. La risoluzione del contratto, secondo le modalità di cui ai commi 1 e 2, potrà avvenire per i seguenti motivi:

- ragioni di pubblico interesse e di cui all'insindacabile valutazione da parte dell'Azienda;
- violazione norme sul subappalto;
- sospensione o abbandono del servizio (verranno valutati da parte dell'Azienda casi di forza maggiore, in ogni caso l'Impresa è obbligata a garantire i pasti ai pazienti fino a diversa soluzione);
- sopravvenuta incapacità giuridica dell'appaltatore;
- utilizzo di materiale e attrezzature non in conformità alle vigenti normative;
- frode o negligenza nell'espletamento del servizio.

4. Con la risoluzione del contratto sorge per la Committente il diritto di affidare a terzi la fornitura del servizio, o la parte rimanente di questa, in danno all'Impresa. Le maggiori spese sostenute dalla Committente rispetto a quelle previste

dal contratto in essere, saranno addebitate all'Impresa mediante prelievo dalla cauzione definitiva e, ove questa non sia sufficiente, da eventuali crediti.

5. In ogni caso i motivi che daranno luogo alla risoluzione del contratto comporteranno, per la Committente il diritto al risarcimento del danno.

6. È fatto salvo in ogni caso il diritto di far valere, da parte della Committente, ogni ragione ed azione presso le competenti sedi, per ogni altra forma di responsabilità dovesse riconoscersi in danno dell'Impresa.

Il Contratto potrà essere risolto in qualsiasi momento anche prima della sua naturale scadenza e senza che il Fornitore possa richiedere indennizzi di sorta, nell'eventualità si verificassero mutamenti radicali nell'attività delle sedi ospedaliere e Sanitarie interessate alla fornitura del servizio di cui trattasi, indipendenti dalla volontà della Committente e/o dovessero intervenire posizioni legislative e/o direttive superiori in ordine a diverse metodologie di approvvigionamento; la risoluzione del contratto avverrà previo avviso di almeno trenta giorni.

ARTICOLO 10 - PENALI

Il Fornitore nelle esecuzioni del servizio avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso ed alle disposizioni del Capitolato d'oneri e Capitolato speciale. Ove non ottemperi a tutti

gli obblighi di cui sopra il Fornitore è tenuto al pagamento di una penale in rapporto alla gravità dell'inadempienza. Si rinvia all'articolo 37 del Capitolato speciale per la descrizione dettagliata delle circostanze di applicazione delle penali.

ARTICOLO 11 - SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico del Fornitore tutte le spese inerenti al contratto ivi comprese le spese di bollo e quelle di registrazione in caso d'uso dovute secondo le norme vigenti.

ARTICOLO 12 - CLAUSOLA FINALE

Il presente Contratto ed i suoi allegati costituiscono manifestazione integrale della volontà negoziale delle Parti che hanno altresì preso piena conoscenza di tutte le relative clausole, avendone negoziato il contenuto, che dichiarano quindi di approvare specificamente singolarmente nonché nel loro insieme e, comunque, qualunque modifica al presente atto ed ai suoi allegati non potrà aver luogo e non potrà essere provata che mediante atto scritto; inoltre, l'eventuale invalidità o l'inefficacia di una delle clausole del Contratto non comporta l'invalidità o inefficacia dei medesimi atti nel loro complesso.

Qualsiasi omissione o ritardo nella richiesta di adempimento del Contratto da parte della Committente non costituisce in nessun caso rinuncia ai diritti spettanti che il medesimo si riserva comunque di far valere nei limiti della prescrizione.

Il presente Contratto, le cui Parti dichiarano di approvare perché conforme alla propria volontà, integrato da tutti gli allegati dell'Appalto Specifico nell'ambito dello S.D.A.P.A. CONSIP *de quo*, è scritto su n. ??? pagine di cui n. ??? intere e fin qui di questa ???.

Firmato digitalmente: ???, ???.

Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale
Responsabile perito ind. Giuseppe Dignitoso

Prot. gen. n° 5227 del 24.01.2024

Direttore S.C. Provveditorato
Economato e Gestione Logistica
Dr. Danilo Ciancio

Oggetto: riscontro nota prot. gen. ASP n. 4615 del 22/01/2024 (richiesta DUVRI)

In allegato si invia il DUVRI richiesto.

Cordiali Saluti

Il Responsabile del Servizio
Prevenzione e Protezione
perito ind. Giuseppe Dignitoso
Giuseppe Dignitoso

Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale
Responsabile perito ind. Giuseppe Dignitoso
(tel. 0963/962432 - tel./fax: 0963.962458 – email: giuseppe.dignitoso@aspvv.it)

D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

DECRETO LEGISLATIVO 9 aprile 2008, n.81 e s.m.i.

Art. 26. - Obblighi connessi ai contratti d' appalto o d'opera o di somministrazione

Affidamento del Servizio di Ristorazione per l'ASP di Vibo Valentia per la durata di 36 mesi.

Per i Presidi Ospedalieri di: Vibo Valentia, Tropea e Serra S. Bruno.

E le strutture Sanitarie di: Soriano C. e Nicotera.

ASP di VIBO VALENTIA

NOTA IMPORTANTE: il presente documento deve essere allegato alla gara d'appalto relativa al servizio in oggetto e ne costituisce pertanto parte integrante e non enucleabile.

Viene redatto nella fase di predisposizione del capitolato di appalto con lo scopo di stimare i costi della sicurezza relativi alle possibili interferenze.

Il documento sarà eventualmente revisionato prima dell'inizio dei lavori allo scopo di promuovere la cooperazione ed il coordinamento fra le diverse imprese Appaltatrici e/o lavoratori autonomi coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze, gli infortuni e gli incidenti durante le attività lavorative oggetto dell'appalto.

I criteri adottati nel presente documento per la valutazione dei rischi dovuti alle interferenze sono i medesimi utilizzati dal Committente per la propria valutazione dei rischi.

FINALITÀ

Il presente documento di valutazione è stato predisposto **preventivamente alla fase di appalto**, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 26 comma 3 del D. lgs. 81/2008, come modificato dal D.lgs n° 106/2009.

DUVRI per servizio mensa	Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale	Ditta:	pag. 1 di 16
--------------------------	---	--------	--------------

Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale
Responsabile perito ind. Giuseppe Dignitoso
(tel. 0963/962432 - tel./fax: 0963.962458 – email: giuseppe.dignitoso@aspvv.it)

Esso verrà compilato successivamente all'aggiudicazione, preliminarmente alla stipula del contratto e, comunque, prima del concreto inizio delle attività in appalto.

In particolare, esso costituisce lo strumento del Datore di Lavoro della sede nella quale verranno svolte le attività contrattuali dell'appalto finalizzato a promuovere la cooperazione ed il coordinamento per:

- l'individuazione e l'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro;
- prevenire gli incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- l'informazione reciproca in merito a tali misure al fine di eliminare o, ove non possibile, ridurre al minimo i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni oggetto dell'appalto.

Il documento contiene anche le informazioni sui rischi specifici esistenti presso ciascuna sede in cui verranno svolte le attività in appalto, a norma dell'art. 26 comma 1 lett. b) del D.Lgs. 81/2008.

Preliminarmente alla stipula del contratto e, comunque, prima del concreto inizio delle attività in appalto, il Datore di Lavoro (o suo Dirigente delegato) promuoverà la cooperazione ed il coordinamento di cui all'art. 26 comma 3 del D.lgs. 81/2008, mediante la redazione, in contraddittorio con la Ditta aggiudicataria dell'appalto, del "**Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento**" presso ciascuna sede oggetto dell'appalto stesso, che verrà redatto a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale e sottoscritto dal Datore di Lavoro (o suo Dirigente delegato), dal Responsabile della sede e dal Datore di Lavoro della Ditta.

I contenuti del suddetto verbale potranno, in qualsiasi momento, essere integrati con le eventuali ulteriori prescrizioni o procedure di sicurezza (individuate per eliminare o ridurre i rischi da interferenza determinati dalla presenza di altre ditte presso le medesime aree dell'edificio oggetto del presente appalto), contenute in uno o più "**Verbali di Coordinamento in corso d'opera**", predisposti a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale e sottoscritti da tutte le ditte interessate.

DUVRI per servizio mensa	Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale	Ditta:	pag. 2 di 16
--------------------------	---	--------	--------------

Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale
Responsabile perito ind. Giuseppe Dignitoso
(tel. 0963/962432 - tel./fax: 0963.962458 – email: giuseppe.dignitoso@aspvv.it)

Il “**Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento**” e gli eventuali successivi “**Verbali di Coordinamento in corso d’opera**” costituiscono parte integrante del presente D.U.V.R.I., che verrà custodito, in copia originale, agli atti della Direzione del Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale dell’ASP di Vibo Valentia.

Copia del presente documento, compilato in ogni sua parte e debitamente sottoscritto, verrà consegnato alla Ditta appaltatrice e al Responsabile della sede (Preposto), che sovrintende e vigila sulla osservanza, da parte dei lavoratori aziendali, delle prescrizioni e dei divieti eventualmente contenuti nel D.U.V.R.I. esercitando anche una azione attiva di controllo nei confronti della Ditta appaltatrice, al fine di informare tempestivamente il Datore di Lavoro (o suo Dirigente delegato/ Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale) su “*ogni condizione di pericolo che si dovesse verificare durante il lavoro*”.

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE

rischi specifici, presenti presso ciascuna sede aziendale oggetto dell’appalto, andranno verificati e circostanziati durante il sopralluogo congiunto con la Ditta prima dell’inizio delle attività in appalto;

rischi da interferenza, presenti nei luoghi di lavoro oggetto dell’appalto, con indicazione delle misure di prevenzione e di emergenza andranno valutati in relazione all’attività svolta e adottati nel corso dei lavori;

eventuali oneri della sicurezza per la eliminazione delle interferenze, se valutati, non sono soggetti a ribasso di gara e restano a carico della ditta appaltatrice.

VERIFICHE PRELIMINARI ALL’AFFIDAMENTO

L’affidamento delle attività oggetto dell’appalto è subordinato alla verifica dell’idoneità tecnico professionale, attraverso la verifica della conformità e compatibilità dell’iscrizione alla Camera di Commercio con l’esecuzione dei servizi/forniture commissionati.

Pertanto, anche al fine di verificare la regolarità degli aspetti contributivi e l’ottemperanza in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, fanno parte integrante del presente documento:

- copia del **D.U.R.C.** della Ditta e degli eventuali sub appaltatori, in corso di validità;
- copia del **Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio**;
- **dichiarazione della Ditta** circa l’ottemperanza alle misure di igiene e sicurezza sul lavoro.

DUVRI per servizio mensa	Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale	Ditta:		pag. 3 di 16
--------------------------	---	--------	--	--------------

Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale
 Responsabile perito ind. Giuseppe Dignitoso
 (tel. 0963/962432 - tel./fax: 0963.962458 – email: giuseppe.dignitoso@aspvv.it)

(1) DITTA COMMITTENTE

Ragione Sociale: A.S.P. di Vibo Valentia
Sede: Via Dante Alighieri Vibo Valentia
Datore di lavoro D.G. dell' ASP pro tempore; dr.
Responsabile S.P.P.: perito ind. Giuseppe Dignitoso;
Medici Competenti: dr. Achille Capria e dr.ssa Angela Currà;

(2) IMPRESA APPALTATRICE

Ragione Sociale:
Sede Legale:
Datore di lavoro:
 Numero massimo di lavoratori presenti per il P.O. Jazzolino n.
 Numero massimo di lavoratori presenti per il P.O. di Serra S.Bruno n.
 Numero massimo di lavoratori presenti per il P.O. di Tropea n.
 Numero massimo di lavoratori presenti per la Struttura Sanitaria di Soriano C. n.
 Numero massimo di lavoratori presenti per la Struttura Sanitaria di Nicotera n.

Preposti:

RSPP :

Nominativi dei lavoratori addetti al Primo Soccorso (Sanitario) per sede;
Nominativi lavoratori addetti all' antincendio; per sede;

(3) IDENTIFICAZIONE DEL LAVORO DA ESEGUIRE

Consegna dei pasti per i degenti di tutta l'ASP di Vibo Valentia secondo le modalità più dettagliatamente descritte nel CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO. (vassoio e/o sacchetto)

DUVRI per servizio mensa	Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale	Ditta:		pag. 4 di 16
--------------------------	---	--------	--	--------------

Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale
Responsabile perito ind. Giuseppe Dignitoso
(tel. 0963/962432 - tel./fax: 0963.962458 – email: giuseppe.dignitoso@aspvv.it)

(4) IDENTIFICAZIONE Luogo/Area di lavoro:

il servizio e' svolto presso tutte le strutture di pertinenza dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia, nei luoghi meglio specificati nel sopra mensionato capitolato.

Specificatamente, presso i tre presidi ospedalieri, (Vibo Valentia, Tropea e Serra S.Bruno) – e presso le strutture Sanitarie di Nicotera e Soriano Calabro.

(5) IMPIANTI GENERALI, SERVIZI, INFRASTRUTTURE E FORNITURE ENERGETICHE DEL COMMITTENTE A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE:

Energia elettrica	Gas	Acqua	Aria compressa	Altro
SI	Metano SI	SI	NON PERTINENTE	SI

NOTA IMPORTANTE:

- a) si prevede interferenza relativa alla presenza di personale del committente;
- b) non si prevedono interferenze presenti nello svolgimento del servizio di altre ditte appaltatrici che concorrono con diverse attività allo svolgimento dello stesso;
- c) si prevedono interferenze in riferimento agli utenti del servizio.

(6). PERSONALE:

La ditta affidataria dovrà utilizzare personale esperto, qualificato, formato, ed informato, in possesso dei requisiti di legge, necessari allo svolgimento dell'attività richiesta.

Il personale della ditta appaltatrice dovrà essere dotato di regolare cartellino identificativo, corredato di foto ed indossato in modo ben visibile.

Il personale, se in servizio, dovrà indossare sempre idonea divisa da lavoro, ed essere fornito dei necessari DPI.

(7) INDICE DEI RISCHI

RISCHI LEGATI ALL'ATTIVITA' LAVORATIVA (es ambienti di lavoro, posti di lavoro, di passaggio)

DUVRI per servizio mensa	Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale	Ditta:	pag. 5 di 16
--------------------------	---	--------	--------------

Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale
Responsabile perito ind. Giuseppe Dignitoso
(tel. 0963/962432 - tel./fax: 0963.962458 – email: giuseppe.dignitoso@aspvv.it)

1. Coperture o strutture non pedonabili	RISCHIO NON PRESENTE
2. Coperture in ETERNIT(amianto)	RISCHIO NON PRESENTE
3. Caduta da luoghi sopraelevati	RISCHIO NON PRESENTE
4. Dislivelli o pendenze pericolosi	RISCHIO NON PRESENTE
5. Aperture nel suolo o nelle pareti - Ascensori -	RISCHIO PRESENTE
6. Caduta di oggetti o materiali dall'alto	RISCHIO PRESENTE
7. Ribaltamento di oggetti o macchinari	RISCHIO NON PRESENTE
8. Rischio di crollo di strutture e impiantistiche (causa terzi)	RISCHIO PRESENTE
9. Pavimenti bagnati / pericolosi	RISCHIO PRESENTE
10. Superfici e pareti vetrate o trasparenti	RISCHIO PRESENTE
11. Ambienti di lavoro ristretti/poco ventilati/poco illuminati	RISCHIO PRESENTE

RISCHI ELETTRICI

12. Cavi elettrici ad alta tensione	RISCHIO NON PRESENTE
13. Linee elettriche aeree esterne	RISCHIO PRESENTE
13 bis. Linee elettriche esterne a parete	RISCHIO PRESENTE
14. Cabine elettriche di trasformazione	RISCHIO PRESENTE
15. Cavi elettrici interrati o sotto traccia	RISCHIO PRESENTE
16. Impianti elettrici a bassa tensione	RISCHIO PRESENTE
17. Blindosbarre	RISCHIO NON PRESENTE
18. Cariche elettrostatiche	RISCHIO PRESENTE

MACCHINE,IMPIANTI,ATTREZZATURE,-RISCHI MECCANICI

19. Tubazioni o recipienti di fluidi pericolosi, in pressione o ad alta temperatura	RISCHIO PRESENTE
20. Organi meccanici in movimento	RISCHIO PRESENTE
21. Impianti a funzionamento automatico	RISCHIO PRESENTE
22. Proiezione di schegge,schizzi,scintille	RISCHIO PRESENTE
23. Superfici a temperatura elevata	RISCHIO PRESENTE
24. Parti sporgenti,taglienti	RISCHIO PRESENTE

MEZZI DI TRASPORTO E SOLLEVAMENTO

25. Carrelli elevatori	RISCHIO NON PRESENTE
26. Carrelli automatici filoguidati	RISCHIO NON PRESENTE
27. Mezzi di trasporto su rotaia	RISCHIO NON PRESENTE
28. Autovetture e automezzi in genere	RISCHIO PRESENTE

DUVRI per servizio mensa	Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale	Ditta:		pag. 6 di 16
--------------------------	---	--------	--	--------------

Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale
 Responsabile perito ind. Giuseppe Dignitoso
 (tel. 0963/962432 - tel./fax: 0963.962458 – email: giuseppe.dignitoso@aspvv.it)

29. Apparecchi di sollevamento e accessori
30. Trasportatori aerei/a pavimento

RISCHIO NON PRESENTE
RISCHIO NON PRESENTE

RISCHI CHIMICI, FISICI, BIOLOGICI

31. Prodotti chimici pericolosi
32. Gas, vapori, fumi, polveri, fibre aero disperse
33. Vibrazioni
34. Agenti cancerogeni e mutageni
35. Agenti biologici o infettivi
36. Scarsa illuminazione
37. Abbagliamento
38. Microclima Temperatura elevata/ bassa /Umidità
39. Rumorosità ambientale
40. Vibrazioni meccaniche
41. Radiazioni ionizzanti
42. Campi elettromagnetici-microonde
43. Sorgenti laser
44. Radiazioni infrarosse/ultraviolette

RISCHIO PRESENTE
 RISCHIO PRESENTE
 RISCHIO NON PRESENTE
 RISCHIO PRESENTE
 RISCHIO PRESENTE
 RISCHIO PRESENTE
 RISCHIO NON PRESENTE
 RISCHIO PRESENTE
 RISCHIO NON PRESENTE
 RISCHIO NON PRESENTE
 RISCHIO NON PRESENTE
 RISCHIO PRESENTE
 RISCHIO NON PRESENTE
 RISCHIO NON PRESENTE
 RISCHIO NON PRESENTE

RISCHI DI INCENDIO ED ESPLOSIONI

45. Liquidi infiammabili o combustibili
46. Gas infiammabili o combustibili
47. Materiale combustibile solido
48. Zone a rischio esplosione atex (esalazioni batterie)
49. Materiale esplosivo (esalazioni batterie)
50. Sostanze comburenti (es. ossigeno)

RISCHIO PRESENTE
 RISCHIO PRESENTE
 RISCHIO PRESENTE
 RISCHIO NON PRESENTE
 RISCHIO PRESENTE
 RISCHIO PRESENTE

AMBIENTE ED ECOLOGIA

51. Pozzetti della rete fognaria
52. Gestione rifiuti pericolosi e non pericolosi (speciali)

RISCHIO PRESENTE
 RISCHIO PRESENTE

(8). ELENCO DELLE ATTREZZATURE DI PROPRIETA' DEL COMMITTENTE A DISPOSIZIONE DELLA DITTA AFFIDATARIA - NON PRESENTE – Da fornire prima dell'inizio delle attività lavorative specifiche.

(9) – COSTI DELLA SICUREZZA PER L'ELIMINAZIONE DELLE INTERFERENZE

DUVRI per servizio mensa	Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale	Ditta:		pag. 7 di 16
--------------------------	---	--------	--	--------------

Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale
Responsabile perito ind. Giuseppe Dignitoso
(tel. 0963/962432 - tel./fax: 0963.962458 – email: giuseppe.dignitoso@aspvv.it)

I costi relativi alle misure di sicurezza necessarie per la eliminazione e, ove non possibile, alla riduzione al minimo delle interferenze, sono stati valutati pari a € 5000,00/anno e non sono soggetti al ribasso di gara.

(10) – PRESCRIZIONI PER TUTTI I LUOGHI DI LAVORO

- ✓ Osservare la normativa che disciplina il complesso delle procedure di scelta del contraente negli appalti e nelle forniture prevedendo di applicare sempre compiutamente i principi contenuti nel D. Lgs. n° 81/2008 e s.m.i.;
- ✓ Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dalla Ditta appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto (in adempimento dell'Art. 21, comma 1 lettera c del D.Lgs. 81/2008);
- ✓ È vietato fumare;
- ✓ E' vietato l'ingresso con automezzi privati;
- ✓ È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Rappresentante dell'ASP presso la sede ove si svolge il lavoro, le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
- ✓ È vietato accedere ai locali tecnici se non espressamente autorizzati;
- ✓ È necessario coordinare la propria attività con il Rappresentante dell'Amministrazione presso la Sede ove si svolge il lavoro e con il dirigente responsabile del reparto/servizio, **Direttore Medico di Presidio o suo delegato**;
 - normale attività;
 - comportamento in caso di emergenza e evacuazione: in caso di percezione di un potenziale pericolo, si dovrà immediatamente avvertire gli addetti all'emergenza e contestualmente **chiudere l'ingresso del gas Metano o GPL**

DUVRI per servizio mensa	Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale	Ditta:		pag. 8 di 16
--------------------------	---	--------	--	--------------

Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale
Responsabile perito ind. Giuseppe Dignitoso
(tel. 0963/962432 - tel./fax: 0963.962458 – email: giuseppe.dignitoso@asppv.it)

tramite la leva della valvola già segnalata da apposito cartello di sicurezza;

- ✓ Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:
 - i percorsi di esodo sono individuati e segnalati da idonea segnaletica di sicurezza, con cartelli installati in numero e posizione adeguata e da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza;
 - gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata;
 - i nominativi degli addetti alla gestione dell'emergenza, e primo soccorso, sono a conoscenza del Direttore/Datore di Lavoro Committente o suo delegato, Rappresentante dei lavoratori / ASPP presso la sede di svolgimento del lavoro e comunque esposti in apposite bacheche;
 - le sedi presso le quali si svolge l'oggetto del presente appalto, erogano prestazioni di pronto soccorso quale attività istituzionale. (solo per i tre Presidi Ospedalieri) per le altre strutture, per il primo soccorso, è incaricato tutto il personale Medico ed Infermieristico, come regolarmente previsto nel DVR dell'ASP,
 - Ciò non esonera la ditta appaltatrice alla formazione antincendio, di primo soccorso e a quanto altro previsto dal D.lgs. 81/08 e s.m.i. per il proprio personale.
- ✓ Le misure di prevenzione e di emergenza adottate presso le sedi e le disposizioni aziendali pertinenti sono richiamate con apposita cartellonistica all'interno dei luoghi di lavoro.

(11) – COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE

Si riporta, nel seguito, un elenco non esaustivo delle principali misure da adottare per ridurre i rischi dovuti alle interferenze, intervenendo nei luoghi di lavoro dei siti oggetto dell'appalto.

DUVRI per servizio mensa	Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale	Ditta:		pag. 9 di 16
--------------------------	---	--------	--	--------------

Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale
Responsabile perito ind. Giuseppe Dignitoso
(tel. 0963/962432 - tel./fax: 0963.962458 – email: giuseppe.dignitoso@aspvv.it)

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione d'attività in regime di appalto o subappalto, da parte della Ditta Appaltatrice/Lavoratore Autonomo, se non a seguito di avvenuta firma, da parte del Rappresentante dell'ASP presso la/e Sede/i di svolgimento del lavoro, designato ed incaricato dal Direttore/Datore di Lavoro Committente, per il coordinamento dei lavori affidati in appalto, dell'apposito **Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento** (ai sensi dell'art. 26 comma 3, lettera b D. Lgs. n° 81/2008), che sarà indicato dall'Amministrazione a conclusione della Gara, al fine del completamento del DUVRI.

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto al Rappresentante designato ed incaricato dal Datore di Lavoro Committente, di interrompere immediatamente i lavori.

Si stabiliscono altresì i rischi interferenti ritenuti più frequenti ma non esaustivi, ai quali può essere esposto il personale della Ditta appaltatrice ovvero che potrebbero essere causati dai dipendenti della Ditta appaltatrice.

RISCHIO BIOLOGICO

In considerazione del tipo di attività che la Ditta appaltatrice dovrà svolgere all'interno delle varie strutture aziendali, i dipendenti di questa risulteranno esposti a tutti i rischi ai quali risulta esposto il personale dipendente del Committente, in particolar modo devono prestare attenzione ai rischi costituiti da eventuali aghi o corpi taglienti, pertanto gli operatori della ditta appaltatrice dovranno aver cura di prestare le stesse attenzioni del personale dipendente del Committente e dovrà essere munito dei necessari DPI a cura e spese della ditta appaltatrice.

RISCHIO FISICO

Poiché per l'esecuzione del servizio si usano carrelli porta vivande, il rischio più probabile a cui possono essere esposti i dipendenti della ditta aggiudicataria sono i seguenti:

- pericoli di schiacciamento per gli arti sia superiori che inferiori dovuti ad eventuali urti con elementi facenti parte della struttura;

DUVRI per servizio mensa	Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale	Ditta:		pag. 10 di 16
--------------------------	---	--------	--	---------------

Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale
Responsabile perito ind. Giuseppe Dignitoso
(tel. 0963/962432 - tel./fax: 0963.962458 – email: giuseppe.dignitoso@aspvv.it)

- strappi muscolari dovuti alla movimentazione manuale dei carichi e da spinta dei carrelli per il trasporto (questi ultimi, per manovre errate, possono rappresentare causa di eventuali infortuni anche per pazienti, visitatori e personale della parte committente);
- Alla luce di quanto sopra quindi, i dipendenti della ditta appaltatrice dovranno essere equipaggiati di opportuni DPI costituiti principalmente da guanti, mascherine facciali di protezione, scarpe antinfortunistiche e più in generali indumenti da lavoro idonei ai servizi mense aziendali così come previsto dalle vigenti norme.

(12) LE PROCEDURE DI EMERGENZA SEGUONO LE SEGUENTI INDICAZIONI GENERALI:

DISPOSIZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA

Comportamenti generali e precauzioni (procedure, misure o cautele)

- Avvertire Dirigenti o Preposti dei luoghi di lavoro del proprio accesso, per gli interventi lavorativi definiti nell'appalto, sia per evitare di causare disservizi che potrebbero rivelarsi anche gravi per il normale svolgimento dell'attività lavorativa, che per essere informati sulla necessità di proteggersi da eventuali rischi presenti al momento dell'intervento;
- Accertarsi della necessità di indossare/utilizzare dispositivi di protezione individuale o di osservare procedure particolari per l'accesso;
- Evitare di toccare oggetti e strumenti dei quali non si conosca l'uso e comunque senza l'autorizzazione di Dirigenti o Preposti del reparto o servizio;
- Durante gli interventi lavorativi evitare di entrare in contatto con luoghi, attività, persone non previste al fine di non costituire pericolo o intralcio. Particolare attenzione andrà posta nell'osservazione delle istruzioni relative alla prevenzione incendi;
- Applicare le norme igieniche evitando di: portarsi le mani alla bocca o agli occhi, mangiare, fumare;
- Lavarsi le mani dopo aver eseguito il lavoro, coprire con cerotti o medicazioni apposite eventuali graffi o lesioni cutanee.

Note particolari relative a incidenti

- Avvisare immediatamente il proprio responsabile ed il responsabile o referente locale, quindi rilevare dettagliatamente: luogo dove è avvenuto l'incidente e le modalità di accadimento;

DUVRI per servizio mensa	Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale	Ditta:		pag. 11 di 16
--------------------------	---	--------	--	---------------

Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale
Responsabile perito ind. Giuseppe Dignitoso
(tel. 0963/962432 - tel./fax: 0963.962458 – email: giuseppe.dignitoso@aspvv.it)

- Inoltrare i dati raccolti al proprio RSPP, al RSPD e al Responsabile della sede del Committente

In caso di puntura o taglio

- Aumentare il sanguinamento della lesione;
- detergere abbondantemente con acqua e sapone;
- disinfettare la ferita con clorossidante elettrolitico al 5% (tipo Amuchine Med) o prodotto a base di iodio (tipo Eso-Jod 100). Recarsi al pronto soccorso.

in caso di contatto con mucosa orale

- lavare con acqua il viso e la bocca;
- procedere al risciacquo della bocca con acqua e soluzioni a base di cloro al 5% (tipo Amuchine Med).

in caso di contatto con la congiuntiva

- lavare il viso con acqua;
- risciacquare la congiuntiva con abbondante acqua.

In caso di contatto cutaneo

- lavare la zona con acqua e sapone;
- disinfettare la cute con clorossidante elettrolitico al 5% (tipo Amuchine Med) o prodotto a base di iodio (tipo Eso-Jod) - recarsi al pronto soccorso.

Quindi (in tutti i casi):

- informare il Dirigente o Preposto del reparto/servizio in cui si opera;
- recarsi al Pronto Soccorso Generale o Oculistico (quest'ultimo in caso di contatto con la congiuntiva);
- accertare con il proprio Medico Competente la necessità di accertamenti sierologici;

DUVRI per servizio mensa	Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale	Ditta:		pag. 12 di 16
--------------------------	---	--------	--	---------------

Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale
Responsabile perito ind. Giuseppe Dignitoso
(tel. 0963/962432 - tel./fax: 0963.962458 – email: giuseppe.dignitoso@aspvv.it)

- a seconda della tipologia di accordo (eventuale convenzione/contratto) con la Committente recarsi alla Unità Operativa di Medicina del Lavoro per notificare l'incidente e per l'indagine sul paziente fonte di infortunio;
- presentare il certificato INAIL e il referto del Pronto Soccorso all'ufficio personale della Ditta di appartenenza.

(13) COSA FARE IN CASO DI EVACUAZIONE -

TUTTO IL PERSONALE E' TENUTO A SEGUIRE IL SEGUENTE COMPORTAMENTO:

- abbandonare il luogo di lavoro avendo avuto cura di mettere in sicurezza i materiali e gli utensili che possono rappresentare ulteriore rischio di incendio;
- allontanarsi con calma verificando che non sopraggiungano veicoli;
- attendere in un luogo sicuro la fine dell'emergenza;
- in tutte le situazioni di emergenza il personale dovrà sempre seguire le istruzioni impartite dal capo squadra.

(14) COSA FARE IN CASO DI INCENDIO

PER CASI DI LIEVE ENTITA' TENTARE LO SPEGNIMENTO
UTILIZZANDO L'ESTINTORE PORTATILE AGENDO NEL
SEGUENTE MODO:

- TOGLIERE LA SICURA
- ALZARE IL CONO EROGATORE
- AGIRE SULLA LEVA DI AZIONAMENTO
- DIRIGERE IL GETTO ALLA BASE DELLA FIAMMA



Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale
Responsabile perito ind. Giuseppe Dignitoso
(tel. 0963/962432 - tel./fax: 0963.962458 – email: giuseppe.dignitoso@aspvv.it)

**PER CASI DI GRAVITA' MAGGIORE AVVERTIRE IMMEDIATAMENTE I
VIGILI DEL FUOCO**



115

DUVRI per servizio mensa	Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale	Ditta:		pag. 14 di 16
--------------------------	---	--------	--	---------------

Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale
 Responsabile perito ind. Giuseppe Dignitoso
 (tel. 0963/962432 - tel./fax: 0963.962458 – email: giuseppe.dignitoso@asppv.it)

(15) COSA FARE IN CASO DI MALESSERE

UTILIZZARE LA CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO



COLORO CHE HANNO FREQUENTATO IL CORSO DI PRIMO
 SOCCORSO PROVVEDONO ALLE PRIME CURE E VERIFICANO
 LA GRAVITA' DELL'INFORTUNATO



**PER CASI DI GRAVITA' MAGGIORE AVVERTIRE IMMEDIATAMENTE IL
 PRONTO SOCCORSO**



DUVRI per servizio mensa	Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale	Ditta:	pag. 15 di 16
--------------------------	---	--------	---------------

Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale
Responsabile perito ind. Giuseppe Dignitoso
(tel. 0963/962432 - tel./fax: 0963.962458 – email: giuseppe.dignitoso@aspvv.it)

(16) approvazione del documento

Per il Committente

Luogo e data Vibo Valentia / /

Il Datore di lavoro Commissario Straordinario Dr.

Firma _____

Per l'impresa affidataria

Luogo e data Vibo Valentia / /

Il Datore di lavoro

Firma _____

Compilato in data 24/01/2023

Il Responsabile del Servizio
Prevenzione e Protezione Az.
perito ind. Giuseppe Dignitoso
Giuseppe Dignitoso

DUVRI per servizio mensa	Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale	Ditta:	pag. 16 di 16
--------------------------	---	--------	---------------

LETTERA DI NOMINA

Responsabile del trattamento

Luogo e data _____

SPETT.LE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

VIA _____

CAP CITTÀ (XX)

OGGETTO: Lettera di Nomina a Responsabile del Trattamento dei dati personali per i servizi di ristorazione da rendere ai pazienti presso i PP.OO. e le Strutture Sanitarie dell'Azienda Sanitaria Provincia di Vibo Valentia.

Il Commissario Straordinario/Direttore Generale, Dott. _____, in qualità di "Titolare dei Trattamento" dei dati personali, dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia, conformemente a quanto stabilito dal GDPR (UE 2016/679) e dal D. Lgs. 10.08.2018 n. 101

AFFIDA

A _____, in qualità di Legale rappresentante, la mansione di Responsabile del Trattamento dei dati in nome e per conto dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia, con l'incarico di realizzare il sistema di sicurezza e di Accountability per la Privacy inerente l'organizzazione degli incarichi affidatagli, in base alle scelte e regole contenute nell'Allegato "DELEGA AL RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI"

Ai fini suddetti il RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI **dovrà**, nella propria organizzazione, individuare le **persone che sono autorizzate al trattamento dei dati** per le attività espletate presso l'Asp Vibo Valentia o per il l'Asp Vibo Valentia. Con la presente ricordiamo quanto sia fondamentale che l'Ente **sia dotato da più Organizzazioni interne che siano di supporto al Titolare dei dati per il trattamento degli stessi in totale accordo col nuovo Regolamento europeo UE 2016/679.**

Il "Responsabile del Trattamento" dichiara di essere a conoscenza di quanto stabilito dal GDPR (UE 2016/679) per l'adozione delle misure di sicurezza, nonché del D. Lgs. 196/03 e del D. Lgs. 101/18 e si impegna ad attuare le norme in esso contenute.

La Formazione sul nuovo Regolamento europeo ha l'obiettivo di garantire un'adeguata **Responsabilizzazione** comportamentale al riguardo della consapevolezza di trattamento dei dati.

Sarà compito del Responsabile del Trattamento dei dati assicurarsi che tutte le risorse interne e facenti parte della propria Unità Organizzativa, di supporto alle attività della propria Struttura Organizzativa, attuino le regole di sicurezza e abbiano preso parte ai corsi di formazione sul nuovo regolamento europeo UE 2016/679.

Il Titolare dei dati ASP Vibo Valentia

(Dott. _____)

Il Responsabile del trattamento

(XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)

DELEGA AL RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI SENZA L'AUSILIO DI STRUMENTI ELETTRONICI

Per il trattamento di dati personali, effettuato con strumenti diversi da quelli elettronici o comunque automatizzati, dovrà essere richiesta almeno l'osservanza delle seguenti modalità finalizzate al controllo ed alla custodia, per l'intero ciclo necessario allo svolgimento, da parte degli incaricati, nelle operazioni di trattamento, degli atti e dei documenti contenenti dati personali:

- **individuare le persone che sono autorizzate al trattamento dei dati personali** che trattano i dati dell'Asp di Vibo Valentia, predisporre la lista delle persone che sono autorizzate al trattamento e dei relativi profili di autorizzazione. Per ogni persona autorizzata occorre definire l'ambito del trattamento consentito e i relativi profili di autorizzazione. Provvedere con cadenza almeno annuale (o inferiore se ne ricorre il caso) all'aggiornamento della lista e delle conseguenti autorizzazioni: nell'ambito dell'aggiornamento periodico dell'individuazione dell'ambito del trattamento consentito ai singoli autorizzati al trattamento, la lista degli incaricati può essere redatta anche per classi omogenee di incarico e dei relativi profili di autorizzazione;
- quando **gli atti e i documenti contenenti dati personali indicati all'art. 9 del GDPR (UE 2016/679) (intesi come sensibili o giudiziari)** saranno affidati per lo svolgimento dei relativi compiti, i medesimi atti e documenti **dovranno essere controllati e custoditi dalle persone che sono autorizzate al trattamento** fino alla restituzione in maniera che ad essi non accedano persone prive di autorizzazione, e, al termine delle operazioni affidate, dovranno essere da questi restituiti;
- **l'accesso agli archivi contenenti dati di cui all'art. 9 del GDPR dovrà essere controllato.** Qualora le persone che sono autorizzate al trattamento di dati personali dovessero trattare documenti contenenti dati personali sensibili o giudiziari e per far ciò dovessero accedere all'archivio, gli stessi dovranno aver cura di esibire la documentazione comprovante l'autorizzazione all'accesso e al trattamento. Nel caso in cui le persone che sono autorizzate al trattamento fossero ammesse, a qualunque titolo, dopo l'orario di chiusura, dovranno dare le loro generalità in quanto vi è l'obbligo di identificare e registrare coloro che accedono agli archivi stessi. Qualora gli archivi non fossero dotati di strumenti elettronici per il controllo degli accessi o di incaricati della vigilanza, gli incaricati dovranno richiedere preventivamente l'autorizzazione all'accesso.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI CON STRUMENTI ELETTRONICI

Per il trattamento di dati personali, effettuato con strumenti elettronici, dovrà essere richiesta almeno l'osservanza delle modalità di seguito indicate.

Sistema di autenticazione informatica.

Individuare le persone che sono autorizzate al trattamento dei dati personali e predisporre la lista delle persone autorizzate che potrà essere redatta anche per classi omogenee di incarico e dei relativi profili di autorizzazione. **Per ogni persona autorizzata al trattamento**, occorre definire **l'ambito del trattamento consentito e i relativi profili di autorizzazione**. Provvedere con cadenza almeno annuale (o inferiore se ne ricorre il caso) all'aggiornamento della lista e delle conseguenti autorizzazioni: nell'ambito dell'aggiornamento periodico dell'individuazione dell'ambito del trattamento consentito ai singoli autorizzati, la lista delle persone che sono autorizzate al trattamento può essere redatta anche per classi omogenee di incarico e dei relativi profili di autorizzazione.

Il trattamento di dati personali con strumenti elettronici deve essere consentito alle persone autorizzate e dotate di credenziali di autenticazione che consentano il superamento di una procedura di autenticazione relativa a uno specifico trattamento o a un insieme di trattamenti. **Per le credenziali occorrerà osservare quanto disposto dal D. Lgs. 30.6.2003 n. 196, GDPR (UE 2016/679) e dal D. Lgs. 101/18.**

Ad ogni persona autorizzata devono essere assegnate o associate individualmente una o più credenziali per l'autenticazione.

Dovranno essere impartite, alle persone autorizzate, istruzioni per adottare le necessarie cautele per assicurare la segretezza della componente riservata della credenziale e la diligente custodia dei dispositivi in possesso ed uso esclusivo dell'incaricato.

Deve essere previsto che:

- **le credenziali di autenticazione non utilizzate da almeno sei mesi siano disattivate**, salvo quelle preventivamente autorizzate per soli scopi di gestione tecnica;
- **le credenziali dovranno essere disattivate anche in caso di perdita della qualità** che consente alla persona autorizzata l'accesso ai dati personali.

Devono essere impartite istruzioni alle persone autorizzate al trattamento, per non lasciare incustodito e accessibile lo strumento elettronico durante una sessione di trattamento.

Per i casi in cui l'accesso ai dati e agli strumenti elettronici è consentito esclusivamente mediante uso della componente riservata della credenziale per l'autenticazione, saranno impartite idonee e preventive disposizioni scritte volte a individuare chiaramente le modalità con le quali il titolare può assicurare la disponibilità di dati o strumenti elettronici in caso di prolungata assenza o impedimento dell'incaricato che renda indispensabile e indifferibile intervenire per esclusive necessità di operatività e di sicurezza del sistema. In tal caso la custodia delle copie delle credenziali è organizzata garantendo la relativa segretezza e individuando preventivamente per iscritto la persona autorizzata della loro custodia, la quale deve informare tempestivamente la persona autorizzata al trattamento, dell'intervento effettuato.

Sistema di autorizzazione

Nei casi in cui, per le persone autorizzate, siano individuati profili di autorizzazione di ambito diverso dovrà essere operativo un sistema di autorizzazione.

I profili di autorizzazione, per ciascuna persona autorizzata o per classi omogenee di persone autorizzate, sono individuati e configurati anteriormente all'inizio del trattamento, in modo da limitare l'accesso ai soli dati necessari per effettuare le operazioni di trattamento.

Periodicamente, e comunque almeno annualmente, dovrà essere verificata la sussistenza delle condizioni per la conservazione dei profili di autorizzazione (o inferiore se ne ricorre il caso).

Nell'ambito dell'aggiornamento periodico con cadenza almeno annuale dell'individuazione dell'ambito del trattamento consentito alle persone autorizzate e addette alla gestione o alla manutenzione degli strumenti elettronici, la lista delle persone autorizzate può essere redatta anche per classi omogenee di persone autorizzate al trattamento e dei relativi profili di autorizzazione.

I dati personali dovranno essere protetti contro il rischio di intrusione e dell'azione di programmi di cui all'art. 615-quinquies del codice penale, mediante l'attivazione di idonei strumenti elettronici da aggiornare ogni qualvolta vengano resi disponibili gli aggiornamenti.

Dovranno essere effettuati aggiornamenti periodici dei programmi per elaboratore volti a prevenire la vulnerabilità di strumenti elettronici e a correggerne difetti.

Dovranno essere impartite istruzioni organizzative e tecniche per il salvataggio dei dati, con ragionevole frequenza, soprattutto sui singoli PC che non siano collegati ad un Server, o che, comunque, lavorino in modalità stand alone..

In modo da assicurare la dovuta padronanza di tutti i dipendenti delle Policy del Disaster Recovery e della Business Continuity **da regolamentare con il Direttore Tecnico - Amministratore di Sistema e di Rete, di concerto col DPO interno che interagirà col DPO dell'Ente.**

Il Responsabile del Trattamento dei dati dovrà avviare una elevata collaborazione col DPO dell'Ente, e dovrà curare la tenuta di un proprio Registro dei Trattamenti, gli adempimenti di Data Breach, in seno ai dati trattati e fungere da interfaccia con la Struttura Garante. In caso di Data Breach sui dati dell'Asp di Vibo Valentia dovrà immediatamente avvisare il DPO dell'Ente, entro e non oltre le 24 ore dall'avvenuta conoscenza dell'evento, per consentire al DPO dell'Ente gli adempimenti conseguenti (avvisare entro le 48 ore gli Interessati – se ne ricorre il caso; ed il garante entro le 72 ore).

Periodicamente **il DPO dell'Asp di Vibo Valentia potrà verificare il perfetto andamento delle Policy** impartite dal responsabile del trattamento in esterno, in attuazione del GDPR.

Ogni Incident di sicurezza dovrà essere reso noto al DPO dell'Ente.

Dovendo il **Responsabile del Trattamento dei dati coordinare le persone autorizzate al trattamento**, avrà l'onere di consegnare la Lettera di nomina alle persone autorizzate del trattamento dei dati che operano sui dati dell'Asp di Vibo Valentia.

Responsabilità del Trattamento dei dati

Il Responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del GDPR (UE 2016/679) dovrà garantire le misure di sicurezza tecniche ed organizzative adeguate non inferiori a quelle richieste dall'art. 32 del UE 2016/679 e sotto riportate:

- 1) la pseudonimizzazione dei dati personali
- 2) la cifratura dei dati personali;
- 3) la capacità di assicurare su base permanente la riservatezza, l'integrità, la disponibilità e la resilienza dei sistemi e dei servizi di trattamento;
- 4) la capacità di ripristinare tempestivamente la disponibilità e l'accesso dei dati personali in caso di incidente fisico o tecnico;
- 5) una procedura per testare, verificare e valutare regolarmente l'efficacia delle misure tecniche e organizzative al fine di garantire la sicurezza del trattamento.
- 6) una procedura di valutazione dell'adeguato livello di sicurezza, che tenga conto in special modo dei rischi presentati dal trattamento che derivano in particolare dalla distruzione, dalla perdita, dalla modifica, dalla divulgazione non autorizzata o dall'accesso, in modo accidentale o illegale, a dati personali trasmessi, conservati o comunque trattati.
- 7) una procedura che definisca che chiunque operi sotto la sua autorità abbia accesso a dati personali, non tratti tali dati se non è istruito in tal senso dal titolare del trattamento, salvo che lo richieda il diritto dell'Unione o degli Stati membri.
- 8) l'adesione a un codice di condotta o a un meccanismo di certificazione approvati ai sensi della normativa pro tempore applicabile.

MANSIONARIO COMPORTAMENTALE (a tutela e protezione delle Informazioni e dei dati)

Il trattamento dei dati personali, e a maggior ragione quelli sensibili e giudiziari, deve essere ricondotto a: **riservatezza** (garanzia che il dato sia trattato solo da colui che ne è autorizzato), **integrità** (garanzia che il dato sia quello che è stato trattato originariamente), **disponibilità** (garanzia che il dato sia sempre reso disponibile all'utilizzatore concretamente autorizzato) e **resilienza** (garanzia che il dato sia trattato secondo le condizioni al contorno).

A questo punto è lecito introdurre il concetto di sicurezza dei dati, specificando che con il termine "sicurezza" s'intende l'insieme di misure, di carattere organizzativo e tecnologico, adeguate ad assicurare a ciascun utente autorizzato esclusivamente i servizi previsti per l'utente stesso, nei tempi e nelle modalità stabilite.

Più formalmente, secondo la nota definizione ISO, la sicurezza è "l'insieme delle misure atte a garantire la riservatezza, l'integrità e la disponibilità delle informazioni gestite" e dunque l'insieme di tutte le misure atte a difendere il sistema informativo dalle possibili minacce d'attacco riducendo il rischio.

Il rischio è dato dalla formula $R = P \times D$; dove il rischio R è funzione della probabilità (P) di accadimento di una minaccia e della magnitudo del danno (D).

La minaccia è il potenziale accadimento di un "evento (azione o "non Azione") non desiderato", che, sia deliberato o accidentale, può arrecare danno a chi lo subisce.

L'attacco è la modalità con cui una minaccia viene attuata, sfruttando le eventuali vulnerabilità.

Appare opportuno in questa fase, giacché per il trattamento dei dati vengono utilizzati strumenti elettronici, introdurre gli ambiti normativi relativi alla sicurezza che sono così classificati:

- Norme funzionali relative ai prodotti, aventi come scopo principale la ricerca dell'interoperabilità dei sistemi informatici;
- Criteri di valutazione della fiducia riposta nella sicurezza di specifici sistemi e prodotti informatici:
 - TCSEC (Trusted Computer System Evaluation Criteria), applicato in ambito USA;
 - ITSEC (Information Technology Security Evaluation Criteria), applicato in Europa;
 - ISO/IEC 15408;
 - Direttiva "Stanca" sulla sicurezza ICT
- Norme relative al sistema di gestione della sicurezza:
 - ISO/IEC TR 13335 (parti 1,2,3,4);
 - BS7799 (parti 1 e 2);
 - ISO/IEC 17799:2000 (che recepisce la parte 1 delle BS7799);
 - ISO/IEC 27001:2013
- Vigenti normative nazionali ed europee.

Il titolare dei dati e/o il responsabile del trattamento dei dati, in funzione di quanto appena detto, ha l'obbligo di effettuare un'attenta analisi dei rischi, valutando (Privacy by Design) opportunamente tutte le

minacce e le relative vulnerabilità che possono concretizzarsi in uno o più attacchi alla propria banca dati. A valle di questa analisi occorrerà individuare (Privacy by Default) le opportune contromisure per contrastare/minimizzare gli attacchi in modo da ridurre il rischio, dandone evidenza nel PIA (Privacy Impact Assessment) per come prescritto nel GDPR (UE 2016/679), ricordando che in caso di controllo da parte del Garante occorrerà dimostrare la propria perfetta buona fede.

Per prevenire gli attacchi è necessario che i Responsabili del trattamento e le persone autorizzate del trattamento, utilizzino idonee misure di sicurezza. La Policy della "Clear Desktop e Clear Screen" dovrà diventare un modello attuativo quotidiano, da parte degli incaricati del trattamento, per evitare che estranei, appropriandosi di informazioni, possano esporre, a sanzioni civili e penali, loro stessi nonché lo stesso Titolare dei dati.

Spesso, a tal proposito, viene sottovalutato l'art. 2050 del codice civile (indicato, nella sostanza, nel GDPR e di prossimo recepimento con la nuova Normativa Italiana che sostituirà/integrerà il D. Lgs. 196/03) che richiama a proposito di risarcimento, comprendente anche il danno non patrimoniale. Si ricorda, infatti, che l'attività di trattamento dei dati personali è qualificata dalla Magistratura ordinaria di merito come attività pericolosa, disciplinata dal Codice Civile. Il che significa che il titolare del trattamento, in caso di richiesta di risarcimento del danno da parte del soggetto che si ritiene leso dalle modalità del trattamento dei propri dati, è tenuto a provare di avere adottato le misure idonee ad evitare il danno (onere dell'inversione della prova).

Adozione delle seguenti misure di sicurezza per ridurre il rischio:

- Utilizzare una password, di accesso sul proprio PC, di almeno otto caratteri alfanumerici, evitando di assemblare in essa elementi della propria vita privata e/o comunque a essa riconducibile;
- Cambiare la password ogni tre mesi, trattando dati di cui all'Art. 9 del GDPR in cui vengono ripresi i dati sensibili e/o giudiziari;
- Far attivare una password di screen saver, quando il proprio PC già in uso durante la sessione di lavoro non è presidiato, ricordando che l'avviamento della stessa è *sub judice* ad un lasso di tempo di attivazione che non tutela l'incaricato del trattamento, si consiglia, pertanto, di attivarla manualmente alla bisogna (tasto Windows + L);
- Evitare di comunicare a chicchessia la propria password, trascriverla su di un foglio e consegnarla, in busta chiusa (sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura), al Custode delle Password;
- Il custode delle Password dovrà annotare sul registro delle Password le date in cui le stesse sono state cambiate al fine di darne evidenza oggettiva in caso di controlli da parte del Garante;
- Evitare di lasciare informazioni cartacee, prima e dopo il trattamento, incustodite sulla propria scrivania e custodirle in armadi e/o cassettiere muniti di serratura;
- Accertarsi che tali armadi/cassettiere siano rigorosamente sempre chiusi a chiave prima, durante e dopo l'operazione di trattamento (soprattutto se l'ambiente non è presidiato);
- Ricordare che il dato elettronico e il dato cartaceo sono sempre sostanzialmente equiparati e, pertanto, qualsiasi dato stampato ed incustodito equivale ad un accesso al proprio PC, anche se spento;

- Proteggere i dati (elettronici e cartacei) chiudendo a chiave la propria stanza;
- Ricordare che le stanze di lavoro, spesso, vengono pulite da personale esterno all'azienda e, soprattutto, non in presenza degli incaricati del trattamento dei dati;
- Utilizzare sempre un criterio di cifratura, quale per esempio la separazione del dato personale da qualsiasi fattore che violi la dignità dell'individuo, adottando, per esempio, le iniziali del nome/cognome eliminando altre componenti che possano far individuare la persona (età, via di residenza, provenienza, ecc.) per la cui violazione si arrecherà danno allo stesso (violazioni di carattere morale, psicologico e materiale, che dovranno, poi, essere annotati sul Registro di data Breach);
- Si ricorda che la violazione del dato deve essere comunicata al Garante entro e non oltre le 72 ore (ed entro le 48 ore all'Interessato se si è in presenza di una violazione significativa);
- Comunicare/consegnare informazioni personali solo al diretto interessato o a persona espressamente e preventivamente delegata;
- Mantenere uno stretto riserbo delle informazioni rinvenienti dalle attività lavorative;

Più in generale:

- Provvedere ad aggiornare o far aggiornare, quotidianamente, l'antivirus, il firewall, l'antispamming, ecc.;
- Evitare di installare software, anche free, se non espressamente autorizzato dal Titolare dei dati;
- Evitare di aprire mail sospette (che spesso possono contenere malware) e dare comunicazione al Responsabile della Protezione dei Dati dell'evento sia che sia andato a buon fine che non, per consentire di poter comunicare all'intera Organizzazione la minaccia occorsa;
- Evitare di avvalersi di amici e/o esperti di informatica, esterni alla propria struttura, facendoli intervenire sul proprio PC, per qualsivoglia motivo;
- Avvalersi di personale, deputato alla manutenzione Hardware, che sia stato nominato con Lettera di Nomina a Responsabile del Trattamento dei Dati (in esterno - ex outsourcing), in caso difforme avvisare il Responsabile della Protezione dei Dati;
- Qualora l'intervento manutentivo sull'hardware avvenisse in loco sarà cura dell'utilizzatore garantire che lo stesso avvenga in sua presenza o in presenza di personale di fiducia;
- Evitare, ove possibile, di trasferire dati personali all'esterno del perimetro di sicurezza, dove esiste una protezione (organizzativa, fisica e logica) del proprio ambito lavorativo;
- Ricordare che i supporti removibili (HD esterni, chiavi USB, CD-ROM, ecc.) non sono sufficientemente protetti e, pertanto, vanno custoditi diligentemente e se non più utilizzati devono essere distrutti;
- Effettuare o far effettuare da personale deputato il salvataggio dei dati che risiedono sul proprio PC e che, vari motivi, non sono salvati sui Server, provvedendo ad una conservazione sicura dei supporti che li contengono ed in posti diversi da dove è ubicato ogni singolo PC (al fine di evitare attacchi di natura "Acts of God");

- Ricordare che il trattamento dei dati personali deve avvenire nel massimo rispetto della dignità della persona al fine di preservarla da ogni violazione, per cui occorrerà fare in modo che i dati siano riservati, integri, disponibili e siano trattati con la dovuta resilienza;
- Occorrerà, quindi, che, durante il trattamento, non si verifichino: accesso illegittimo ai dati, modifiche ai dati e perdita dei dati. Qualora si verificasse ciò bisogna subito avvertire il DPO/RPD per gli adempimenti conseguenti;

Atteggiamenti da tenere da parte dell'Organizzazione:

- Avere in debita considerazione l'Accountability - la Responsabilizzazione da tenere durante il trattamento dei dati; nel senso che chiunque tratti dati in nome e per conto del Titolare avrà come obiettivo la salvaguardia delle informazioni e dei dati delle persone con cui entra in contatto;
- Occorre mantenere la massima cooperazione e comunicazione degli eventi che possono provocare un attacco ai dati, comunicandolo al DPO;
- Ricordare che un banale incidente dovuto ad attacchi (interni/esterni) può provocare la perdita, l'accesso indesiderato o la modifica dei dati. Ciò potrà avere conseguenze enormi sugli Interessati (a livello morale, psicologico e materiale);
- Mantenere sempre un profilo alto durante le operazioni di trattamento, sapendo che le eventuali sanzioni del Garante saranno in capo a coloro i quali disattendono un atteggiamento responsabile sia durante la vita lavorativa che dopo.
- È fatto assoluto divieto, pertanto, utilizzare, a posteriori, i dati gestiti durante le attività lavorative e la vita lavorativa (a valle di: trasferimenti, cambio mansione, pensionamenti, risoluzione anticipata del rapporto lavorativo).
- Nel caso occorrerà che il dipendente non trattenga e consegni il materiale contenete informazioni e dati, sotto ogni forma (cartaceo/elettronico), al datore di lavoro, consapevole che sarà ritenuto responsabile di un atteggiamento diverso, perseguibile a Norma di Legge.

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI PER APPALTI PUBBLICI, SERVIZI E FORNITURE ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (di seguito anche "Regolamento UE" o "GDPR"), l'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia fornisce le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali, in relazione all'espletamento di una procedura di gara.

- **Titolare del Trattamento Dati e Responsabile della Protezione Dati (RPD o DPO):**

L'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia, con sede a Vibo Valentia, Via Dante Alighieri, è il Titolare del Trattamento Dati.

In ossequio al dettato normativo, il Titolare ha nominato il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD o DPO), individuato nella persona della Dott.ssa Maria Grazia Vavalà.

Il Responsabile dell'U.O. Provveditorato Economato e Gestione Logistica, che gestisce le procedure di gara, è, di norma, il Responsabile del Trattamento Dati, che individua, con apposita lettera di nomina, i dipendenti, appartenenti all'unità operativa, autorizzati al trattamento dati.

- **Finalità del trattamento:**

I dati forniti dai concorrenti vengono raccolti e trattati dall'ASP di Vibo Valentia, in qualità di Stazione Appaltante qualificata,

- ✓ per verificare la sussistenza dei requisiti tecnico-economici, amministrativi e morali, richiesti dalla legge, ai fini della partecipazione alla gara, nonché ai fini dell'aggiudicazione;
- ✓ per stipulare i contratti di aggiudicazione, adempiere agli obblighi legali ad essi connessi e gestirne l'esecuzione economica ed amministrativa;
- ✓ per adempiere a tutti gli obblighi di trasparenza dei dati e le informazioni relativi alla gara, previsti dalla normativa vigente.

- **Base giuridica del trattamento.**

Gli operatori economici interessati a partecipare a procedure di gara sono tenuti a fornire i dati richiesti dall'ASP di Vibo Valentia in virtù degli obblighi legali derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica. Il rifiuto a fornire i dati richiesti potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione, nonché l'impossibilità di

stipulare il contratto. Il concorrente è consapevole che, in caso di aggiudicazione, i dati forniti saranno utilizzati per la sottoscrizione e l'esecuzione del contratto di fornitura di beni e/o servizi e per i relativi adempimenti di legge.

- **Natura dei dati trattati**

I dati, oggetto di trattamento per le finalità sopra meglio specificate, sono della seguente natura:

- ✓ dati personali comuni (es. anagrafici e di contatto);
- ✓ dati relativi a condanne penali e a reati (cd. "giudiziari") di cui all'art. 10 Regolamento UE, limitatamente allo scopo di valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa applicabile ai fini della partecipazione alla gara e dell'aggiudicazione.

Non vengono, invece, richiesti i cd. dati sensibili, di cui all'art. 9 Regolamento UE.

- **Modalità del trattamento dei dati.**

I dati richiesti e forniti dall'operatore economico sono utilizzati dal personale dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia nei modi previsti e consentiti dal Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (Regolamento (UE) 2016/679), nel rispetto del segreto professionale, del segreto d'ufficio e conformemente ai principi dettati dalla normativa sulla privacy (art. 5 Regolamento (UE) 2016/679).

Il trattamento dei dati da parte dei dipendenti dell'Azienda e di altri soggetti che collaborano con quest'ultima può essere effettuato mediante strumenti manuali, cartacei, informatici e telematici, ma nel rispetto delle misure di sicurezza previste dal GDPR.

I soggetti che trattano i dati sono formalmente autorizzati a gestire le informazioni, così come previsto dalla normativa vigente.

- **Ambito di comunicazione e diffusione dei dati.**

I dati, oggetto di trattamento, possono essere accessibili, all'interno dell'Azienda, a più responsabili e incaricati del trattamento secondo le rispettive competenze e, comunque, in accordo con il principio di necessità, indispensabilità, pertinenza e non eccedenza.

In adempimento della normativa in materia di trasparenza amministrativa, i dati, i documenti e le informazioni per i quali la legge prevede l'obbligo di pubblicazione, saranno oggetto di pubblicazione sulla Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici (BDNCP) nonché sul sito istituzionale dell'ASP di Vibo Valentia nella Sezione Amministrazione Trasparente > Bandi di Gara e Contratti.

- **Periodo di conservazione dei dati.**

I dati acquisiti saranno conservati, in una forma che consenta l'identificazione degli interessati, per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono trattati.

I dati personali possono essere conservati per periodi più lunghi a condizione che siano trattati esclusivamente a fini di archiviazione nel pubblico interesse, di ricerca scientifica o storica o a fini statistici, conformemente all'articolo 89,

paragrafo 1, fatta salva l'attuazione di misure tecniche e organizzative adeguate richieste dal Regolamento UE a tutela dei diritti e delle libertà dell'interessato.

- **Diritti del concorrente/interessato.**

Per interessato si intende qualsiasi persona fisica i cui dati siano stati trasferiti dal concorrente (operatore economico) alla Stazione Appaltante.

Al concorrente/interessato sono riconosciuti tutti i diritti previsti dall'art. 15 all'art. 23 del GDPR.

In particolare, il concorrente/interessato potrà, in qualunque momento, ottenere la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano e, in tal caso, richiedere l'accesso ai suoi dati personali, la rettifica dei dati inesatti e l'integrazione dei dati incompleti.

Potrà, altresì, richiedere la cancellazione dei dati (diritto all'oblio art. 17), la limitazione del trattamento (art. 18) e la portabilità dei dati (art. 20).

Potrà, infine, opporsi al trattamento dei dati personali, ai sensi e per gli effetti dell'art. 21.

L'interessato, per le sue richieste, dovrà presentare apposita istanza indirizzata al Responsabile della Protezione dei Dati Personali, Dott.ssa Maria Grazia Vavalà, trasmessa a mezzo e mail: mg.vavala@aspvv.it, o a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento al seguente indirizzo: Responsabile della Protezione dei Dati Personali- Dott.ssa Maria Grazia Vavalà- Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia- Via Dante Alighieri - 89900 Vibo Valentia.

- **Consenso al trattamento dei dati personali.**

Acquisite le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del contratto di aggiudicazione, il legale rappresentante pro tempore del concorrente/aggiudicatario prende atto ed acconsente espressamente al trattamento, come sopra definito, dei dati personali, anche giudiziari, che lo riguardano.

Il concorrente si impegna ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche (interessati) di cui sono forniti dati personali nell'ambito della procedura di affidamento, rendendole erudite in merito al trattamento dei loro dati personali, anche giudiziari, da parte dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia, per le finalità sopra descritte.

CAPITOLATO D'ONERI ALLEGATO ALLA LETTERA DI INVITO PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO SPECIFICO INDETTO DA AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE VIBO VALENTIA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA RENDERE AI PAZIENTI PRESSO I PP.OO. E LE STRUTTURE SANITARIE DELL'AZIENDA NELL'AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER ALIMENTI E RISTORAZIONE

INDICE

1. PREMESSE	4
2. PIATTAFORMA TELEMATICA (SISTEMA)	4
3. DOCUMENTAZIONE dell'appalto specifico, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI	5
3.1 Documenti dell'Appalto Specifico	5
3.2 Chiarimenti relativi all'Appalto Specifico	5
3.3 Comunicazioni.....	6
4. OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA, IMPORTO e SUDDIVISIONE IN LOTTI	6
4.1 DURATA.....	8
4.2 REVISIONE DEI PREZZI.....	8
4.3 MODIFICA DEL CONTRATTO IN CORSO DI ESECUZIONE	8
5. INVITO	9
6. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONSORTILE E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	9
7. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE IN RELAZIONE ALLA/E CATEGORIA/E MERCEOLOGICA/CHE DI AMMISSIONE OGGETTO DELL'APPALTO SPECIFICO	11
7.1 Requisiti di partecipazione	11
7.2 Indicazioni sui requisiti speciali nei raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE	12
7.3 <i>Indicazioni sui requisiti speciali nei consorzi di cooperative, consorzi di imprese artigiane, consorzi stabili.....</i>	<i>13</i>
7.4 Comprova dei requisiti	13
8. AVVALIMENTO	14
9. REGOLE PER L'INDICAZIONE DELL'IMPRESA AUSILIARIA	15
10. SUBAPPALTO	15
11. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE	15
12. GARANZIA PROVVISORIA	16
13. SOPRALLUOGO	18
14. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO ANAC	19
15. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI AS	19
15.1 Regole per la presentazione dell'offerta	20
16. SOCCORSO ISTRUTTORIO e chiarimenti	22
17. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	23
17.1 Dichiarazione sostitutiva di partecipazione.....	23
17.2 Dichiarazione aggiuntiva	26
17.3 Documentazione relativa all'avvalimento	27
17.4 Dichiarazione integrativa per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.....	27
17.5 Atti relativi a R.T.I., Consorzi, Aggregazioni	27

18. OFFERTA TECNICA	29
19. OFFERTA ECONOMICA	30
20. SOTTOSCRIZIONE DELL'OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA	31
21. AGGIUDICAZIONE	32
21.1 Criterio di aggiudicazione.....	32
21.2 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica.....	32
21.3 Metodo di attribuzione del punteggio dell'offerta tecnica.....	32
21.4 Metodo di attribuzione del punteggio dell'offerta economica.....	32
21.5 Metodo per il calcolo dei punteggi.....	32
22. COMMISSIONE GIUDICATRICE	33
23. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DELLA PROCEDURA	33
24. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	33
25. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE tecniche ED ECONOMICHE	34
26. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE	35
27. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO	35
28. AGGIORNAMENTO E RINNOVO DELLE DICHIARAZIONI RILASCIATE AI FINI DELL'AMMISSIONE	37
29. ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO	37
30. GARANZIA DEFINITIVA E POLIZZA ASSICURATIVA	38
30.1 Garanzia definitiva per la stipula del contratto.....	38
30.2 Polizza assicurativa.....	38
31. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	38
32. CODICE DI COMPORTAMENTO	39
33. ACCESSO AGLI ATTI	39
34. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	40
35. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	40
36. GESTORE DEL SISTEMA	40
37. ALLEGATI AL CAPITOLATO D'ONERI	40

1. **PREMESSE**

Con atto n. _____ [specificare il tipo di atto] del _____ [indicare], questa Amministrazione ha deliberato di affidare il servizio di ristorazione da rendere ai pazienti presso i PP.OO. e le Strutture Sanitarie dell'Azienda.

La presente procedura è conforme alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero della transizione ecologica.

La presente procedura è interamente svolta tramite piattaforma telematica (di seguito, anche Sistema) accessibile all'indirizzo www.acquistinretepa.it.

L'affidamento avverrà mediante Appalto Specifico (d'ora in poi anche AS), indetto nell'ambito dello SDA Alimenti e Ristorazione, pubblicato sulla GUUE S 129 del 07/07/2023 e sulla GURI n. 78 del 10/07/2023 e pubblicato sul sito www.consip.it e www.acquistinretepa.it, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 108 del Codice.

La durata del procedimento è prevista pari a dieci mesi dall'indizione della presente procedura, ai sensi dell'allegato I.3 del codice.

Il luogo di svolgimento del servizio è il territorio provinciale di Vibo Valentia (codice NUTS ITF64).

CIG _____

Il Responsabile unico del progetto è il dr. Alfonso Zappone, e-mail garecontratti@asppv.it.

2. **PIATTAFORMA TELEMATICA (SISTEMA)**

La presente procedura si svolgerà, ove non diversamente previsto in maniera espressa, attraverso l'utilizzazione di una Piattaforma telematica (di seguito per brevità anche solo "Sistema").

Per il funzionamento del Sistema e la relativa disciplina si rinvia al par. 2 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, che si intende qui richiamato integralmente. Mediante il Sistema verranno gestite le seguenti fasi:

- a) l'invio della lettera d'invito;
- b) la presentazione delle offerte e l'analisi e valutazione delle stesse;
- c) le comunicazioni e gli scambi di informazioni.

Ai fini della presentazione dell'"Offerta" è indispensabile per gli operatori economici essere stati previamente ammessi dalla Consip S.p.A., prima dell'invio della lettera di invito, al Sistema dinamico della PA per Alimenti e Ristorazione ed invitati dalla stazione appaltante a presentare offerta alla presente iniziativa, sulla base delle regole di seguito stabilite.

L'"Offerta" deve essere presentata esclusivamente attraverso il Sistema, e quindi per via telematica mediante l'invio di documenti elettronici sottoscritti con firma digitale. L'ora e la data esatta di ricezione dell'"Offerta" sono stabilite in base al tempo del Sistema, come previsto dal paragrafo 2.1 e seguenti del Capitolato d'onori del Bando Istitutivo.

Oltre a quanto previsto nel presente documento e nel CdO del Bando Istitutivo, restano salve le indicazioni operative ed esplicative presenti sul Sistema, nelle pagine internet relative alla presente procedura.

2.1 **Modalità di arrotondamento del Sistema**

Si precisa che nei casi in cui si renda necessario l'arrotondamento delle cifre decimali calcolate dal Sistema, quest'ultimo procederà secondo le seguenti modalità:

- arrotondamento per difetto nei casi in cui l'ultima cifra decimale sia compresa tra 0 e 4;
- arrotondamento per eccesso nei casi in cui l'ultima cifra decimale sia compresa tra 5 e 9.

3. DOCUMENTAZIONE DELL'APPALTO SPECIFICO, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

3.1 Documenti dell'Appalto Specifico

La documentazione dell'AS comprende:

- Lettera di invito generata dal sistema;
- Capitolato d'Oneri e relativi allegati:
 - a) Allegato n. 1 - Dichiarazione aggiuntiva;
 - b) Allegato n. 2 - Modello sottoscrizione patto d'integrità;
 - c) Allegato n. 3 - Dichiarazione di avalimento del concorrente e dell'impresa ausiliaria di cui al par. 14.1;
 - d) Allegato n. 4 - Elenco personale impiegato dal contraente uscente per il Servizio di Ristorazione dell'ASP VV;
 - e) Allegato n. 5 – Criteri di valutazione;
 - f) Allegato n. 6 – Modello per la compilazione dell'offerta economica;
 - g) Allegato n. 7 – Modello attestazione sopralluoghi;
- Capitolato speciale;
- Appendice "Dietetico";
- DUVRI;
- Schema di contratto;
- Scheda informativa per il trattamento dei dati personali;
- Fac-simile lettera nomina Responsabile esterno del trattamento dei dati personali;
- Capitolato tecnico del bando istitutivo e Specifiche integrative allo stesso;
- Regole del Sistema di e-Procurement della Pubblica Amministrazione, pubblicate sul sito [Acquistinrete.it](https://www.acquistinretepa.it/opencvms/opencvms/programma_comeFunziona_RegoleSistema.html)>Chi siamo>Come funziona al seguente link: https://www.acquistinretepa.it/opencvms/opencvms/programma_comeFunziona_RegoleSistema.html che formano parte integrante e sostanziale del presente capitolato, anche se non materialmente allegate;

La documentazione ufficiale della presente procedura è in formato elettronico, firmato digitalmente e scaricabile dal sito www.acquistinretepa.it nell'area riservata ai soli operatori economici invitati.

Nell'area riservata agli invitati presente sul sito Internet www.acquistinretepa.it è disponibile anche la versione elettronica della documentazione non firmata digitalmente. In caso di discordanza tra le due versioni in formato elettronico prevale la versione firmata digitalmente.

Eventuali rettifiche alla documentazione saranno rese disponibili secondo le modalità di legge sul sito sopra richiamato.

3.2 Chiarimenti relativi all'Appalto Specifico

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno dieci giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte in via telematica attraverso la sezione del Sistema relativa all'Appalto Specifico riservata alle richieste di chiarimenti.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.

Ai sensi dell'art. 88, comma 3, del Codice, le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico, almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la

presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte nell'area del Sistema "Documentazione di gara".

Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

3.3 Comunicazioni

Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono tramite il Sistema e sono accessibili nell' "Area comunicazioni". È onere esclusivo dell'operatore economico prenderne visione.

Le comunicazioni relative:

- a) all'aggiudicazione;
- b) all'esclusione;
- c) alla decisione di non aggiudicare l'appalto;
- d) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario;

avvengono utilizzando il domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6 quater del d.lgs. n.82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS. Se l'operatore economico non è presente nei predetti indici elegge domicilio digitale speciale presso il Sistema e le comunicazioni di cui sopra sono effettuate utilizzando tale domicilio digitale.

Le comunicazioni relative all'attivazione del soccorso istruttorio, al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta anomala, alla richiesta di offerta migliorativa e al sorteggio di cui al successivo par. 21, avvengono presso il Sistema.]

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett.) b), c) e d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

4. OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

La presente procedura riguarda l'affidamento di un appalto avente ad oggetto la/e categoria/e merceologica/he di ammissione indicata/e nel Capitolato Tecnico alle condizioni tutte espressamente stabilite nella documentazione relativa allo stesso Appalto Specifico.

L'appalto da affidare è costituito da un unico lotto poiché trattasi di un servizio con caratteristiche di esecuzione omogenee per i presidi ospedalieri e le strutture sanitarie dislocati all'interno del medesimo territorio provinciale, nonché per la tipologia di fruitori (pazienti in regime di ricovero ordinario, day-hospital, day-surgery e residenze sanitarie assistenziali e dializzati) ed in considerazione dell'esigenza di rendere uniformi i livelli qualitativi e le modalità gestionali dell'appalto nell'interesse prioritario della salute e del benessere degli stessi.

Tabella n. 1

Categoria merceologica di ammissione	Descrizione Prodotto/servizio	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
Ristorazione collettiva	Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti	55300000-3	P	€ 2.278.674,78
A) Importo a base di gara				€ 2.278.674,78
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				€ 15.000,00
A)+ B) Importo complessivo				€ 2.293.674,78

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 2.347.144,29 calcolati sulla base dei seguenti elementi: ai sensi dell'articolo 41, comma 14, del Codice, mediante consultazione delle tabelle del Ministero del lavoro e delle politiche sociali, di cui al decreto direttoriale 27 giugno 2019, n. 44 – Costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo – comparto pubblici esercizi “Ristorazione collettiva” – tabella di riferimento contrattazione nazionale dicembre 2021, per il personale in forza al contraente uscente per l'esecuzione del servizio avente medesimo oggetto e appaltato dall'Azienda Sanitaria Provinciale Vibo Valentia, dettagliato nella tabella seguente:

Tabella n. 2

Costo della manodopera							
Mansione	Livello	Ore settimanali	Settimane di lavoro/anno	Ore teoriche di lavoro/anno	Ore teoriche di lavoro/3 anni	Costo orario	Costo Totale 3 anni
OPERAI QUALIFICATO	5	40	52,2	2088	6264	19,21 €	120.331,44 €
CUOCO CAPO PARTITA-160	4	40	52,2	2088	6264	20,45 €	128.098,80 €
CUOCO CAPO PARTITA-160	4	40	52,2	2088	6264	20,45 €	128.098,80 €
ADD. SERV. MENSA-160	6S	18	52,2	939,6	2818,8	18,43 €	51.950,48 €
ADD. SERV. MENSA-160	6S	18	52,2	939,6	2818,8	18,43 €	51.950,48 €
CUOCO CAPO PARTITA-160	4	30	52,2	1566	4698	20,45 €	96.074,10 €
ADD. SERV. MENSA-160	6S	24	52,2	1252,8	3758,4	18,43 €	69.267,31 €
CUOCO CAPO PARTITA-160	4	30	52,2	1566	4698	20,45 €	96.074,10 €
CUOCO CAPO PARTITA-160	4	30	52,2	1566	4698	20,45 €	96.074,10 €
SECONDO CUOCO MENSE AZIENDALI-160	5	30	52,2	1566	4698	19,21 €	90.248,58 €
SECONDO CUOCO MENSE AZIENDALI-160	5	30	52,2	1566	4698	19,21 €	90.248,58 €
SECONDO CUOCO MENSE AZIENDALI-160	5	30	52,2	1566	4698	19,21 €	90.248,58 €
ADD. SERV. MENSA-160	6S	30	52,2	1566	4698	18,43 €	86.584,14 €
ADD. SERV. MENSA-160	6S	24	52,2	1252,8	3758,4	18,43 €	69.267,31 €
ADD. SERV. MENSA-160	6S	24	52,2	1252,8	3758,4	18,43 €	69.267,31 €
CUOCO CAPO PARTITA-160	4	39	52,2	2035,8	6107,4	20,45 €	124.896,33 €
ADD. SERV. MENSA-160	6S	36	52,2	1879,2	5637,6	18,43 €	103.900,97 €
ADD. SERV. MENSA-160	6S	36	52,2	1879,2	5637,6	18,43 €	103.900,97 €
ADD. SERV. MENSA-160	6S	36	52,2	1879,2	5637,6	18,43 €	103.900,97 €
CAPO CUOCO-160	4	36	52,2	1879,2	5637,6	20,45 €	115.288,92 €
CUOCO CAPO PARTITA-160	4	36	52,2	1879,2	5637,6	20,45 €	115.288,92 €
ADD. PERSONALE FATICA/PULIZIA-160	7	18	52,2	939,6	2818,8	17,05 €	48.060,54 €
CAPO GRUPPO MENSA-160	6S	30	52,2	1566	4698	18,43 €	86.584,14 €
ADD. SERV. MENSA-160	6	20	52,2	1044	3132	18,17 €	56.908,44 €
ADD. SERV. MENSA-160	6S	24	52,2	1252,8	3758,4	18,43 €	69.267,31 €
ADD. SERV. MENSA-160	6	15	52,2	783	2349	18,17 €	42.681,33 €
ADD. SERV. MENSA-160	6	15	52,2	783	2349	18,17 €	42.681,33 €
Costo totale manodopera 3 anni							2.347.144,29 €

I costi della manodopera non sono soggetti al ribasso.

Il contratto collettivo applicato è il contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo stipulato il giorno 8 febbraio 2018.

L'importo a base di gara è stato calcolato considerando i prezzi di riferimento per servizio di ristorazione, di cui alla delibera dell'A.N.AC. numero 1204 del 23/11/2016 – Allegato "A" Aggiornamento febbraio 2022 *"aggiornamento effettuato sulla base dell'Indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) in coerenza con la previsione riportata nella Guida operativa allegata alla Delibera 1204 del 23 novembre 2016 – riferito al Gennaio 2022 – pubblicato da Istat il 22-02-2022 - dettaglio di calcolo +4,40%=(106,8/102,3 - 1)x100"*.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 5.000,00/anno come da D.U.V.R.I. redatto dal Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale dell'Amministrazione, allegato alla procedura.

L'importo complessivo è al netto di Iva.

L'appalto è finanziato con risorse della stazione appaltante.

4.1 DURATA

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 36 mesi, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto.

4.2 REVISIONE DEI PREZZI

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza gli indici dei prezzi al consumo di cui all'articolo 60, comma 3, lettera b, del Codice.

4.3 MODIFICA DEL CONTRATTO IN CORSO DI ESECUZIONE

Opzione di proroga del contratto: la stazione appaltante si riserva di prorogare il contratto per una durata massima pari a sei mesi ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto. L'importo stimato di tale opzione è pari a € 759.558,26, al netto di Iva. L'esercizio di tale facoltà è comunicato via PEC all'appaltatore almeno trenta giorni prima della scadenza del contratto.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Affidamento di servizi analoghi di cui all'articolo 76, comma 6, del Codice: entro il triennio successivo alla stipula del contratto originale, la stazione appaltante si riserva la facoltà di affidare all'aggiudicatario nuovi servizi consistenti nella ripetizione dei medesimi servizi specificati nel Capitolato allegato per una durata di 24 mesi, per un importo stimato complessivamente non superiore ad € 1.519.116,52, al netto di Iva

Variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto: qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente

previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto. Ai soli fini del calcolo del valore globale presunto dell'appalto, il quinto è stimato in relazione all'importo presunto triennale del contratto ed ammonta a € 455.734,96.

Il **valore globale stimato** dell'appalto è pari ad € 5.013.084,52, al netto di Iva, così suddiviso:

Tabella 1

Importo complessivo (A+B)	€ 2.293.674,78
Importo per l'opzione di proroga	€ 759.558,26
importo per servizi analoghi	€ 1.519.116,52
Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento	€ 455.734,96
Valore globale stimato	€ 5.028.084,52

5. INVITO

Possono partecipare al presente appalto specifico esclusivamente gli operatori economici che hanno ricevuto - nell'Area Comunicazioni - apposito invito in quanto ammessi, secondo le modalità indicate nel Bando istitutivo, alle categorie merceologiche di ammissione oggetto dell'appalto.

Resta inteso che gli operatori economici invitati dovranno essere in possesso - pena esclusione dalla presente procedura - dei requisiti previsti dalla stazione appaltante così come stabiliti al successivo paragrafo 7; gli operatori economici invitati, ma non in possesso dei predetti requisiti, potranno eventualmente partecipare in forma associata (RTI, consorzi ordinari, Aggregazioni) o facendo ricorso all'avvalimento per i requisiti mancanti, secondo le modalità e condizioni stabilite nei paragrafi successivi.

Sul Sistema gli operatori invitati possono visionare, nell'area loro riservata, la lettera di invito e l'ulteriore documentazione della procedura.

Le offerte dovranno pervenire nel termine indicato nella lettera di invito.

6. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONSORTILE E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente procedura in forma singola o associata. Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Codice.

I consorzi di cui agli articoli 65, comma 2 del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

Resta inteso che tutte le imprese che siano interessate a partecipare al presente Appalto Specifico, nelle forme del RTI o del Consorzio Ordinario o dell'Aggregazione senza soggettività giuridica, o quali consorziate esecutrici di un Consorzio di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d), del Codice, devono, a **pena di esclusione dall'AS**, essere state singolarmente ammesse alla categoria oggetto dell'AS, secondo le modalità previste nel Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, al momento dell'invio dell'invito del presente AS, alla luce di quanto previsto al paragrafo 6.1.2 dello stesso Capitolato d'onere del Bando istitutivo, e pertanto invitate.

Resta inteso che, alla luce di quanto previsto al paragrafo 6.1.2 dello stesso Capitolato d'onere del Bando istitutivo, tutte le imprese che siano interessate a partecipare al presente Appalto Specifico, nelle forme del RTI o del Consorzio Ordinario o dell'Aggregazione senza soggettività giuridica, nonché i Consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d), del Codice e le consorziate esecutrici, devono, a **pena di esclusione dall'AS**,

-
essere state ammesse, e pertanto invitate, anche disgiuntamente al complesso delle categorie oggetto dell'AS, al momento di invio dell'invito del presente AS.

Resta fermo il possesso dei requisiti del presente Appalto Specifico, così come previsto al successivo paragrafo 7.

Il concorrente che partecipa all'appalto specifico in una delle forme di seguito indicate è escluso nel caso in cui la stazione appaltante accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti allo stesso appalto specifico:

- partecipazione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti);
- partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale:
- partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, per il medesimo appalto specifico, in forma singola o associata;
- partecipazione di un consorzio che ha designato un consorziato esecutore il quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli operatori economici coinvolti i quali possono, entro tre giorni, dimostrare che la circostanza non ha influito sull'appalto specifico, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera g) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. Rete – soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. Rete – contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d).

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

7. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE IN RELAZIONE ALLA/E CATEGORIA/E MERCEOLOGICA/CHE DI AMMISSIONE OGGETTO DELL'APPALTO SPECIFICO

7.1 Requisiti di partecipazione

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti al par. 3.2 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo dello SDA.

7.1.1 Requisiti di ordine generale e altre cause di esclusione

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale di cui al richiamato par. 3.2 e del par. 5.5 del Capitolato d'oneri del Bando istitutivo, così come previsti dal Codice, nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente paragrafo.

Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice, i requisiti di capacità generale di cui al par. 3.2 del Capitolato del Bando Istitutivo, sono posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici.

In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, tali requisiti sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

Self cleaning

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità, comunicandole in sede di ammissione allo SDA o di Aggiornamento dati.

Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta del presente AS ma successivamente alla presentazione della Domanda di ammissione o dell'ultimo Aggiornamento dei dati, l'operatore economico è tenuto, così come previsto al successivo par. 28, a procedere all'Aggiornamento dei dati prima del termine di presentazione dell'offerta, al fine di indicare la causa ostativa e, alternativamente:

- descrivere le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del Codice;
- motivare l'impossibilità ad adottare dette misure e impegnandosi a provvedere successivamente. L'adozione delle misure è comunicata tramite l'Aggiornamento dati di cui al successivo par. 28.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta del presente AS, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6, dell'articolo 96 del Codice procedendo all'Aggiornamento dei dati di cui sopra.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando

-
attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dal presente appalto specifico, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dal presente appalto specifico, ai sensi dell'articolo 83-bis del decreto legislativo n. 159/2011.

7.1.2 Requisiti di ordine speciale

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di idoneità professionale di cui al paragrafo 3.2 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo.

7.2 Indicazioni sui requisiti speciali nei raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e), f) g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei.

Requisiti di idoneità professionale

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al par. 3.2 del Capitolato d'onori del Bando Istitutivo, deve essere posseduto:

- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;

- da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

7.3 Indicazioni sui requisiti speciali nei consorzi di cooperative, consorzi di imprese artigiane, consorzi stabili

Requisiti di idoneità professionale

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui di cui al par. 3.2 del Capitolato d'oneri del Bando Istitutivo, deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

7.4 Comprova dei requisiti

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale e speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE).

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova dei requisiti di ordine speciale, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

Documentazione a comprova

I concorrenti devono essere in possesso, **a pena di esclusione**, dei requisiti previsti al par. 7.1, da comprovare con le modalità che seguono.

La comprova del requisito di capacità economico finanziaria del **fatturato globale**, è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

Il concorrente sarà tenuto a comprovare il valore di fatturato richiesto per la partecipazione all'Appalto Specifico.

Si precisa che, ai fini di quanto sopra, se il requisito posseduto da ogni singolo concorrente è superiore al requisito minimo richiesto, è sufficiente comprovare il possesso del requisito minimo richiesto.

La comprova del requisito di capacità tecnica, relativo ai **servizi/forniture analoghi/e** è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

-
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

8. AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per migliorare la propria offerta.

Tuttavia, così come meglio regolato al successivo par. 9, l'avvalimento in fase di Appalto Specifico è consentito solo se l'ausiliaria, cui l'Operatore intende ricorrere abbia conseguito, o presentato la domanda di ammissione, ad almeno un Bando SDA, prima del termine di presentazione dell'offerta fissato nel presente AS.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano che l'avvalimento è finalizzato a migliorare l'offerta del concorrente. Nei casi in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta, non è consentito che allo stesso appalto specifico partecipino sia l'ausiliario che l'operatore che si avvale delle risorse da questo a messe a disposizione, pena l'esclusione di entrambi i soggetti.

Ai sensi dell'articolo 372, comma 4 del codice della crisi di impresa e dell'insolvenza, per la partecipazione alla presente procedura tra il momento del deposito della domanda di cui all'articolo 40 del succitato codice e il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 47 del codice medesimo è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto. L'avvalimento non è necessario in caso di ammissione al concordato preventivo.

Il concorrente e l'ausiliario sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di commercio.

L'ausiliario deve:

- a) possedere i requisiti di ordine generale previsti al precedente par. 7.1.1;
- b) rilasciare la dichiarazione di avvalimento di cui al successivo par. 14.4, lettera b), contenente l'impegno, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse premiali oggetto di avvalimento.

Il concorrente produce:

- le dichiarazioni dell'ausiliaria, allegate alla dichiarazione sostitutiva di partecipazione;
- Il contratto di avvalimento, che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente tra le parti, in allegato all'offerta tecnica nel caso in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione del contratto di avvalimento a condizione che il contratto sia stato stipulato prima del termine di presentazione dell'offerta e che tale circostanza sia comprovabile con data certa.

Non è sanabile la mancata indicazione delle risorse messe a disposizione dall'ausiliario in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione il concorrente sostituisce l'ausiliario entro ... [indicare il numero dei giorni previsti] giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'ausiliario si sia reso responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalare all'Autorità nazionale anticorruzione il comportamento tenuto dall'ausiliario per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15, del Codice. L'operatore economico può indicare un altro ausiliario nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

9. REGOLE PER L'INDICAZIONE DELL'IMPRESA AUSILIARIA

Così come previsto al par. 6.1.2 del Capitolato d'onori del Bando Istitutivo, l'avvalimento è consentito solo se l'ausiliaria che presta il requisito abbia conseguito l'ammissione o presentato la domanda di ammissione ad almeno un Bando SDA, prima del termine di presentazione dell'offerta fissato nell'AS. Nel caso di impresa non già ammessa che presenta la domanda di ammissione prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta, l'operatore economico, ove non intervenga l'ammissione della ausiliaria prima della presentazione dell'offerta, dovrà produrre nella documentazione amministrativa, copia della domanda di ammissione presentata alla Consip.

La stazione appaltante verificherà in corso di AS l'avvenuta ammissione da parte della Consip S.p.A., dell'impresa ausiliaria ad almeno un Bando SDA. In caso di diniego all'ammissione dell'impresa indicata, la stazione appaltante valuterà, al ricorrere dei presupposti di cui agli artt. 97 e 104 del Codice, l'eventuale sostituzione con altra impresa ammessa secondo le modalità sopra indicate.

10. SUBAPPALTO

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

N.B. La stazione appaltante prescinde dal valutare eventuali ragioni volte a prevenire il rischio di infiltrazione mafiosa nel caso in cui le imprese subappaltatrici o i subappaltatori ulteriori siano iscritti nelle white list o nell'anagrafe antimafia.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

11. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al par. 4, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL indicato al par. 4.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nella tabella al paragrafo 4 e dettagliati nell'allegato n. 4. Non sussistono lavoratori svantaggiati ai sensi della legge n. 381/91 nell'organico del personale impiegato nel contratto già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.

Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate che l'aggiudicatario intenderà impiegare nel contratto, l'aggiudicatario si impegna ad acquisire le certificazioni SA8000:2014 e UNI/PdR 125:2022 ed a mantenerne la validità fino a scadenza contrattuale. Le suddette certificazioni in corso di validità, se allegate in fase di presentazione dell'offerta di gara, determineranno l'assegnazione di punteggio premiante da parte della commissione giudicatrice.

Per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, ai sensi dell'articolo 113 del Codice, è richiesto il possesso ed il mantenimento in validità per tutta la durata contrattuale delle seguenti certificazioni riconducibili all'erogazione di servizi di ristorazione collettiva: certificazione UNI EN ISO 9001; certificazione UNI EN ISO 22005; certificazione UNI EN ISO 22000; certificazione UNI EN ISO 14001, a pena di esclusione dalla procedura di gara e/o revoca dell'aggiudicazione/recesso dal contratto.

12. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari all'1 per cento del valore complessivo della procedura, ai sensi dell'articolo 106, comma 1, secondo periodo, del codice, e precisamente di importo pari ad € 50.130,85, al fine di rendere l'importo della garanzia proporzionato e adeguato alla natura delle prestazioni oggetto del contratto e al minor grado di rischio ad esso connesso trattandosi di un appalto specifico espletato nell'ambito di un sistema dinamico di acquisizione (SDAPA CONSIP). Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione:

La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici, presso il conto IBAN: IT47Q0100542830000000218010;

La fideiussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

Fino al 31 dicembre 2023, la garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante. A decorrere dal 1° gennaio 2024, la garanzia fideiussoria deve

-
essere emessa e firmata digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

L'operatore economico presenta una garanzia fideiussoria verificabile telematicamente presso l'emittente, indicando il sito internet presso il quale è possibile verificare la garanzia.

La fideiussione deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2 lettere b), c), d) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;
- d) avere validità per *10 mesi* dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice civile;
 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile;
 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- g) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 106, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Ai sensi dell'art. 106, comma 8, del Codice l'importo della garanzia è ridotto nei termini di seguito indicati.

- a. Riduzione del 30% in caso di possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione si ottiene:
 - per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice solo se tutti soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della certificazione;
 - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, solo se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa, se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.

-
- b. Riduzione del 50% in caso di partecipazione di micro, piccole e medie imprese e di raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese. Tale riduzione non è cumulabile con quella indicata alla lett. a).
 - c. Riduzione del 5% in caso di possesso di una o più delle seguenti certificazioni/marchi di cui all'allegato II.13 del codice. Tale riduzione è cumulabile con quelle indicate alle lett. a) e b). In caso di partecipazione in forma associata la riduzione si ottiene:
 - per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice se uno dei soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o una delle imprese retiste che partecipano alla gara sia in possesso della certificazione;
 - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice se il consorzio o una delle consorziate sia in possesso della certificazione;

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, il concorrente dichiara il possesso delle certificazioni e inserisce copia delle certificazioni possedute qualora non già presenti nel fascicolo virtuale.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria solo a condizione che sia stata già costituita prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

13. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo nelle seguenti sede è obbligatorio:

1. Presidio Ospedaliero (P.O.) di Vibo Valentia
2. Presidio Ospedaliero (P.O.) di Tropea
3. Presidio Ospedaliero (P.O.) di Serra San Bruno
4. Struttura Sanitaria di Soriano Calabro (RSA)
5. Struttura Sanitaria di Nicotera (Nefro-Dialisi)

Il sopralluogo si rende necessario per le seguenti ragioni: in prospettiva di una corretta esecuzione dell'appalto dal punto di vista dell'organizzazione e della sicurezza, oltre che ai fini delle considerazioni necessarie alla formulazione di offerte di gara coerenti con le caratteristiche, dimensioni e volumi del servizio.

La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.

Il sopralluogo è effettuato accedendo di persona nelle aree oggetto di sopralluogo.

Gli operatori economici interessati a presentare offerta dovranno effettuare almeno un sopralluogo in ogni sede di cui sopra entro il termine di scadenza per la presentazione dell'offerte, previo contatto con la Direzione Medica di Presidio Ospedaliero Unico, la quale metterà a disposizione il personale necessario all'accompagnamento degli operatori economici ed eventualmente interesserà le strutture aziendali che riterrà competenti per il buon esito dei sopralluoghi anche in prospettiva di una corretta esecuzione dell'appalto dal punto di vista dell'organizzazione e della sicurezza. Al termine dei sopralluoghi, sarà prodotta un'attestazione di avvenuto sopralluogo per ciascuna o tutte le sedi, a cura della suddetta Direzione Medica e degli operatori economici, da inserire nell'offerta di gara a pena di esclusione. È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata attestazione di avvenuto sopralluogo solo a condizione che sia stata già firmata prima della presentazione dell'offerta.

-

Il sopralluogo deve essere effettuato concordando orari e giorni con la Direzione Medica di Presidio Ospedaliero Unico, riferimento dr.ssa Antonella Ascoli, e-mail ds.vv@aspvv.it, tel. 0963962318 oppure 0963962170. Successivamente, la richiesta di sopralluogo deve essere presentata entro il termine di presentazione dell'offerta, tramite l'Area Comunicazioni del Sistema, e deve riportare il nominativo e la qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo, gli orari e i giorni preventivamente concordati come sopra.

L'attestazione di avvenuto svolgimento del sopralluogo dovrà essere redatta come da modello Allegato n. 7.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio.

In caso di consorzio di cui all'articolo 65 comma 2, lettera b), c), d) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

14. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO ANAC

I concorrenti effettuano il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € 220 secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 621 del 2022. Il pagamento del contributo è condizione di ammissibilità dell'offerta. Il pagamento è verificato mediante il FVOE. In caso di esito negativo della verifica, è attivata la procedura di soccorso istruttorio. In caso di mancata regolarizzazione nel termine assegnato, l'offerta è dichiarata inammissibile.

La stazione appaltante accerta il pagamento del contributo mediante consultazione del FVOE ai fini dell'ammissione alla gara.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la stazione appaltante richiede, mediante soccorso istruttorio, la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento. L'operatore economico che non adempia alla richiesta nel termine stabilito dalla stazione appaltante è escluso dalla procedura di gara per inammissibilità dell'offerta.

15. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI AS

L'offerta e la documentazione relative alla presente procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso il Sistema, ove non diversamente previsto. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente capitolato.

L'offerta e la documentazione devono essere sottoscritte con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli artt. 19, 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del D.lgs. n. 82/05.

L'offerta deve pervenire entro il termine indicato nella lettera di invito, pena l'**irricevibilità** dell'offerta.

Il Sistema non accetta:

- offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta;
- offerte carenti di uno o più documenti la cui presenza è obbligatoria per il Sistema.

Per l'individuazione di data e ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dal Sistema.

Il Sistema invierà, altresì, al concorrente, una ricevuta, in formato .pdf, come allegato ad una comunicazione automatica attestante la data e l'orario di invio dell'offerta e contenente il codice identificativo dell'offerta e i riferimenti del suo contenuto.

Le operazioni di inserimento sul sistema di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento del Sistema si applica quanto previsto al paragrafo 2.1 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo.

Ogni operatore economico, per la presentazione dell'offerta, ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 20 MB per singolo file, oltre la quale non è garantita la tempestiva ricezione. Nel caso fosse necessario l'invio di file di dimensioni maggiori si suggerisce il frazionamento degli stessi in più file. Per quanto concerne, invece, l'area comunicazioni del Sistema, ciascun operatore ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 20 MB per comunicazione. Nel caso fosse necessario inviare comunicazioni con allegati file di dimensioni superiori si suggerisce l'invio di più comunicazioni.

15.1 Regole per la presentazione dell'offerta

Fermo restando le indicazioni tecniche riportate al paragrafo 2 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo e nelle Regole, di seguito sono indicate le modalità di caricamento dell'offerta a Sistema.

L'**"OFFERTA"** è composta da:

- A. **Documentazione amministrativa;**
- B. **Offerta tecnica;**
- C. **Offerta economica;**

L'operatore economico ha facoltà di inserire a Sistema offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte, il Sistema invierà all'operatore economico una comunicazione nell'area riservata del Sistema contenente un report con data certa riepilogativo dell'offerta.

La stazione appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Il Sistema consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente dovrà produrre la documentazione di cui sopra a Sistema nelle varie sezioni.

Si raccomanda di inserire i documenti richiesti nella sezione pertinente ed in particolare, di non indicare o

comunque fornire i dati dell'offerta economica in sezione diversa da quella relativa alla stessa, pena l'esclusione dalla procedura.

Sul sito www.acquistinretepa.it, nell'apposita sezione relativa alla presente procedura, la presentazione dell'**OFFERTA** dovrà avvenire attraverso l'esecuzione di una procedura che consente di predisporre ed inviare i documenti di cui l'**OFFERTA** si compone.

La preparazione dell'OFFERTA e il relativo invio avvengono esclusivamente attraverso la procedura guidata prevista dal Sistema che può essere eseguita in fasi successive, attraverso il salvataggio dei dati e delle attività effettuate, fermo restando che l'invio dell'OFFERTA deve necessariamente avvenire entro la scadenza del termine perentorio di presentazione sopra stabilito. I passi devono essere completati nella sequenza stabilita dal Sistema.

Si raccomanda al concorrente di verificare la rispondenza tra i dati imputati a Sistema e quelli riportati nella documentazione prodotta in OFFERTA.

E' sempre possibile modificare le informazioni inserite: in tale caso si consiglia di prestare la massima attenzione, in quanto le modifiche effettuate potrebbero invalidare fasi della procedura già completate. È in ogni caso onere e responsabilità del concorrente aggiornare costantemente l'OFFERTA.

L'invio dell'OFFERTA, in ogni caso, avviene solo con la selezione dell'apposita funzione di "invio" della medesima.

All'invio dell'offerta il concorrente riceverà una comunicazione nell'area riservata del Sistema contenente un report in allegato che riepilogherà i dati di offerta e certificherà la data e l'ora di avvenuto invio dell'offerta medesima.

La presentazione dell'OFFERTA mediante il Sistema è a totale ed esclusivo rischio del procedente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'OFFERTA medesima, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Consip S.p.A. ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'OFFERTA non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza.

In ogni caso, fatti salvi i limiti inderogabili di legge, il concorrente esonera Consip S.p.a. e il Gestore del Sistema da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di qualsiasi natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento del Sistema. Consip S.p.A. si riserva, comunque, di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema.

Il concorrente è consapevole, ed accetta con la presentazione dell'OFFERTA, che il Sistema può rinominare in sola visualizzazione i *file* che il medesimo concorrente presenta attraverso il Sistema; detta modifica non riguarda il contenuto del documento, né il nome originario che restano, in ogni caso, inalterati.

Oltre a quanto previsto nel presente documento, restano salve le indicazioni operative ed esplicative presenti a Sistema, nelle pagine internet relative alla procedura di presentazione dell'offerta.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (es. RTI/ConSORZI, sia costituiti che costituendi) indica in sede di presentazione dell'OFFERTA la forma di partecipazione e gli operatori economici riuniti o consorziati. Il Sistema genera automaticamente un PIN dedicato esclusivamente agli operatori associati, che servirà per consentire ai soggetti indicati di prendere parte (nei limiti della forma di partecipazione indicata) alla compilazione dell'OFFERTA.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana. Si precisa che in caso di produzione di documentazione redatta in lingua diversa dall'italiano quest'ultima dovrà essere corredata da traduzione

giurata.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione della documentazione amministrativa, si applica il soccorso istruttorio.

L'offerta vincola il concorrente per 10 mesi dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine ultimo fissato da quest'ultima è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Fino al giorno fissato per l'apertura delle offerte, l'operatore economico può effettuare, tramite il Sistema, una richiesta di rettifica di un errore materiale contenuto nell'offerta tecnica o nell'offerta economica, di cui si sia avveduto dopo la scadenza del termine per la loro presentazione. A tal fine, richiede alla stazione appaltante di potersi avvalere di tale facoltà. La stazione appaltante indica le modalità da adottare per operare la rettifica nel rispetto della segretezza dell'offerta e assegna il relativo termine. La rettifica non deve comportare la presentazione di una nuova offerta, né la sua modifica sostanziale.

16. SOCCORSO ISTRUTTORIO E CHIARIMENTI

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la dichiarazione sostitutiva di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della dichiarazione sostitutiva di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente.

In particolare:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dall'appalto specifico;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione del contratto di avalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della dichiarazione sostitutiva di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;
- non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omessa indicazione, delle modalità con le quali l'operatore intende assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, il rispetto delle condizioni di partecipazione e di esecuzione di cui al par. 11 del presente capitolato.

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non inferiore a cinque e non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni

necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione del Sistema dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

La stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine assegnato dalla stazione appaltante che non può essere inferiore a cinque giorni e superiore a dieci giorni. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

17. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico inserisce a Sistema, nelle Busta amministrativa, la documentazione indicata nella tabella seguente.

Documentazione amministrativa	
Documento	Busta
Dichiarazione sostitutiva di partecipazione	Amministrativa
Ricevuta pagamento bollo	Amministrativa
Dichiarazione aggiuntiva	Amministrativa
Eventuale dichiarazione di avvalimento e relativa documentazione	Amministrativa
Eventuale Dichiarazione di ammissione al concordato preventivo, più relativa documentazione	Amministrativa
Eventuali atti relativi a R.T.I. o Consorzio Ordinario o Aggregazioni senza soggettività giuridica	Amministrativa
Garanzia provvisoria e documenti a comprova della riduzione	Amministrativa
Passoe	Amministrativa
Patto d'integrità	Amministrativa
Documenti di riconoscimento dei sottoscrittori di offerte e dichiarazioni	Amministrativa
Attestazione dei sopralluoghi	Amministrativa

17.1 Dichiarazione sostitutiva di partecipazione

Il concorrente dovrà presentare la Dichiarazione sostitutiva di partecipazione generata automaticamente dal Sistema. Detta Dichiarazione, rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, contiene, tra le altre le seguenti informazioni:

- attestazioni relative ai dati del soggetto che sottoscrive la dichiarazione nonché quelli afferenti al concorrente e alla forma di partecipazione;
- la dichiarazione di aver preso visione del Bando Istitutivo, dell'Appalto Specifico e di tutta la documentazione ad essi allegata nonché di tutti i documenti ivi richiamati e citati, di averli attentamente letti e accettarli integralmente e incondizionatamente;
- la conferma di tutte le dichiarazioni sostitutive inviate con la domanda di abilitazione allo SDAPA di riferimento del presente AS, così come eventualmente in seguito modificate e/o Rinnovate;

- dichiarazioni relative alle cause di esclusione di cui all'art. 95, comma 1 lett. b), c) d) ed e) in relazione alla fattispecie di cui all'art. 98, comma 3, lett. b) del Codice;
- dichiarazione in ordine all'insussistenza della causa interdittiva di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D. lgs.n.165/2001 nei confronti della stazione appaltante e/o della Committente;
- di non partecipare al medesimo appalto specifico contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta). Se l'operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega la documentazione che dimostra che la circostanza non ha influito sulla procedura, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;
- dichiarazione di aver preso visione del Capitolato Tecnico e che i beni e/o i servizi che verranno offerti dal Concorrente rispettano tutti i requisiti minimi in esso indicati;
- la dichiarazione, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE, relativa all'avvenuta lettura dell'informativa sul trattamento dei dati personali contenuta nel Capitolato d'oneri del Bando istitutivo e nel Capitolato d'oneri alla lettera di invito.

In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzi ordinari costituendi o Aggregazioni senza personalità giuridica o GEIE, il concorrente deve, nella suddetta dichiarazione:

- (solo per i R.T.I.) indicare l'impresa raggruppanda a cui, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza;
- indicare i riferimenti degli altri operatori associati le prestazioni che ciascuna eseguirà e la misura percentuale delle stesse;
- assumere l'impegno, in caso di aggiudicazione, a conferire mandato speciale alla mandataria e ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 68 del D. lgs. 36/2023.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d) del Codice, il consorzio indica il/i consorziato/i per il/i quale/i concorre alla gara.

In caso di partecipazione in R.T.I., Consorzio ordinario di concorrenti o Aggregazioni senza soggettività giuridica o GEIE ogni componente del Raggruppamento/Consorzio/Aggregazione/GEIE deve produrre una Dichiarazione sostitutiva di partecipazione. In caso di consorzio di cui all'art. 65, comma 2, lettera b), c), d) del Codice, e di Aggregazioni con soggettività giuridica sia il Consorzio/Aggregazione che le singole imprese consorziate esecutrici/imprese retiste esecutrici devono produrre una Dichiarazione sostitutiva di partecipazione.

La Dichiarazione sostitutiva verrà generata dal Sistema in formato .pdf e dovrà essere fatta pervenire alla stazione appaltante attraverso il Sistema dopo averla scaricata e salvata sul proprio pc e sottoscritta come di seguito.

La Dichiarazione sostitutiva di partecipazione è sottoscritta ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la dichiarazione

sostitutiva di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;

- b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la dichiarazione sostitutiva di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa all'AS;
 - c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la dichiarazione sostitutiva di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa all'AS.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La Dichiarazione è firmata dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore.

[Nelle more dell'adozione del provvedimento del Direttore dell'Agenzia delle Entrate di cui all'articolo 3, comma 1, dell'allegato I.4 al codice] La Dichiarazione sostitutiva di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato tramite F24, bollo virtuale previa autorizzazione rilasciata dall'Agenzia delle Entrate o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento. A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

In caso di partecipazione in forma associata, resta inteso che il bollo è dovuto:

- dall'impresa singola;
- in caso di RTI e consorzi ordinari costituiti/costituendi o GEIE dalla mandataria capogruppo o da una mandante;
- nel caso di consorzi di cui all'art. 65, comma 2 lett. b), c) e d) del Codice, dal consorzio medesimo;
- nel caso di Aggregazioni di rete dall'organo comune/mandataria o da una delle imprese indicate come esecutrici.

In ogni caso, eventuali irregolarità nella documentazione relativa al pagamento dell'imposta di bollo potranno essere oggetto di integrazione documentale.

17.2 Dichiarazione aggiuntiva

La Dichiarazione aggiuntiva dovrà essere redatta, in conformità al facsimile di cui all'**Allegato n. 1**, sottoscritta con firma digitale dal medesimo soggetto che sottoscrive la dichiarazione di partecipazione e dovrà contenere le seguenti dichiarazioni:

- nel caso in cui l'operatore economico assolva al pagamento del bollo, ai fini della partecipazione alla presente procedura, tramite marca da bollo di euro 16,00, l'indicazione del numero seriale della marca utilizzata;
- la volontà o meno di ricorrere al subappalto ed in caso positivo le prestazioni da subappaltare;
- di applicare il CCNL indicato dalla stazione appaltante o altro CCNL equivalente, con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto legge 76/20;
- di garantire, secondo quanto indicato al par. 11, la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- di impegnarsi, secondo quanto indicato al par. 11, ad acquisire le certificazioni SA8000:2014 e UNI/PdR 125:2022 ed a mantenerne la validità fino a scadenza contrattuale al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate che l'aggiudicatario intenderà impiegare nel contratto;
- di accettare, in caso di aggiudicazione, i requisiti particolari di esecuzione ai sensi dell'art. 113 del Codice indicati al par. 11;
- di impegnarsi a sottoscrivere la dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi di cui all'allegato I al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012;
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n. 62 del 16/04/2013 e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura della provincia di ... oppure di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura della provincia di ...;
- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, il domicilio fiscale ..., il codice fiscale ..., la partita IVA ..., l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 90 del Codice.
- il sito internet presso il quale è possibile verificare la garanzia provvisoria di cui all'art. 12 del capitolato d'oneri;
- di possedere/non possedere le certificazioni ai fini delle riduzioni della garanzia provvisoria di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, come da articolo 12 del capitolato d'oneri, e ne allega copia in caso di dichiarato possesso qualora non già presenti nel fascicolo virtuale;

17.3 Documentazione relativa all'avvalimento

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega la seguente documentazione:

- 1) la dichiarazione di avvalimento del concorrente e quella dell'ausiliaria redatte secondo il modello di cui all' Allegato n. 3 - 'Dichiarazione di avvalimento' sottoscritta dal Rappresentante legale dell'impresa ausiliaria;
- 2) il contratto di avvalimento in originale, o in alternativa in copia autentica;
- 3) il PASSOE dell'ausiliaria.

La documentazione di cui sopra deve essere **sottoscritta** dal legale rappresentante dell'impresa o da altro soggetto individuato al precedente par. 17.1.

17.4 Dichiarazione integrativa per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267

L'operatore economico che al momento della presentazione della domanda di ammissione o in sede di modifica dati ha dichiarato di essere stato ammesso al concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'articolo 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, dovrà oltre a produrre in tali sedi la documentazione richiesta dal par. 5.5 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, dovrà produrre a Sistema, una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

17.5 Atti relativi a R.T.I., Consorzi, Aggregazioni

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:
 - a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c. le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:**
 - copia del contratto di rete
 - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
 - dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.
- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:**
 - copia del contratto di rete
 - dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

18. OFFERTA TECNICA

Il concorrente inserisce a Sistema, nella sezione indicata nella tabella che segue, la seguente documentazione:

Offerta tecnica	
Documento	Busta
Offerta tecnica (<i>generata dal sistema</i>)	Tecnica
Relazione tecnica	Tecnica
Eventuale documenti a corredo della Relazione tecnica (dichiarazioni ai sensi del d.p.r. 445/2000, attestazioni, certificazioni, ecc.) anche ai fini dell'attribuzione del punteggio	Tecnica
Eventuale, in caso di avvalimento premiale, contratto di avvalimento	Tecnica
Eventuale copia aggiuntiva dell'offerta tecnica oscurata per motivi di segretezza	Tecnica
Eventuale dichiarazione motivata delle parti dell'offerta coperti da riservatezza	Tecnica
Eventuale Dichiarazione su CCNL diverso	Tecnica

L'offerta deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) la "**Offerta Tecnica**", generata automaticamente dal Sistema, contenente i valori inseriti a Sistema dal Concorrente nella/e scheda/e di offerta.
Le caratteristiche tecniche verranno riportate su una dichiarazione generata dal Sistema in formato .pdf "Documento di Offerta tecnica", che il concorrente dovrà caricare a Sistema dopo averla:
 - i) scaricata e salvata sul proprio PC;
 - ii) sottoscritta digitalmente.
- b) La **Relazione Tecnica**, deve contenere una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri di valutazione indicati nell'Allegato n. 5, gli elementi richiesti nella tabella stessa nonché nel suddetto Allegato.

L'operatore economico inserisce l'eventuale documentazione probatoria sulla equivalenza del CCNL adottato nella sezione della piattaforma relativa all'offerta tecnica.

L'operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Capitolato tecnico, pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'Allegato II.5 al Codice.

Si precisa che la Scheda tecnica presente a Sistema e la dichiarazione "Offerta Tecnica" generata dal Sistema contengono una versione sintetica dei soli Sub-Criteri di valutazione di natura quantitativa / tabellare, la cui versione estesa è riportata nella tabella contenuta nell'Allegato n. 5. Nella medesima tabella sono riportati anche i Sub-Criteri di valutazione di natura discrezionale (oggetto di relazione tecnica da parte dell'operatore economico) che non sono invece presenti a sistema in quanto oggetto di valutazione da parte della Commissione Aggiudicatrice.

Modalità di attribuzione del punteggio relativo ai Sub-Criteri quantitativi relativi alle certificazioni in caso di partecipazione di Raggruppamenti, Consorzi ordinari e soggetti di cui all'art. 65 del Codice: in caso di soggetti di cui all'art. 65, comma 2, lett. e) ed f), l'attribuzione del punteggio avverrà solo nel caso in cui tutte le imprese del Raggruppamento o del Consorzio ordinario siano in possesso delle Certificazioni; in caso di soggetti di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d), l'attribuzione del punteggio avverrà solo nel caso in cui il Consorzio sia in possesso delle Certificazioni oppure tutte le consorziate esecutrici siano in possesso delle certificazioni.

Nel caso di comprova di quanto offerto prima della stipula del contratto o in fase di esecuzione, le conseguenze in caso di riscontro negativo sono: esclusione, revoca aggiudicazione e risoluzione.

19. OFFERTA ECONOMICA

Il concorrente inserisce a Sistema, nella sezione indicata nella tabella che segue, la seguente documentazione:

Offerta economica	
Documento	Busta
Offerta economica (<i>generata dal sistema</i>)	Economica
Allegato n. 6 Modello di offerta economica	Economica

L'Offerta è costituita, **a pena di esclusione**, dai seguenti documenti:

- la **"Offerta Economica"**, generata automaticamente dal Sistema contenente i valori inseriti a Sistema dal Concorrente nella/e apposita/e scheda/e, secondo le modalità successivamente indicate.
I valori offerti verranno riportati su una dichiarazione generata dal Sistema in formato .pdf "Documento di Offerta Economica", che il concorrente dovrà caricare a Sistema dopo averla:
 - i. scaricata e salvata sul proprio PC;
 - ii. sottoscritta digitalmente.
- ulteriori elementi dell'offerta economica, in conformità all'Allegato n. 6 "Modello Offerta economica", che il concorrente dovrà compilare secondo le modalità indicate successivamente nonché all'interno del suddetto allegato. Il file predisposto in formato .xls dovrà essere compilato, convertito in .pdf e firmato digitalmente ai fini della presentazione in gara.

L'offerta economica di cui all'Allegato n. 6 "Modello Offerta economica" deve indicare, **a pena di esclusione**, i seguenti elementi:

- a) prezzo complessivo e prezzi unitari per come specificati nell'Allegato n. 6 Modello offerta economica, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.
Verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali;
- b) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- c) la stima dei costi della manodopera. Ai sensi dell'art. 41, comma 14 del Codice i costi della manodopera indicati al paragrafo 4 del presente Capitolato d'Oneri non sono ribassabili. Resta la possibilità per

l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera.

- d) prezzo unitario di acqua minerale in bottiglia da 0,5 litri (pur non concorrendo alla formazione dell'offerta economica oggetto di valutazione, tale quotazione serve a fissare alcuni prezzi unitari utili per eventuali proroghe/opzioni).

In caso di incongruenza tra l'importo complessivo offerto da Allegato n. 6 "Modello offerta economica" e quello inserito dal Concorrente nel Sistema da apposita scheda generata automaticamente, non potrà essere attivato il soccorso istruttorio come disciplinato dal presente Capitolato d'onori. Pertanto, **si raccomanda ai concorrenti l'assoluta corrispondenza tra i due valori, pena l'esclusione dalla gara.**

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta pari a € 2.278.674,78.

20. SOTTOSCRIZIONE DELL'OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA

L'Offerta tecnica e l'offerta Economica, devono essere sottoscritte con firma digitale:

- dal legale rappresentante/procuratore del concorrente avente i poteri necessari per impegnare l'impresa/Consorzio nella presente procedura, in caso di impresa singola o dei Consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d) del D. Lgs n. 36/2023 e s.m.i.;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
 - a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, l'offerta deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, l'offerta deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
 - c. **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria**, l'offerta deve essere sottoscritta dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

21. AGGIUDICAZIONE

21.1 Criterio di aggiudicazione

L'Appalto verrà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108, commi 1 e 2, del Codice, secondo la ripartizione tra punteggio tecnico ed economico indicata di seguito.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi.

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

21.2 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il "Punteggio Tecnico" (PT) è attribuito sulla base della valutazione dei seguenti "Ambiti di Valutazione", definiti all'interno dell'appendice 1 al Capitolato Tecnico del bando istitutivo e nell'Allegato n. 5 Criteri di valutazione:

Categoria ristorazione collettiva - ambito di valutazione:

- organizzazione del servizio e specifiche tecniche dei prodotti;
- pari opportunità.

La valutazione sarà effettuata sulla base dei "Criteri" e "Sub-Criteri di Valutazione" elencati nell'Allegato n. 5 Criteri di valutazione.

Il concorrente è **escluso** dalla gara nel caso in cui non consegua un punteggio superiore alla soglia minima di sbarramento pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo ante-riparametrazione, come meglio specificato nell'Allegato n. 5 Criteri di valutazione.

21.3 Metodo di attribuzione del punteggio dell'offerta tecnica

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale come meglio specificato nell'Allegato n. 5 Criteri di valutazione.

A ciascuno degli elementi quantitativi/tabellari è assegnato un punteggio discrezionale come meglio specificato nell'Allegato n. 5 Criteri di valutazione.

21.4 Metodo di attribuzione del punteggio dell'offerta economica

Il punteggio massimo viene attribuito all'offerta complessiva più bassa (IVA esclusa), in ragione della somma risultante dalla moltiplicazione tra i prezzi unitari offerti per ogni singola voce ed i quantitativi triennali presunti per ogni singola voce.

Per le altre offerte verrà attribuito un punteggio determinato dal confronto proporzionale (proporzione inversa) di ciascuna di esse con l'offerta migliore, secondo la seguente formula:

$$P = \frac{\text{Prezzo complessivo più basso offerto tra tutti i concorrenti} \times \text{Punteggio massimo previsto}}{\text{Prezzo complessivo dell'offerta in esame}}$$

21.5 Metodo per il calcolo dei punteggi

Come meglio specificato nell'Allegato n. 5 Criteri di valutazione.

22. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero pari a 3 o 5 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto.

In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93 comma 5 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione trasparente".

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

Il RUP si avvale dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica della documentazione amministrativa e dell'anomalia delle offerte.

23. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DELLA PROCEDURA

La prima sessione ha luogo il giorno ed alle ore che saranno debitamente comunicati.

Il Sistema consente lo svolgimento delle sessioni di gara preordinate all'esame:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche.

Il Sistema garantisce il rispetto delle disposizioni del codice in materia di riservatezza delle operazioni e delle informazioni relative alla procedura di gara, nonché il rispetto dei principi di trasparenza.

Si precisa che alle operazioni di apertura delle buste amministrative, tecniche ed economiche i concorrenti potranno assistere collegandosi da remoto al Sistema nei giorni e orari che saranno comunicati (ad eccezione delle date già indicate in documentazione di gara).

24. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il RUP o eventualmente apposito personale a ciò deputato accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente Capitolato d'Oneri;
- c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente par. 16.

Gli eventuali provvedimenti di esclusione dalla procedura di gara sono comunicati entro cinque giorni dalla loro adozione. È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

25. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche sono comunicate tramite il Sistema ai concorrenti ammessi alla presente fase di gara.

Il RUP o eventualmente apposito personale a ciò deputato procede all'apertura delle offerte presentate.

La commissione giudicatrice procede all'esame e valutazione delle offerte presentate dai concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente capitolato d'oneri. Gli esiti della valutazione sono registrati dal Sistema.

La commissione procede alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al par. 21.5.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui al par. 23:

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la Piattaforma consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La commissione giudicatrice procede all'apertura e alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte nel Capitolato d'Oneri e, successivamente, all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, i predetti concorrenti, su richiesta della stazione appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro due giorni. La richiesta è effettuata secondo le modalità previste al par. 3.3. È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo la commissione procede mediante sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La stazione appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio secondo le modalità previste par. 3.3.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui al par. 23, i prezzi offerti.

L'offerta è esclusa in caso di:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;
- mancato superamento della soglia di sbarramento per l'offerta tecnica.

26. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Indipendentemente dal numero di offerte ammesse, sono considerate anormalmente basse le offerte che presentano almeno una delle seguenti condizioni individuate dalla stazione appaltante quali elementi specifici o criteri/parametri ai sensi dell'articolo 110, comma 1, del Codice:

- a) punteggio per l'offerta tecnica totale ante-riparametrazione: maggiore di 60;
- b) punteggio per l'offerta economica: maggiore di 26;
- c) costi della manodopera: inferiori all'importo indicato nel paragrafo 4, totale di tabella 2;
- d) oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro: inferiori all'importo totale indicato nel paragrafo 4, tabella 1, lettera B).

La stazione appaltante si riserva la facoltà di sottoporre a verifica un'offerta che, in base anche ad altri ad elementi, ivi inclusi i costi della manodopera, appaia anormalmente bassa.

Nel caso in cui la prima migliore offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, eventualmente avvalendosi di Commissione giudicatrice o eventuale struttura a supporto, ne valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità.

Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anormalmente basse, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Il concorrente allega, in sede di presentazione dell'offerta economica, le giustificazioni relative alle voci di prezzo e di costo. La mancata presentazione anticipata delle giustificazioni non è causa di esclusione.

Il RUP, eventualmente avvalendosi di Commissione giudicatrice o eventuale struttura a supporto, richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non superiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, eventualmente avvalendosi di Commissione giudicatrice o eventuale struttura a supporto, esamina le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il RUP, eventualmente avvalendosi di Commissione giudicatrice o eventuale struttura a supporto, esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

27. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante può decidere, entro 30 giorni dalla conclusione delle valutazioni delle offerte, di non procedere all'aggiudicazione.

Non si procede all'aggiudicazione dell'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa qualora venga accertato che tale offerta non soddisfa gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X della direttiva 2014/24/UE.

Il RUP procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare attraverso la consultazione di organizzazioni sindacali:

- l'equivalenza delle tutele nel caso in cui l'aggiudicatario abbia dichiarato di applicare un diverso contratto collettivo nazionale diverso rispetto a quello indicato dalla stazione appaltante e il rispetto

di quanto indicato nella clausola sociale per l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di cui al par. 11;

- l'attendibilità degli impegni assunti dall'appaltatore in relazione a quanto richiesto dal par. 11 e riguardante la stabilità occupazionale e le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente Capitolato d'Oneri ed è immediatamente efficace. In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC, ad incamerare la garanzia provvisoria.

Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

Il contratto è stipulato entro novanta giorni dall'aggiudicazione, ai sensi dell'articolo 18, comma 2, lettera b), del Codice, salvo quanto previsto dal medesimo comma.

A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso.

La garanzia provvisoria dell'aggiudicatario è svincolata automaticamente al momento della stipula del contratto; la garanzia provvisoria degli altri concorrenti è svincolata con il provvedimento di aggiudicazione e perde, in ogni caso, efficacia entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 117 del Codice.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine per fatto della stazione appaltante, l'aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine fissato per fatto dell'aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

La mancata o tardiva stipula del contratto al di fuori delle ipotesi predette, costituisce violazione del dovere di buona fede, anche in pendenza di contenzioso.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva dell'esito negativo della sua approvazione da effettuarsi entro trenta giorni dalla stipula. Decorso tale termine, il contratto si intende approvato.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 119, comma 3, lett. d) del Codice.

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto è stipulato in forma scritta ai sensi dell'allegato I.1, articolo 3, comma 1, lettera b), del codice e dell'articolo 18.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

28. AGGIORNAMENTO E RINNOVO DELLE DICHIARAZIONI RILASCIATE AI FINI DELL'AMMISSIONE

Ai sensi del paragrafo 6.4 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, in caso di ammissione allo SDAPA, le dichiarazioni rilasciate, unitamente ai dati identificativi dell'operatore economico, del legale rappresentante nonché di tutti gli altri eventuali soggetti registrati e abilitati al Sistema dovranno essere mantenute costantemente aggiornate, complete, veritiere e corrette, pena la sospensione o la revoca dell'Ammissione allo SDAPA.

Pertanto, nel caso di modifica di qualsiasi informazione contenuta nella "Domanda di ammissione" ovvero nelle dichiarazioni successivamente rilasciate dall'operatore economico ai fini dell'ammissione allo SDAPA o del mantenimento dell'ammissione medesima, l'operatore economico è tenuto, con le modalità di cui al paragrafo 6.4 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo e utilizzando l'apposita procedura prevista nel Sistema, ad aggiornare le dichiarazioni e tutte le informazioni presenti sullo SDAPA.

L'operatore economico invitato all'appalto specifico è tenuto a procedere, prima della presentazione dell'offerta, all'eventuale aggiornamento delle dichiarazioni rese in sede di "Domanda di ammissione", ove siano intervenute successive modifiche alle stesse.

29. ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

In seguito alla comunicazione di cui all'art. 90, comma 1, lett. b), del D. Lgs. n. 36/2023, viene richiesto all'aggiudicatario di far pervenire alla stazione appaltante nei termini che saranno appositamente comunicati:

- a) dichiarazione contenente i dati anagrafici dei soggetti sottoposti alla verifica antimafia di cui all'art. 85 del D.Lgs. 6-9-2011 n. 159 (ove tali informazioni non siano state acquisite in precedenza dalla stazione appaltante);
- b) dichiarazione sugli estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i dedicato/i, anche non in via esclusiva al contratto, nonché le generalità (nome e cognome) ed il Codice Fiscale delle persone delegate ad operare su di detto/i conto/i in adempimento a quanto previsto dall'art.3 comma 7 della Legge n.136/2010, si veda successivo par. 31>;
- c) idoneo documento comprovante la prestazione di una garanzia definitiva in favore della stazione appaltante, a garanzia degli impegni contrattuali, secondo le modalità e condizioni indicate nel successivo paragrafo 30 del presente Capitolato d'Oneri.
- d) idonea copertura assicurativa nel rispetto di quanto stabilito al successivo paragrafo 30.2 del presente Capitolato d'Oneri;

In caso di R.T.I. Consorzi ordinari e Aggregazioni senza soggettività giuridica dovranno altresì essere prodotti:

- in caso di RTI e di Aggregazioni senza soggettività giuridica, qualora non prodotta già in fase di partecipazione, copia autentica del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza alla impresa capogruppo con indicazione specifica delle percentuali di esecuzione dei servizi/forniture che ciascuna impresa svolgerà;
- in caso di Consorzi ordinari l'atto costitutivo del Consorzio.

Il mandato speciale del RTI/Aggregazione e l'atto costitutivo del Consorzio dovranno espressamente contenere l'impegno delle singole imprese facenti parte del RTI/Rete o del Consorzio al puntuale rispetto degli obblighi derivanti dalla Legge n. 136/2010 e s.m.i, anche nei rapporti tra le imprese raggruppate o consorziate (in conformità alla Determinazione dell'AVCP - ora A.N.AC. - n. 4 del 7 luglio 2011).

In caso di mancata produzione di quanto sopra richiesta, nei termini che saranno appositamente comunicati, si configura la circostanza di cui all'articolo 18, comma 6, del codice.

30. GARANZIA DEFINITIVA E POLIZZA ASSICURATIVA

30.1 Garanzia definitiva per la stipula del contratto

A garanzia di tutte le obbligazioni contrattuali assunte con la stipula del Contratto, l'aggiudicatario dovrà prestare, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, una garanzia definitiva che dovrà rispettare tutte le condizioni previste dall'art. 117 richiamato.

30.2 Polizza assicurativa

Si riporta quanto previsto dall'art. 8 del Capitolato speciale della presente procedura.

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, derivante dall'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato. L'Appaltatore è responsabile di ogni e qualsivoglia danno o pregiudizio anche di natura non patrimoniale che occorra all'ASP VV, ai pazienti, al personale ospedaliero, al proprio personale ed ai terzi nell'adempimento del servizio appaltato nonché alle strutture aziendali. Qualsiasi danno arrecato a beni mobili ed immobili (di proprietà e/o in uso dell'Azienda) da parte dell'Appaltatore mediante i mezzi ed il personale impiegato sarà addebitato all'Appaltatore stesso che provvederà alla riparazione a regola d'arte ed a sue spese.

L'Appaltatore s'impegna a stipulare, con primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO, nell'ambito della gestione del servizio di ristorazione, conduzione degli impianti e somministrazione degli alimenti prodotti. L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro ed a copertura anche dei rischi di tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio, con i limiti di € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per persona lesa e di € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni a cose, nonché copertura R. C. verso prestatori d'opera con massimale adeguato alle retribuzioni del personale. Copia delle polizze dovrà essere consegnata entro 15 giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

L'ASP VV è, altresì, esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente o in collaborazione da o con l'Appaltatore durante l'esecuzione del Servizio. Non sarà neppure responsabile dei danni diretti o indiretti che l'appaltatore dovesse subire in conseguenza di un fatto doloso o colposo di terzi, compresi i dipendenti delle Strutture sanitarie, in particolare, in conseguenza di furti.

L'Appaltatore si impegna a mantenere in vigore le suddette polizze per tutta la durata del contratto e fino all'intervenuta cessazione, nei termini di legge, degli obblighi risarcitori in capo all'aggiudicatario stesso. Ogni documento assicurativo dovrà essere prodotto in copia alle strutture sanitarie a semplice richiesta.

31. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una

commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione de quo deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

32. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza nonché nella sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza del PIAO.

Come attestato dal Dirigente Responsabile per la Prevenzione della Corruzione e per la Trasparenza e della Protezione dei dati personali di quest'Amministrazione, il Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e Trasparenza - Triennio 2023/2025 costituisce la sottosezione 2.3 "Rischi corruttivi e trasparenza" del P.I.A.O., adottato da quest'Amministrazione con delibera del Commissario Straordinario n. 170/CS dell'1 febbraio 2023 e pubblicato nella Sezione Amministrazione Trasparente > Altri > Contenuti > Anticorruzione > P.I.A.O., link: <https://www.aspvv.it/index.php/amministrazione-trasparente-2/587-altri-contenuti/anticorruzione/piao-piano-integrato-di-attivita-e-di-organizzazione>

Il Codice di Comportamento Aziendale, stante anche i recenti aggiornamenti introdotti dal DPR n. 81 del 13 giugno 2023, è in fase di adozione, in ogni caso, trovano applicazione le disposizioni di carattere generale approvate con DPR n. 62 del 16 aprile 2013, come attestato dal Dirigente Responsabile per la Prevenzione della Corruzione e per la Trasparenza e della Protezione dei dati personali di quest'Amministrazione.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante raggiungibile con il suddetto link.

33. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nelle piattaforme di e-procurement, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 35 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, secondo le modalità indicate all'articolo 36 del codice.

Si rimanda al regolamento aziendale, raggiungibile con il *link* sotto indicato, per le istanze di accesso agli atti ai sensi della normativa vigente:

<https://www.aspvv.it/index.php/amministrazione-trasparente-2/2-disposizioni-general/atti-general/atti-amministrativi-general/non-categorizzato/172-regolamento-accesso-agli-atti-amministrativi>

34. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo della Calabria.

Trova applicazione la disciplina di cui all'articolo 215 del Codice relativamente al collegio consultivo tecnico formato secondo le modalità di cui all'allegato V.2 del Codice, al fine di prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione del contratto. I costi sono ripartiti tra le parti.

Il collegio è costituito da tre o cinque membri.

35. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali", come modificato e integrato dal d.lgs. 10 agosto 2018, n. 101, secondo quanto riportato nell'apposita scheda informativa redatta dal Responsabile della protezione dei dati personali dell'Amministrazione, allegata alla documentazione di gara conformemente a quanto disposto dagli artt. 13 e 14 e dall'art. 15 all'art. 21 del GDPR n. 679/2016.

L'operatore economico aggiudicatario, contestualmente alla stipula del contratto, sarà nominato Responsabile esterno del trattamento, in quanto trattante dati personali di cui l'Amministrazione è titolare. A tal fine, verrà predisposta la lettera di nomina come da fac-simile allegato a cura del Responsabile della protezione dei dati personali dell'Amministrazione, che dovrà essere sottoscritta dal rappresentante legale dell'aggiudicatario e, per l'Amministrazione, dal Commissario Straordinario o Direttore Generale pro tempore Titolare dei dati, secondo le modalità che verranno di seguito definite.

36. GESTORE DEL SISTEMA

Fermo restando che, per la presente procedura, stazione appaltante è Azienda Sanitaria Provinciale Vibo Valentia, la stessa si avvale del supporto tecnico del Gestore del Sistema (ovvero il soggetto indicato sul sito www.acquistinretepa.it risultato aggiudicatario della procedura ad evidenza pubblica all'uopo esperita), incaricato anche dei servizi di conduzione tecnica delle applicazioni informatiche necessarie al funzionamento del Sistema, il quale assume ogni responsabilità al riguardo.

Per quanto attiene la disciplina delle responsabilità, le regole tecniche di utilizzo, di mancato utilizzo o di mancato funzionamento del Sistema si rinvia a quanto previsto al paragrafo 2 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo.

37. ALLEGATI AL CAPITOLATO D'ONERI

Allegato 1 – Dichiarazione Aggiuntiva

Allegato 2 – Modello sottoscrizione patto d'integrità

Allegato 3 – Modello dichiarazione di avalimento

Allegato 4 – Elenco personale impiegato dal contraente uscente

Allegato 5 – Criteri di valutazione offerte

Allegato 6 – Modello compilazione offerta economica

Allegato 7 – Modello attestazione sopralluoghi

Capitolato Speciale

Appendice "Dietetico" al Capitolato Speciale

-
DUVRI

Schema di contratto

Scheda informativa per il trattamento dei dati personali

Fac-simile lettera nomina Responsabile esterno del trattamento dei dati personali

Allegato n. 5

SDAPA CONSIP ID. 2673 – APPALTO SPECIFICO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA RENDERE AI PAZIENTI PRESSO I PP.OO. E LE STRUTTURE SANITARIE DELL’AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE VIBO VALENTIA

CRITERI ED ELEMENTI DI VALUTAZIONE

Modalità di attribuzione del punteggio all’offerta tecnica – massimo 70 punti

I concorrenti dovranno presentare una relazione tecnica che dovrà essere suddivisa in paragrafi numerati e titolati come gli elementi di valutazione sotto specificati. La relazione non dovrà essere superiore a 25 pagine numerate: i contenuti delle pagine superiori a 25 potrebbero non essere presi in considerazione ai fini della valutazione e assegnazione del punteggio.

La valutazione dell’offerta tecnica verrà eseguita manualmente dalla Commissione giudicatrice sulla base degli elementi di valutazione suddivisi tra criteri discrezionali e tabellari, come più sotto descritti nell’apposita griglia.

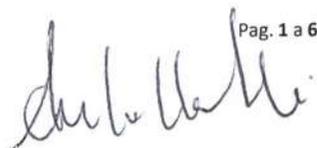
Nella valutazione tabellare, la Commissione giudicatrice attribuirà all’unanimità i punteggi previsti secondo il criterio quantitativo o del possesso (sì/no). L’attribuzione dei punteggi tabellari verrà eseguita dalla Commissione giudicatrice sulla base di quanto illustrato dall’offerente nei relativi paragrafi della relazione tecnica e suffragato dalla documentazione a corredo dell’offerta tecnica che avrà cura di allegare (dichiarazioni ai sensi del d.p.r. 445/2000, attestazioni, certificazioni, ecc.).

Nella valutazione discrezionale, ciascun componente della Commissione giudicatrice attribuirà un punteggio calcolato sulla base dei coefficienti indicati nella griglia di valutazione sotto rappresentata, senza attribuzione di punteggi intermedi. La Commissione giudicatrice calcolerà la media dei coefficienti assegnati (con al massimo due cifre decimali ottenute per troncatura della media matematica) dai singoli componenti per ogni elemento di valutazione discrezionale. Tale media sarà moltiplicata per il punteggio massimo attribuibile per ogni elemento di valutazione discrezionale.

La sommatoria dei punteggi tabellari e di quelli attribuiti con criterio discrezionale ante-riparametrazione determinerà il calcolo della soglia di sbarramento di 40 punti il cui superamento sarà condizione di ammissione dei concorrenti. Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui non consegua un punteggio superiore alla soglia minima di sbarramento pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo ante-riparametrazione.

Nei confronti dei concorrenti ammessi che avranno superato la suddetta soglia di sbarramento, la Commissione procederà alla riparametrazione dei soli punteggi attribuiti con criterio discrezionale qualora nessuno dei concorrenti suddetti abbia conseguito il punteggio massimo previsto per ciascun elemento di valutazione, attribuendo all’offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto il punteggio massimo previsto per ciascun elemento ed alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionalmente decrescente.

La sommatoria dei punteggi tabellari e discrezionali riparametrati determina il punteggio tecnico complessivo di ciascun concorrente.

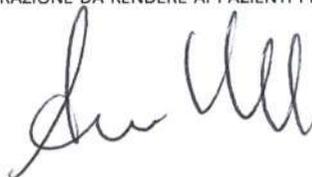


Coefficients per l'attribuzione del punteggio tecnico discrezionale		
Non valutabile	Proposta non valutabile o comunque ritenuta non sufficiente	0
Sufficiente	Proposta accettabile ma poco strutturata	0,25
Discreto	Proposta pertinente, che sviluppa l'oggetto/argomento in maniera parziale e/o senza completo approfondimento	0,50
Buono	Proposta adeguata, che sviluppa l'oggetto/argomento in modo non del tutto completo e/o senza particolari approfondimenti	0,75
Ottimo	Proposta ben strutturata, che sviluppa in modo completo, chiaro, preciso ed approfondito l'oggetto/argomento richiesto	1

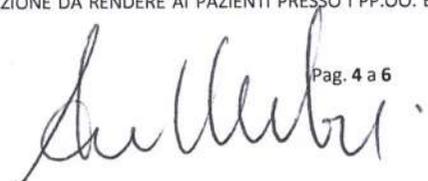
Griglia elementi e criteri di valutazione dell'offerta tecnica – massimo 70 punti			
N.	Elemento	Punteggio massimo attribuibile	Criterio di attribuzione ed eventuale descrizione elemento
1	APPROVVIGIONAMENTO		
1.A	Procedure di selezione e di gestione dei fornitori e modalità di controllo delle derrate all'arrivo (modalità e tempi, figure coinvolte, sistemi di controllo).	7	Criterio di attribuzione discrezionale della Commissione giudicatrice.
1.B	Criterio premiante al fine di ottenere risparmi energetici nel trasporto delle derrate e favorire la sostenibilità ambientale è il possesso per tutta la durata dell'appalto di una centrale logistica ad uso esclusivo dell'offerente sita entro 350 Km dalla Stazione Appaltante, provvista di certificazione ISO 45001.	7	Criterio di attribuzione discrezionale della Commissione giudicatrice. L'operatore dovrà dichiarare se è in possesso o meno della centrale logistica, se è provvista di certificazione ISO 45001 e redigere una descrizione dettagliata della stessa con illustrazione dei sistemi utilizzati, le dimensioni, le frequenze di approvvigionamento, i controlli delle merci, ecc. La centrale



			logistica deve essere nella disponibilità/possesso giuridico della ditta concorrente, non saranno valutati contratti in cui altre aziende dichiarano di mettere a disposizione la propria centrale per effettuare forniture di prodotti alimentari e non alimentari alla ditta partecipante.
<i>Totale</i>		14	
2	DERRATE		
2.A	Requisito migliorativo rispetto ai CAM per: frutta, verdura ed ortaggi, legumi, cereali, pani e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, farina per polenta, prodotti trasformati da pomodori, formaggio, latte UHT, yogurt, nova, olio extra vergine (requisito minimo). Così come disposto da Criteri ambientali minimi, l'offerente dovrà assumere l'impegno ad utilizzare derrate provenienti per un 40% da produzione convenzionale, per un 40% da produzione biologica e per il restante 20% da "sistemi di produzione integrata", prodotti IGP/DOP/ STG e prodotti regionali.	15	<p> Criterio di attribuzione tabellare della Commissione giudicatrice (quantitativo). L'offerente dovrà dichiarare se intende o meno assumere l'impegno a somministrare una quota percentuale di derrate maggiore rispetto a quelle minime richieste dalla normativa. Il punteggio di 15 verrà attribuito se l'operatore economico si impegna ad utilizzare derrate alimentari nelle seguenti percentuali. Biologico: <ul style="list-style-type: none"> - 0 punti: 40% - 3,25 punti: 45% - 7,5 punti: 50% Sistemi di produzione "integrata", prodotti IGP/DOP/STG e prodotti regionali: <ul style="list-style-type: none"> - 0 punti: 20% - 3,25 punti: 25% - 7,5 punti: 30% </p>
2.B	Requisito migliorativo rispetto ai CAM per carne (requisito minimo). Così come disposto dai Criteri ambientali minimi, l'offerente dovrà assumere l'impegno ad utilizzare derrate provenienti per un 65% da produzione convenzionale, per un 15% da produzione biologica e per il 20% da IGP/DOP.	15	<p> Criterio di attribuzione tabellare della Commissione giudicatrice (quantitativo). L'offerente dovrà dichiarare se intende o meno assumere l'impegno a somministrare una quota percentuale di carne maggiore rispetto a quelle minime richieste dalla normativa, il punteggio di 15 </p>



			verrà attribuito se l'operatore economico si impegna ad utilizzare derrate alimentari nelle seguenti percentuali. Biologico: <ul style="list-style-type: none"> - 0 punti: 15% - 7,5 punti: 20% Origine IGP/DOP: <ul style="list-style-type: none"> - 0 punti: 20% - 3,25 punti: 25% - 7,5 punti: 30%
<i>Totale</i>		30	
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		
3.A	Organigramma di commessa e organizzazione del personale con particolare riferimento al personale giornalmente impiegato nell'esecuzione delle attività oggetto dell'appalto, con relativa qualifica e mansione e fascia oraria di attività. La ditta dovrà inoltre fornire ogni elemento utile a dimostrare che, in caso di sostituzione (comprese le sostituzioni per ferie e/o malattie), può mantenere lo stesso livello professionale, qualitativo o di esperienza degli operatori impiegati.	3	Criterio di attribuzione discrezionale della Commissione giudicatrice.
3.B	Piano di formazione del personale del fornitore: monte ore complessivo per ciascun anno, comunque non inferiore a 8.	3	Criterio di attribuzione tabellare della Commissione giudicatrice (sì/no). L'offerente dovrà indicare l'impegno o meno ad erogare un monte ore complessivo di formazione non inferiore a 20 per ciascun dipendente per ciascun anno di contratto. Nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, devono essere affrontate le seguenti tematiche: <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione e salute; - Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle



			<p>pratiche correnti di allevamento di animali;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione; - Stagionalità degli alimenti; - Corretta gestione dei rifiuti; - Uso di detersivi a basso impatto ambientale; - Energia, trasporti. <p>Il programma di massima della formazione dovrà essere inserito nella busta della documentazione tecnica.</p>
3.C	Possesso certificazione SA8000:2014	3	Criterio di attribuzione tabellare della Commissione giudicatrice (sì/no).
3.D	Possesso certificazione UNI/PdR 125:2022	3	Criterio di attribuzione tabellare della Commissione giudicatrice (sì/no).
<i>Totale</i>		<i>12</i>	
4	MIGLIORIE SU PROGETTO DI ASSORBIMENTO PERSONALE		
	Proposte migliorative e metodi attuativi su progetto di assorbimento del personale, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.	3	Criterio di attribuzione discrezionale della Commissione giudicatrice.
<i>Totale</i>		<i>3</i>	
5	DISTANZE DEI CENTRI DI COTTURA DALLE SEDI DELL'ASP VV		
5.A	Distanza del centro di cottura dal Presidio Ospedaliero (P.O.) di Vibo Valentia	4	<p>Criterio di attribuzione tabellare della Commissione giudicatrice (quantitativo).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inferiore a km 1: punti 4 - Compreso tra km 1 e 5: punti 0 - Superiore a km 5: esclusione offerta
5.B	Distanza del centro di cottura dal Presidio Ospedaliero (P.O.) di Tropea	3	<p>Criterio di attribuzione tabellare della Commissione giudicatrice (quantitativo).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inferiore a km 1: punti 3 - Compreso tra km 1 e 5: punti 0



			- Superiore a km 5: esclusione offerta
5.C	Distanza del centro di cottura dal Presidio Ospedaliero (P.O.) di Serra San Bruno	3	Criterio di attribuzione tabellare della Commissione giudicatrice (quantitativo). - Inferiore a km 1: punti 3 - Compreso tra km 1 e 5: punti 0 - Superiore a km 5: esclusione offerta
5.D	Distanza del centro di cottura dalla Struttura Sanitaria di Soriano Calabro (RSA)	1	Criterio di attribuzione tabellare della Commissione giudicatrice (quantitativo). - Inferiore a km 1: punti 1 - Compreso tra km 1 e 5: punti 0 - Superiore a km 5: esclusione offerta
<i>Totale</i>		<i>11</i>	
Totale		70	

Modalità di attribuzione del punteggio all'offerta economica – massimo 30 punti

Come ampiamente descritto nel Capitolato d'oneri, l'offerta economica, oltre alla compilazione del relativo campo del sistema nella piattaforma, dev'essere presentata attraverso la compilazione del modello di offerta economica di cui all'Allegato n. 7, nelle celle di colore giallo.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta pari a € 2.278.674,78.

Il punteggio massimo viene attribuito manualmente dalla Commissione giudicatrice all'offerta complessiva più bassa (IVA esclusa), in ragione della somma risultante dalla moltiplicazione tra i prezzi unitari offerti per ogni singola voce ed i quantitativi triennali presunti per ogni singola voce.

Per le altre offerte verrà attribuito manualmente dalla Commissione giudicatrice un punteggio determinato dal confronto proporzionale (proporzione inversa) di ciascuna di esse con l'offerta migliore, secondo la seguente formula:

$$P = \frac{\text{Prezzo complessivo più basso offerto tra tutti i concorrenti} \times \text{Punteggio massimo previsto}}{\text{Prezzo complessivo dell'offerta in esame}}$$

Determinazione della migliore offerta

La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo più alto, che sarà ottenuto manualmente dalla Commissione giudicatrice sommando il punteggio relativo all'offerta tecnica ed il punteggio relativo all'offerta economica.



APPENDICE AL CAPITOLATO SPECIALE

APPALTO SPECIFICO SDAPA CONSIP ID. 2673 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA RENDERE AI DEGENTI PRESSO I PP.OO. E LE STRUTTURE SANITARIE DELL'AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE VIBO VALENTIA

**DIETETICO
CARATTERISTICHE QUALITATIVE GENERI ALIMENTARI**

Art. 1 MENÙ

Il menu, concordato con il Servizio di Dietetica (SD) delle strutture ospedaliere degli Ospedali, dovrà tenere conto di esigenze nutrizionali diverse, prevedendo una vasta gamma di piatti interscambiabili consentendo una molteplice scelta giornaliera. I menu devono essere rispettosi del diverso credo religioso; devono prevedere una diversificazione per ogni stagione ed essere elaborati su 4 settimane per gli utenti (pazienti ospedalizzati). Per le speciali festività principali (Natale, Capodanno, Pasqua, lunedì dell'Angelo, Ferragosto) è previsto uno speciale menu comprensivo di antipasto, dolci e pietanze tipiche, senza incremento di prezzo. Tale menu dovrà essere proposto dalla ditta aggiudicataria e autorizzato dalla SDN.

Gli utenti del servizio di ristorazione operano la scelta delle pietanze sulla base di un menù che si distingue

in :

- 1) MENU' DI BASE
- 2) MENU' DELLE FESTIVITA'
- 3) MENU' SPECIALE

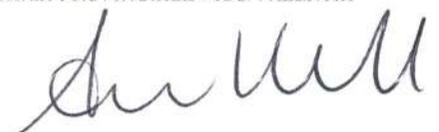
Gli offerenti dovranno proporre in sede di gara un piano nutrizionale corredato dai menù e prospetti di diete ordinarie e speciali.

I menu dovranno, inoltre, essere corredati di un ricettario, con indicati gli ingredienti e le modalità di cottura, nonché il relativo apporto calorico. Nel corso dell'appalto l'Aggiudicatario dovrà integrare, secondo le necessità degli Enti Sanitari, la composizione dei pasti con l'inserimento di ulteriori voci le cui caratteristiche dovranno essere concordate tra le parti, senza alcun onere aggiuntivo.

Fermo restando quanto espressamente previsto dalle tabelle riportate nel presente Capitolato, nei confronti del quale le ditte concorrenti, in sede di redazione della propria offerta di gara, dovranno riferirsi in via prioritaria, si riportano di seguito le indicazioni di massima relative alla composizione dei menù.

1.1 MENÙ DI BASE

Menu destinato a tutti i pazienti che non hanno necessità di seguire un trattamento nutrizionale specifico, deve prevedere una rotazione temporale, la stagionalità e deve seguire le regole della corretta alimentazione rispettando le proporzioni dei nutrienti, calcolate in base alle indicazioni fornite dai LARN (Livelli di Energia e Nutrienti Raccomandata per la popolazione italiana) e dalle



Linee guida per la Sana Alimentazione Italiana (INRAN), secondo la Piramide Alimentare Italiana, al fine di fornire un apporto calorico e di principi nutritivi (macro e micronutrienti) adeguato alle necessità dei pazienti. I menu dovranno avere una programmazione settimanale a variabilità giornaliera.

La composizione bromatologica dovrà essere la presente: Kcal 2235

Proteine g 102 (18%) Lipidi g 63 (25%) Glucidi g 332 (57%)

La giornata alimentare sarà articolata in:

COLAZIONE

Latte - Caffè - Tè o Camomilla - Panino - Biscotti o Fette Biscottate – Marmellata o Miele - Burro - zucchero a parte;

PRANZO e CENA

Un primo a scelta fra tre, di cui uno in bianco

Un secondo a scelta fra tre, di cui uno freddo

Contorni a scelta fra due di cui uno cotto e uno crudo

Frutta (fresca o cotta) o succo di frutta

Pane

Acqua minerale non gasata da lt 1,00 a pranzo e a cena

Dovranno essere previsti tra i menu di base: menu vegetariani, menu vegani e menu rispettosi dei diversi credi religiosi.

1.2 MENÙ DELLE FESTIVITÀ

I menù delle festività, quali: Natale, Capodanno, Pasqua, lunedì dell'Angelo, Ferragosto, devono essere predisposti tenendo conto delle usanze tradizionali, prevedendo cibi più elaborati ed alimenti che diano un segno tangibile della festa e/o ricorrenza.

Tali menù saranno proposti dall'offerente in sede di presentazione dell'offerta, ma in sede di effettuazione del servizio l'Appaltatore dovrà preventivamente concordare con la Direzione Medica di Presidio il menu della singola festività.

1.3 MENÙ SPECIALE

Per quanto riguarda il menù speciale la definizione e la composizione dovrà essere preventivamente determinata dal SD in relazione alle necessità contingenti legate allo stato fisiologico dell'utente e alla natura delle patologie.

- Diete Speciali Standard Stati Fisiologici (età pediatrica, geriatrica e stato di gravidanza)
- Diete Speciali Standard: Ipercalorica Ipercalorica
- Iperproteica Ipoproteica Intolleranze e Allergie Priva di Glutine
- A ridotto apporto di fibre e lattosio
- A consistenza modificata
- Di Rialimentazione
- Diete Speciali Individuali (ogni qualvolta il SD debba gestire singoli pazienti con problematiche specifiche)

Tali diete devono essere approntate a cura dell'Appaltatore con la supervisione di proprio personale tecnico con qualifica di dietista. Nel caso di diete speciali individuali la definizione in quantità e qualità delle pietanze verrà indicata unicamente dal SD.

1.4 MENÙ D'INGRESSO STANDARD

L'appaltatore dovrà garantire in qualsiasi momento della giornata, purché collocabile nell'arco temporale che va dalle 08,00 alle 19,00 la fornitura di pasti in caso di ricoveri non prevedibili in fase di prenotazione dei pasti. Tale servizio sarà effettuato a semplice richiesta da parte dei reparti di degenza (Capo Sala o delegato) in funzione di un menù d'ingresso standard, sempre ed almeno così definito:

- Un primo (caldo o freddo)
- Un secondo piatto(caldo o freddo);
- Un contorno(caldo o freddo)
- pane;
- Acqua minerale;
- Frutta o succo di frutta;

1.5 CESTINI ALIMENTARI A) Cestino per pazienti afferenti UU.00 Dialisi costituito da:

- un panino imbottito, un frutto o succo di frutta;
- bottiglia d'acqua da 1/2 litro

B) Cestino (o in alternativa mediante distributori automatici) per donatori di sangue costituito da:

- una merendina o snack salato, un succo di frutta, un caffè o cappuccino

1.6 VARIAZIONE MENÙ

Per tutti i menù, eventuali variazioni dovranno essere di volta in volta concordate con la Direzione Medica di Presidio. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Azienda. E' consentita tuttavia una variazione dei menù nei seguenti casi, previa autorizzazione:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione momentanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- irreperibilità sul mercato dei prodotti.

1.7 ORARIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dovrà avvenire nei presidi ospedalieri, a cura del personale dell'aggiudicatario, di norma, secondo i seguenti orari in accordo con la Direzione Sanitaria:

Prima colazione: dalle ore 7,30 alle ore 8,00

Pranzo: dalle ore 12,00 dalle ore 14,30

Cena: dalle ore 18,00 dalle ore 19,00

Entro un'ora, lo stesso personale dovrà provvedere a ritirare vassoi, stoviglie e quant'altro utilizzato. Laddove eccezionalmente si verificano situazioni ostative al ritiro dei vassoi cena, il personale dell'Azienda Sanitaria avrà cura di depositare tali vassoi presso apposito locale di servizio di reparto. Il personale dell'aggiudicatario ritirerà i vassoi così conservati al termine della distribuzione del giorno seguente.

Art. 2 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

2.1 ACQUISTO DELLE DERRATE

L'Aggiudicatario provvederà all'acquisto delle derrate, presso aziende di primaria importanza che possiedono un controllo qualità sulle linee di produzione ed avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci. L'Aggiudicatario dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, su richiesta delle Strutture Sanitarie, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti leggi in materia. Si sottolinea, che tutti gli alimenti devono essere di prima qualità, di marche conosciute con l'indicazione dell'importatore e del valore merceologico. Le derrate alimentari e le bevande dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. L'Azienda Sanitaria procede con proprio personale al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno, quindi, risultare selezionate e comunque di prima qualità. Sulla qualità ed accettabilità delle derrate il giudizio della SD, che tiene conto del parere del tavolo tecnico, è vincolante. Le derrate devono, comunque, essere rispondenti alle caratteristiche merceologiche ed organolettiche del presente capitolato.

Le derrate potranno essere modificate durante il periodo dell'Appalto in base a esigenze diverse. In caso di derrate non gradevoli, non conformi alle necessità o di nuovi alimenti messi in commercio per patologia, il SD potrà fare richiesta di sostituzione o di nuovo inserimento.

Sono tassativamente vietate la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici (con la possibilità di interdire totalmente o di introdurre un'eventuale limite percentuale nell'utilizzo di tali prodotti compatibilmente con le normative di legge).

E' onere dell'Aggiudicatario provvedere alla buona conservazione delle derrate depositate o preparate e allo stesso sarà imputato ogni caso di avaria. La perdita di derrate alimentari dovuta a fatti imprevedibili quali allagamenti, mancata erogazione di energia elettrica, incendi, ecc., rimane a totale carico dell'Aggiudicatario del servizio con la conseguente esclusione di rivalsa verso il soggetto appaltatore.

In qualunque momento il soggetto appaltatore (per tramite dei servizi alle proprie dipendenze) ha la facoltà di verificare le derrate e controllarne la rispondenza alle indicazioni contenute nel presente Capitolato e alle caratteristiche quanti-qualitative di cui alle tabelle allegate, e di disporre la non utilizzazione in caso di difformità. In ogni caso, quando le derrate somministrate, anche se accettate per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, si dà legittimamente la svalutazione, i Responsabili dei Presidi ne daranno nota come sopra ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che si sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi.

E' ammesso l'utilizzo di semilavorati, prodotti cotti in sottovuoto, di alimenti pronti per il consumo.

2.2 TABELLE MERCEOLOGICHE

Le derrate alimentari, da utilizzarsi per il confezionamento delle pietanze e le bevande, devono rispettare i requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, incluse quelle relative ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

2.3 ETICHETTATURA DELLA DERRATE

Le derrate alimentari che devono provenire da ditte che esprimono marchi leader del settore, devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti: D.Lgs. del 27.01.1992 n. 109 e D.Lgs. 110/92 e successive eventuali modificazioni. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

2.4 GARANZIE DI QUALITÀ

L'Aggiudicatario provvederà all'acquisto delle derrate ed avrà il diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci. L'Azienda procederà, con proprio personale, al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno risultare selezionate e di prima qualità.

Art. 3 TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

3.1 MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

3.2 OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- i prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C° e +4 C°;
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure porzionate (rondelle, a fette, etc.);
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente al consumo;
- la carne trita deve essere macinata nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- il lavaggio ed il taglio della verdura fresca dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti l'utilizzo o cottura;

- legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua; nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; può essere utilizzato anche formaggio grattugiato in buste;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.
- è vietato l'uso di cibi precotti

3.3 DIVIETO DI RICICLO

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

3.4 CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'Appaltatore deve giornalmente prelevare 100 g di ogni prodotto somministrato, confezionarli in appositi sacchetti sterili distinti sui quali devono essere riportate le seguenti indicazioni: la denominazione della pietanza, la data e l'ora di preparazione, e riporli nella cella frigorifera a -18 C°, per le 72 ore successive.

Art. 4 CARATTERISTICHE QUALITATIVE GENERI ALIMENTARI

Tablelle Merceologiche

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tablelle Merceologiche che seguono, agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura.

Le derrate alimentari conservate nei frigoriferi, nelle celle frigorifere e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tablelle merceologiche.

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conforme alle leggi vigenti: D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 e s.m.i., D.Lgs. 110/1992, D.Lgs. 111/1992, D.Lgs. 94/2001, D.Lgs. 114/2006.

L'etichettatura delle carni bovine fresche deve essere conforme ai Regolamenti (CE) n. 1760/2000 e n. 1825/2000, al D.M. 30 agosto 2000 -indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n.

1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine", nonché per quanto riguarda le carni di bovini di età inferiore a dodici mesi, ai Regolamenti (CE) n. 700/2007 e n. 566/2008.

L'etichettatura delle carni di pollame deve essere conforme ai Regolamenti (CE) n. 1234/2007 e n. 543/2008, nonché ai contenuti dell'O.M. 26 agosto 2005 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'etichettatura delle uova, in caso di fornitura di uova in guscio, deve essere conforme ai Regolamenti (CE) n. 1234/2007 e n. 589/2008.

L'etichettatura dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura deve essere conforme al Regolamento (CE) n. 2065/2001 nonché alle indicazioni contenute nel D.M. 27 marzo 2002 Etichettatura dei prodotti ittici e sistema di controllo".

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Derrate

La Ditta Aggiudicataria provvede all'acquisto delle derrate alimentari ed ha il diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori di cui dovrà fornire un elenco costantemente aggiornato.

Dovrà inoltre provvedere alla fornitura dei prodotti dietetici e degli alimenti necessari all'allestimento delle diete personalizzate, secondo quanto prescritto dall'U.O. di Igiene della Nutrizione dell'Azienda, nonché alla fornitura dei prodotti alimentari per la prima infanzia.

Gli standard qualitativi degli ingredienti e delle materie prime da utilizzarsi nella confezione dei vari piatti previsti dal menù devono essere tutti di categoria prima.

La Stazione Appaltante può procedere, con proprio personale, nei momenti e con la preferenza che riterrà più opportuna al controllo qualitativo delle derrate acquistate che devono risultare con i requisiti e con le caratteristiche della merce di prima qualità e corrispondenti alle caratteristiche previste dal presente allegato.

Nel caso di rifiuto da parte della Stazione Appaltante di merci acquistate, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese al ritiro immediato delle partite contestate.

La buona conservazione delle derrate depositate e del vitto preparato ricade sotto la responsabilità della Ditta, sulla quale perciò ricade ogni caso di avaria.

La Ditta è tenuta all'approvvigionamento degli alimenti che posseggano i seguenti requisiti:

- i prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza. Essi, dopo la confezione, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;
- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, vino, latte a lunga conservazione, paste secche, riso, scatolami in generale, oli alimentari, prodotti surgelati, sfarinati, etc.) deve essere effettuata con regolare frequenza, tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;
- l'approvvigionamento degli alimenti freschi e/o altamente deperibili dovrà avvenire:
 - pane: giornalmente
 - carni bovine fresche in tagli anatomici disossati e confezionati sottovuoto: frequenza almeno settimanale,
 - carni suine e salumi: frequenza almeno settimanale,
 - polli a busto e uova pastorizzate: frequenza 3 volte alla settimana,
 - burro e prodotti caseari: settimanalmente.

QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI.

Le caratteristiche minime degli alimenti da includere nelle forniture di cui al presente Capitolato speciale sono di seguito individuate. Tutti i generi alimentari dovranno comunque essere di 1° qualità, prodotti, sezionati e confezionati con le garanzie ed i requisiti previsti dalle disposizioni vigenti. Non dovranno presentare segni di deterioramento e le loro confezioni dovranno essere in perfetto stato di conservazione.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli dovranno rispondere a tutte norme attualmente vigenti in riferimento a norme di qualità, caratteristiche merceologiche, caratteristiche igienico-sanitarie, etichettatura,

imballaggi, limiti di contaminazione microbiologica (Regolamenti CE, DL 339/92 e succ. modifiche ed integrazioni, D Lgs 306/2002, D.M. 07/08/59 n. 200, D.M. 31/12/60, ed ogni altra normativa).

I prodotti ortofrutticoli saranno considerati "da agricoltura integrata" se prodotti in conformità a disciplinari approvati da Regioni o Province autonome e certificati in seguito a controllo effettuato a norma delle stesse disposizioni.

I prodotti ortofrutticoli saranno considerati "da agricoltura biologica" se prodotti in conformità al Reg. CEE n.2092/91 e certificati in seguito a controllo effettuato da uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati.

I prodotti ortofrutticoli richiesti devono rispondere ai requisiti di 1^a qualità. Inoltre dovranno:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo. Non potranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti termici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ad esclusione delle banane, di cui è ammesso lo sverdimento a sensi di legge;
- la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione, dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti effettuati post-raccolta;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento né danni od alterazioni dovute al gelo;
- essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito a repentini sbalzi termici, né gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sopra-maturazione;
- essere omogenee ed uniformi; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, dovranno essere selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie cultivar, qualità e zone di produzione, non provenienti da miscele di prodotti aventi diversi gradi di maturazione, conservazione, calibratura e grammatura;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- portino tracce visibili da appassimento con abbassamento di turgore, alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali;
- siano stati sottoposti a stufatura;
- presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuto ad insufficienza di sviluppo o rachitismo, ad atrofia, a malformazioni o altre anomalie.

L'utilizzo di prodotti di IV gamma potrà essere in taluni casi eventualmente consentito, solo previa espressa autorizzazione della Direzione del P.O. competente.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni prodotti ortofrutticoli dovranno possedere i seguenti requisiti:

ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche dell'AGLIO - (Reg. CEE n. 10/65, n. 918/78, 2288/97). La categoria richiesta è la I (prima): gli aglio devono essere interi, di forma abbastanza regolare; Possono eventualmente presentare: rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale, piccole lacerazioni della tunica esterna. Non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti. I bulbi devono essere sufficientemente serrati. Calibro minimo richiesto: mm. 40. Sono ammessi i limiti di tolleranza per qualità e calibro previsti dai regolamenti di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei CARCIOFI (Reg. CEE 963/98, e n. 1466/2003). I carciofi appartenenti alla specie *Cynarascolymus* L. devono essere forniti allo stato fresco, sono esclusi quelle destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio i capolini devono presentare le seguenti caratteristiche: essere di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento; interi, sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità; puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari; privi di odore o sapore estranei. La categoria richiesta è la I (prima). Il calibro minimo richiesto è quello corrispondente a cm. 7,5 inclusi e cm. 9 esclusi. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle CAROTE (Reg. CEE n. 920/89, n. 730/99). Le carote richieste devono essere fornite fresche ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale; dopo condizionamento e imballaggio devono presentare i seguenti requisiti: essere intere, sane, pulite, cioè lavate prive di sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui visibili di antiparassitari o diserbanti; praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari; non legnose, non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie; prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "riasciugate" dopo eventuale lavaggio; prive di odore e/o sapore estranei. La categoria richiesta è la I (prima). Il calibro minimo richiesto è mm. 30 di diametro con peso tra g 100 e g 150 sia per le carote novelle che per quelle della raccolta principale. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche del CAVOLFIORRE (Reg. CEE n.23/62, n. 963/98, n. 2551/99). Il prodotto richiesto è l'infiorescenza del *Brassica Oleracea* L. varietà botrytis e deve essere fornito allo stato fresco ed escluso quello destinato alla trasformazione industriale, dopo condizionamento ed imballaggio deve presentare le infiorescenze come di seguito: aspetto fresco; intere, sane, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria.; pulite in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estraneo. La categoria richiesta è la I (prima). Il calibro minimo richiesto è quello corrispondente cm. 15 di diametro massimo della sezione normale all'asse dell'infiorescenza. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei CAVOLI CAPPUCCI e dei CAVOLI VERZOTTI (Reg. CEE n. 1591/87) I cavoli derivanti dalla specie *Brassica oleracea* L. nelle varietà bianchi, rossi e verzotti devono essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono essere: interi, d'aspetto fresco, non aperti, non prefioriti; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti all'uso; non ammaccati né altrimenti danneggiati, esenti da insetti e/o da altri

parassiti, esenti da alterazioni causate dal gelo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, privi d'umidità

esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei. Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che debbono rimanere ben attaccate; il taglio deve essere netto. La categoria richiesta è la I (prima). Il calibro minimo richiesto è quello corrispondente al peso di gr. 450. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento. Le cultivar richieste sono: Cavolo Cappuccio a foglia verde, Cavolo Cappuccio a foglia rossa; Cavolo Verza o di Milano con foglie più aperte. Caratteristiche Merceologiche delle CIPOLLE (Reg. CEE n.1508/01). Le cipolle richieste appartengono alla specie *Adliumcepa L.* e devono essere fornite fresche ed escluse le cipolle verdi a foglia intera e le cipolle destinate alla trasformazione industriale. Le cipolle non devono aver subito trattamenti antigermoglio e non devono essere trattate con radiazioni ionizzanti. I bulbi dopo condizionamento ed imballaggio devono essere: interi, sani; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, esenti da danni provocati dal gelo; sufficientemente secchi per l'uso previsto; privi d'umidità esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei. Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superiore a cm. 4 di lunghezza. La categoria richiesta è la I (prima). La calibrazione minima richiesta è pari o superiore a mm. 50. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei FINOCCHI (D.M. 25/08/72). I finocchi richiesti sono quelli della specie dolce e devono essere: interi; sani, privi di tagli e cicatrizzazioni, d'attacchi parassitari e da marciume; privi d'umidità esterna. La categoria richiesta è la I (prima). Il calibro minimo richiesto è mm. 80. Le modalità di presentazione, condizionamento, imballaggio, etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dalla norma di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle LATTUGHE, INDIVIE RICCE e SCAROLE (Reg. CEE n. 1543/01). Le insalate richieste sono quelle della specie *Lactuca sativa L. capitata* (lattuga a cappuccio, compresa la lattuga a cappuccio riccia denominata del tipo "Iceberg"), dalla *Lactuca sativa L. longifoliaLam.* (lattuga romana) e da incroci di queste due varietà; le indivie ricce derivate dalla specie *Cichorium endivia L. varietà crispaLam.* e le scarole *Cichorium endivia L. var. latifoliaLam.* Le insalate devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, i cespi devono essere: interi; sani, d'aspetto fresco, turgidi, non prefioriti; puliti e mondati, cioè praticamente privi di foglie imbrattate o d'ogni altro substrato e privi di sostanze estranee visibili, quindi privi di parassiti e di danni provocati da parassiti; privi d'umidità esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei. La categoria richiesta è la I (prima). La pezzatura minima richiesta è g. 300 per quelle in coltura di pieno campo e g. 200 per quelle in coltura protetta. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle MELANZANE (Reg. CEE n. 1292/81). Le melanzane o *Solaniummelongena L.* nelle varietà *esculentum*, *insanum* e *ovigerum* devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, dopo condizionamento ed imballaggio devono essere: intere; d'aspetto fresco, consistenti ; sane; pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi; prive d'umidità esterna anormale; prive d'odore e/o

sapore estranei. La categoria richiesta è la I (prima). Il calibro minimo richiesto secondo il diametro è mm. 50 per le melanzane lunghe e mm. 90 per quelle globose. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle PATATE La categoria richiesta è la I (prima), quindi patate di buona qualità con caratteristiche proprie della varietà. Le patate devono essere fornite sempre ed esclusivamente allo stato fresco (nelle cultivar più idonee per le preparazioni bollite, arrosto, in umido, purè, ecc.) e devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di gr. 100 per tubero e massimo di gr. 250 ,
- essere selezionate per varietà, qualità e grammatura ,
- non devono presentare tracce di verde epicarcale (solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti ,
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti o in via di evoluzione, abrasioni, maculosità brune della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa, macchie superficiali ed interne, virosi, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali, devono essere sane sotto l'aspetto mercantile, resistenti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale conservazione quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate ,
- devono essere pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco ,
- dovranno essere esenti da odori e gusti di qualunque origine, avvertibile prima e dopo la cottura del vegetale, così come è definito dalla scienza merceologica ,
- non devono essere state trattate con radiazioni ionizzanti.

Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello, come stabilito dal D.M. 7.4.1940 (G.U. n°95 del 22.4.1940 art. 4). La provenienza deve essere italiana o di paesi comunitari. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dalle vigenti normative. Caratteristiche Merceologiche dei PEPPERONI DOLCI (Reg. CEE n. 79/88 , n. 1967/90, n.1455/99) I peperoni dolci richiesti derivano dal *Capsicum annum* L devono essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale, devono essere: interi, di aspetto fresco, ben sviluppati; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti all'uso; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; privi di danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di bruciature prodotte dal sole; muniti di peduncolo; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei. La categoria richiesta è la I^a (prima). Il calibro minimo richiesto è di mm.

70. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei POMODORI DA TAVOLA O DA INSALATA (Reg. CEE n. 778/83 e

790/2000). I pomodori o *Lycopersicon esculentum* Mill, destinati al consumo allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale devono essere del tipo tondo ed avere le seguenti caratteristiche:

- interi, di aspetto fresco; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore/osapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima). Il calibro minimo richiesto è quello da mm. 47 a mm. 57. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc, devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei SEDANI A COSTE (Reg. CEE n. 1591/87). I sedani a coste devono essere forniti freschi ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche: interi, la parte superiore può essere stata tagliata; sani, di aspetto fresco, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; privi di danni causati dal gelo; privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; puliti; praticamente privi di attacchi parassitari e di parassiti; privi di umidità esterna eccessiva; privi di odore e/o sapore estranei. La radice principale deve essere pulita bene e non può superare la lunghezza di cm. 5, i sedani da coste devono presentare uno sviluppo normale, tenuto conto del periodo di produzione ed uno stato tali da consentire il trasporto e tutte le operazioni connesse. La categoria richiesta è la I (prima). Il calibro minimo richiesto è quello medio. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle ZUCCHINE (Reg. CEE n. 1292/81 e modifica n. 1757/03). Le zucchine richieste devono essere ad uno stadio di maturazione non troppo avanzato, con semi teneri, destinate ad essere consumate fresche ed escluse le zucchine destinate alla trasformazione industriale. Le caratteristiche richieste dopo condizionamento ed imballaggio sono le seguenti:

- presentarsi intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato; di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane, esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti; esenti da cavità, screpolature; pulite; giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima). La calibrazione minima richiesta secondo lunghezza è da cm.14 (escluso) a cm. 21 (incluso), secondo peso è da g 100 (escluso) a g 225 (incluso). Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche commerciali ERBE AROMATICHE (SALVIA, MAGGIORANA, BASILICO, ROSMARINO, PREZZEMOLO). Le erbe devono possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- prive di odori o sapori anormali
- non essere state trattate con radiazioni ionizzanti

La verdura deve essere preferibilmente di stagione, come indicato nel calendario di seguito riportato.

CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

GENNAIO. bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO. bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, patate, porri, lattuga, indivia, prezzemolo, sedano, spinaci, verze, zucca.

MARZO. carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze.

APRILE. asparagi, carote, carciofi, cicoria, cipolle, broccoli, fagiolini, fave, finocchi, lattuga, indivia, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, rapanelli, scarola, sedano, spinaci, verze, zucchine.

MAGGIO. asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, insalate, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

GIUGNO. asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

LUGLIO. Bietole, carciofi, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine, zucca.

AGOSTO. Carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

SETTEMBRE. Carote, cavoli, cetrioli, cicoria, cipolle, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

OTTOBRE. Carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, insalata belga, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

NOVEMBRE. Carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, ceci, patate, porri, lattuga, radicchio trevisano, sedano, spinaci, verze, zucca.

DICEMBRE. Carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, fagioli, finocchi, funghi, lenticchie, ceci, patate, porri, lattuga, indivia, scarola, radicchio trevisano, sedano, spinaci, verze, zucca.

ORTAGGI SECCHI

CECI SECCHI

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della grane l la non deve superare il 13%).
- non devono essere stati sottoposti a radiazioni ionizzanti

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da Sa 20 Kg.).

FAGIOLI SECCHI BORLOTTI

I legumi secchi devono essere:

- puliti, di pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).
- non devono essere stati sottoposti a trattamenti ionizzanti

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

LENTICCHIE SECCHE

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).
- non devono essere stati sottoposti a radiazioni ionizzanti

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da Sa 20 Kg.).

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche merceologiche degli AGRUMI (Reg. CEE n. 920/89 e n. 1779/01)..Gli agrumi richiesti sono limoni della specie Citrus limonia, mandarini della specie Citrus reticulata (Bianco), arance della specie Citrus sinensis che devono essere forniti allo stato fresco esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale. Le caratteristiche qualitative che gli agrumi devono presentare dopo condizionamento e imballaggio devono essere le seguenti:

- interi; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; esenti da danni e/o alterazioni dovuti al gelo; ogni imballaggio deve contenere soltanto agrumi della stessa origine, varietà, qualità, stesso calibro;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; privi d'umidità esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei.

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Il loro grado di maturazione deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Il grado di sviluppo e maturazione, la colorazione, ed il contenuto minimo in succo devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento. La categoria richiesta è la I" (prima).

La calibratura minima richiesta è la seguente:

- o Limoni cal. 4 (mm. 58-67).
- o Arance cal. 4 (mm.77- 88)

o Mandarinini e clementine cal. 4 (mm.50-60)

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono

essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche delle ALBICOCHE (Reg. CEE n. 851/2000). Le albicocche della varietà (coltivar) derivate da Prunusarmenica L devono essere fomite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, dopo condizionamento devono presentare le seguenti caratteristiche:

- intere; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili; praticamente esenti da parassiti; praticamente esenti da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

Il grado di sviluppo e maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento. La categoria richiesta è la I (prima). Il calibro minimo richiesto è di 35 mm. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche delle BANANE (Reg. CEE n. 2257/94). Le banane richieste devono essere fomite allo stato fresco, sono esclusi i frutti da cuocere o destinati alla trasformazione industriale, e devono possedere le seguenti caratteristiche:

- intere
- sode; sane; pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente esenti da parassiti; col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senzatraccedissecamento;
- prive di malformazioni e normalmente ricurve; praticamente prive di ammaccature;
- praticamente esenti da danni dovuti a basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

Caratteristiche merceologiche dei KIWI o ACTINIDIA (Reg. CEE n. 410/90 e 305/92). I kiwi richiesti sono i frutti derivati dall'Actinidia chinensis o dall'Actinidia deliciosa, allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono essere:

- interi ma senza peduncolo; sani; sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua; ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- praticamente privi di danni provocati da parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.

Il grado di sviluppo e maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento. La categoria richiesta è la I^a (prima). Il calibro minimo richiesto è un peso di gr. 80 per frutto.

Caratteristiche merceologiche delle MELE (Reg. CEE n. 85/2004). Le mele richieste devono essere fornite allo stato fresco, dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche: intere; sane, pulite, praticamente prive di parassiti; praticamente prive di alterazioni dovute ai parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre devono essere raccolte con cura ad un grado di sviluppo tale da poter:

- proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali; sopportare il trasporto e le operazioni connesse; arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

La colorazione deve essere quella prevista per il tipo varietale, la polpa deve risultare croccante non farinosa.

La categoria richiesta è la I" (prima).La calibratura minima richiesta è la seguente: mm. 70, peso minimo g.

130.Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Le cultivar richieste sono:

Golden Delicious, RedDelicious, StarkingDelicious, Royal Gala, Grenny Smith, Jonagold, StaimanRed, Imperatore, Stadcrimson, Renette.

Caratteristiche merceologiche delle PERE (Reg. CEE n. 86/2004). Le pere richieste devono essere fornite allo stato fresco, dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche:

- intere; sane; pulite; praticamente prive di parassiti; praticamente prive di alterazioni dovute ai parassiti;

prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre devono essere raccolte con cura ad un grado di sviluppo tale da poter:

- proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali; sopportare il trasporto e le operazioni connesse; arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.La colorazione deve essere quella prevista per il tipo varietale, la polpa deve risultare croccante non farinosa.La categoria richiesta è la I (prima).La calibratura minima richiesta è mm. 60

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Le cultivar richieste sono: Abbe Feetel o Abate, Kaiser o Imperatore, William' Duchess o William grossa, DoyenneduComice o Decana del Comizio, Beurré o Butirra, Curé o Curato o Spadona.

Caratteristiche merceologiche delle PESCHE e NETTARINE (pesche Noci) (Reg. CEE n. 1861/2004). Le pesche e le nettarine derivate da Prunus persica Sieb e Zucc. richieste devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, devono presentare dopo condizionamento ed imballaggio le seguenti caratteristiche: intere; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili; praticamente prive di parassiti; praticamente prive di attacchi di parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

Le modalità di raccolta, il grado di sviluppo e lo stato di maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento.

La categoria richiesta è la I" (prima),Il calibro minimo richiesto è "A" corrispondente a mm. 67-73 di diametro e da cm. 21 inclusi a cm. 23 esclusi di circonferenza frutto.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle PRUGNE e SUSINE (Reg. CEE n. 1168/99, e modifica n. 848/2000). I frutti richiesti sono quelli derivati da Prunus domestica L., Prunusinsitia L., Prunus salicina Leindley, devono essere forniti allo stato fresco, esclusi quelli destinati alla trasformazione

industriale; le prugne e le susine devono essere: intere; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; praticamente immuni da attacchi parassitari o da malattie; pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

Le modalità di raccolta, il grado di sviluppo e lo stato di maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento. La categoria richiesta è la I[^] (prima). Il calibro minimo richiesto è di mm. 40 per la varietà a frutto grosso e 30 per le altre. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento. Le cultivar richieste sono:

D Regina Claudia o Claudia, Santa Rosa, San Pietro, Mirabelle o Burbank, Damaschine o Zuccherine. Caratteristiche merceologiche dell'UVA DA TAVOLA (Reg. CEE n. 2789/99, e modifica n. 2137/2002). I frutti richiesti sono quelli derivati dalla Vitis vinifera L. o comunemente conosciuta come vite europea, destinati ad essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; le caratteristiche richieste sono le seguenti: sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; - puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; praticamente privi di attacchi parassitari o malattie; privi di segni visibili di muffa; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e lo sapore estranei. Le modalità di raccolta, il grado di sviluppo e lo stato di maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento. La categoria richiesta è la P (prima). La calibrazione minima richiesta è, sia per la varietà a grosso che a piccolo acino coltivate in pieno campo, di g. 150, di g.250 per le varietà coltivate in serra.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche delle FRAGOLE (Reg. CEE n. 899/87, n. 1435/91, n. 843/2002). I frutti devono essere: interi, senza ammaccature; provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco); sani; esenti da attacchi di insetti e da tracce di malattie; puliti- freschi, non lavati;- privi di umidità esterna anormale; privi di odore o sapore estranei.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed avere raggiunto uno sviluppo completo e normale. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione. La categoria a richiesta è la 1A(prima). La calibrazione minima richiesta è di 20 mm.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

La frutta deve essere consegnata preferibilmente di stagione, secondo il calendario sotto riportato.

GENNAIO: arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.

FEBBRAIO: arance, banane, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi.

MARZO: arance, banane, limoni, mele, pere, pompelmi.

APRILE: banane, limoni, mele, pere, pompelmi, nespole.

MAGGIO: banane, ciliege, fragole, lamponi, limoni, mele, pere, pompelmi, prugne, nespole.

GIUGNO: albicocche, amarene, banane, ciliege, fragole, fichi, limoni, mele, pere, prugne.

LUGLIO: albicocche, anguria, amarene, banane, ciliege, fichi, limoni, meloni, mete, pere, susine, pesche.

AGOSTO: albicocche, anguria, banane, limoni, meloni, mele, pere, susine, pesche, prugne.

SETTEMBRE: banane, fichi, limoni, mele, pere, susine, pesche, prugne, uva.

OTTOBRE: banane, cachi, limoni, mandaranci, mele, pere, uva.
NOVEMBRE: arance, ananas, banane, cachi, limoni, mandaranci, mele, pere, pompelmi.
DICEMBRE: arance, ananas, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.

PER QUANTO NON IN ELENCO VALE COMUNQUE LA, CONDIZIONE BASE DI "1^a CATEGORIA'.

I prodotti ortofrutticoli non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio. Non sono ammessi prodotti imballati alla rinfusa. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti. Le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283/62 e successive modificazioni;

sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dall'art. 8 del D.Lgs. 110/92.

Particolare attenzione dovrà essere posta al rispetto della catena del freddo; la conservazione degli alimenti surgelati dovrà garantire costantemente la temperatura in tutti i punti del prodotto pari o inferiore a -18°C.

I prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione, né devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione. Il rinvenimento del prodotto deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e +4° C cioè in cella refrigerata.

È tassativamente vietato:

- l'immersione in acqua sia fredda che calda, per il ripristino della temperatura;
- congelare un prodotto fresco o scongelato;
- l'uso della temperatura del forno per desurgelare i prodotti.

ORTAGGI SURGELATI

A discrezione dei responsabili della Stazione Appaltante, la fornitura dei prodotti ortofrutticoli freschi potrà, in tutto o in parte, essere sostituita da prodotti surgelati, in misura comunque non superiore a circa il 30%. Detti prodotti devono:

- derivare da materie prime rispondenti ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti e comunque sani, in buone condizioni igieniche e in stato di naturale freschezza (non devono aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione), atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge;

- presentarsi in confezioni chiuse all'origine, tali, cioè, da garantire l'autenticità del contenuto e fatte in modo che non ne sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate;

- essere consegnati in perfetto stato di surgelazione;

- presentare il colore tipico della specie e cultivar relativa al prodotto in causa;

- avere la data di produzione di chiara e facile lettura.

- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%; Caratteristiche Merceologiche delle VERDURE SURGELATE e LEGUMI SURGELATI

Le verdure surgelate devono essere di buona qualità e quindi corrispondere alle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto fresco di prima qualità.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18° C. Le verdure devono risultare:

- accuratamente pulite, mondate, tagliate se il tipo d'utilizzazione lo richiede;

- non presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, o attacchi fungine o attacchi d'insetti, né malformazioni;

- non devono presentare un aspetto "impaccato" ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;

- non devono esserci corpi estranei d'alcun genere né tanto meno insetti o parassiti;

- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;

- la consistenza, dopo desurgelazione, non deve essere legnosa né apparire spappolata.

S'intendono comunque richiamate tutte le caratteristiche generali dei prodotti surgelati. ASPARAGI Le punte d'asparagi devono appartenere alla varietà verde o verde violetto con cime diritte di dimensioni uniformi, compatte, rotonde e piene con un calibro di almeno mm. 10 di diametro.

BIETOLA IN FOGLIE O ERBETTA

Le foglie di bietola devono appartenere alla specie *Beta vulgaris* varietà cicla normalmente sviluppate ed esclusa la varietà a coste più grosse.

CUORI DI CARCIOFI

I capolini surgelati devono presentare le brattee interne tenere, verdognole, polpose, ben serrate ed essere esenti da ogni difetto; inoltre i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

FAGIOLINI

I fagiolini surgelati devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo; una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme e il prodotto deve essere privo d'attacchi da *Collettriculindenmunthianum*. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione fini, quindi con diametro non superiore a mm. 9.

PISELLI

I semi richiesti sono quelli appartenenti alla specie *Pisum sativum* L., devono essere di buona qualità, presentare forma, sviluppo, colore della varietà; dopo ripristino della temperatura ambiente devono risultare teneri, succosi, sufficientemente consistenti, non essere farinosi. Il calibro

richiesto è quello corrispondente alla dizione finissimi, quindi con un diametro non superiore a mm. 8.

SPINACI

Gli spinaci richiesti sono la varietà a foglia piccola, appartenente alla categoria I (prima) e quindi di buona qualità.

MELANZANE

Per il prodotto surgelato si richiede il calibro e la categoria del prodotto fresco.

FAGIOLI

I fagioli richiesti, appartenenti alla specie *Phaseolus vulgaris*, devono essere di buona qualità, di pezzatura omogenea e privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, non sono ammessi additivi d'alcun genere. Le cultivar richieste sono: Borlotti, Borlottini o Regina, Abbondanza, Cannellino, Bianco di Toscana, di Lima

ORTAGGI MISTI E LEGUMI PER MINESTRONE

Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione indicativa è la seguente: patate 25% - fagiolini 8% - cavolfiore 4% - carote 10% - piselli 10% - cavolo verza 4% - pomodori 8% - borlotti 10% - sedano 5% - zucchine 10% - prezzemolo 0,5% - porri 5% - basilico 0,5%.

ORTAGGI MISTI PER MINESTRONE

Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione indicativa è la seguente:

patate 25% - bietola 25% - zucchini 25% - pomodori 6% - sedano 6% - porri 6% - verza 6% - prezzemolo 0,5% - basilico 0,5%

PRODOTTI ITTICI SURGELATI E CONGELATI

E' ammesso solo l'impiego di prodotti della pesca e dell'acquacoltura già eviscerati ed accuratamente tolettati delle parti non edibili, sottoposti a trattamento di congelazione/surgelazione, consegnati preferibilmente in stato di congelamento.

E' ammessa la consegna di prodotti scongelati solo se lo scongelamento è stato completato nello stabilimento di origine, il deposito ed il trasporto avvengono a temperatura non superiore a 4°C e l'utilizzo per la preparazione dei piatti avviene entro 24 ore dalla consegna.

I prodotti ittici surgelati e congelati devono provenire da impianti nazionali o comunitari muniti di numero di riconoscimento CE ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004; dovrà essere garantita in qualsiasi fase la continuità della "catena del freddo" secondo quanto previsto dal CE 853/2004.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; (Palombo *Mustelus Mustelus* glassatura massima ammessa 7%, Sogliola Dover *Solea Vulgaris* massimo 20%).

La glassatura deve essere sempre indicata in etichetta espressa in percentuale o in peso sgocciolato. I prodotti ittici surgelati e congelati devono corrispondere alla normativa vigente in materia per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario ed il confezionamento. Le singole confezioni devono assicurare durante tutto l'iter, dalla conservazione al trasporto, alla distribuzione, le seguenti condizioni:

- mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedire la disidratazione.

Le confezioni/gli imballaggi devono essere quelle originali, sigillate dal produttore in modo da garantire l'autenticità del prodotto contenuto così che non sia possibile la manomissione della confezione senza che la stessa risulti alterata. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento, i filetti ed i tranci non devono presentare grumi.

I prodotti devono essere sottoposti a congelazione secondo la buona tecnica commerciale, di ottima qualità, privi di qualsiasi difetto; il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone per formazione di metemoglobina; i grassi non debbono avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali devono essere esenti da bruciature di congelazione.

I filetti di pesce di mare (merluzzo, platessa, ecc.) e di acqua dolce (persico, trota) devono essere:

- di colore bianco tendente al grigio-rosa, o del colore caratteristico della specie, esenti da macchie nere o rossastre, di forma caratteristica, pelle di copertura omogenea, peso di ogni filetto gr. 180/200 circa cad. di prodotto sgocciolato;
 - esenti da sostanze conservanti, coloranti o inibenti non autorizzate, con caratteristiche chimiche analitiche comprese nella norma e con caratteri organolettici tipici di un prodotto in buono stato di conservazione.
 - -devono rispettare i criteri chimici e microbiologici, e i limiti dei residui farmacologici previsti dalle vigenti normative, (inclusi i Reg. CE 2073/05 e Reg. CE 1881/06, REG. 2377/90).
- Non è ammesso l'utilizzo di molluschi bivalvi congelati o surgelati che non abbiano subito un adeguato trattamento termico di cottura in un impianto riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 per la preparazione di piatti o sughi.

Il pesce da fornire sarà: sogliola (filetti), merluzzo (tranci o cuore), dentice, palombo, nasello, pesce spada, tonno a tranci, seppie, calamari, polpo, bastoncini di merluzzo, persico, trota. Il prodotto deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle; le parti e i tagli forniti devono essere dei più pregiati; allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco.

CARNI

CARNE BOVINA FRESCA

E' ammessa la sola fornitura di carne bovina fresca refrigerata in tagli disossati sottovuoto; eventuali forniture di carni congelate potranno essere previste esclusivamente per la preparazione di diete personalizzate nel rispetto di particolari confessioni religiose (carni halal e kosher).

La carne fresche refrigerate di bovino devono :

- provenire da stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004
- essere già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso
- provenire da carcasse di animali di origine nazionale (allevati in Italia da almeno 6 mesi)
- essere ottenute da animali macellati ad un'età compresa tra i 12 e i 24 mesi (bovino adulto vitellone)

o da animali macellati ad un'età compresa tra 8 e 12 mesi (vitellone)

- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. (CE) .n. 1234/2007

categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) o categoria E (carcasse di altri animali femmine)

- conformazione: da S (superiore: tutti i profili estremamente convessi; sviluppo muscolare eccezionale con doppia groppa), E (eccellente: tutti i profili convessi fino a superconvessi; straordinaria abbondanza del muscolo) a U (ottima: profili nell'insieme convessi — sviluppo muscolare abbondante)

- copertura in grasso 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti — sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali)

- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. (CE) n.

1760/2000)

- riportare in etichetta l'indicazione della classe CE di appartenenza delle carcasse 6a cui sono ottenute (in alternativa, le indicazioni relative alla classificazione della carcasse di provenienza possono essere contenute in un documento di accompagnamento accessorio rilasciato dallo stabilimento di produzione)

- riportare preferibilmente in etichetta la data di macellazione e la data di confezionamento

- essere trasportate e conservate in modo che la temperatura interna non superi i 4°C

- essere fornite con un giusto grado di frollatura (non meno di otto giorni dalla macellazione)

- essere della migliore qualità, tenere, sapide, di grana fine, di colorito rosso rosa-rosso vivo (non scure, non pallide), di consistenza soda e polpose.

- non presentare imbrunimenti, patine oppure untuosità tipiche delle carni vecchie o stanche.

La carne utilizzata per la preparazione di polpette, hamburger, svizzere ed altri piatti a base di carne macinata deve provenire esclusivamente da tagli anatomici interi e non da ritagli o rifilature ottenuti dal sezionamento. La macinatura delle carni fresche refrigerate deve avvenire poco tempo prima del loro impiego per la preparazione dei piatti ed in ogni caso nella stessa giornata di utilizzo; non è ammesso l'impiego di carni macinate ottenute in altri stabilimenti, anche se confezionate sottovuoto. Si elencano i tagli di carne indicati per ogni preparazione.

POLPETTE - Tagli

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto), tagli scelti del quarto anteriore con esclusione del collo

COTOLETTE - Tagli NOCE (bovino adulto) SCAMONE (bovino adulto) BISTECCHIE CON

OSSO - Tagli LOMBATA (vitellone) HAMBURGER -Tagli

REALE (bovinoadulto) SPALLA(bovino adulto) SPEZZATINO - Tagli REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto) ARROSTI - Tagli

REALE (bovino adulto)

NOCE (bovino adulto) FESONE (bovino adulto) FESA (bovino adulto) SCALOPPE -Tagli

NOCE (bovino adulto) SCAMONE (bovino adulto) FESA (bovino adulto) ROAST BEEF - Tagli

CONTROFILETTO (bovino adulto) BOLLITO - Tagli

CAPPELLO DI PRETE (bovino adulto) REALE (bovino adulto)

CARNE TRITA – Tagli REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto) FETTINE - Tagli

SCAMONE (bovino adulto) CONTROFILETTO (bovino adulto) FESA (bovino adulto)
BRASATO - Tagli
SOTTOFESA (bovino adulto)

Non si accetta, per alcun motivo, la fornitura di carne congelata fatta eccezione per i casi citati in premessa (carni halal e kasher). Dovranno essere respinte le partite che evidenzino sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità o vischiosità alla palpazione, accompagnata da odore acre e pungente, nonché le confezioni sporche per mancato lavaggio e disinfezione dei contenitori prima del carico. Dovranno essere respinte all'origine le carni confezionate sottovuoto quando all'interno della confezione l'eventuale liquido di sgocciolamento di colore rosa superi il 3% del peso netto del prodotto.

Dovranno essere respinte le carni confezionate sottovuoto quando presentino corpi estranei o quando il liquido di sgocciolamento (bagdrip) sia molto abbondante e si presenti di colore bruno o di colore nero - verdastro con odore acre pungente della carne.

Dovranno essere respinte le confezioni sottovuoto in cui si evidenzia presenza di aria per perdita del vuoto (lacerazioni dell'imballaggio primario o errata saldatura dello stesso). Le carni fornite devono rispettare i criteri chimici e microbiologici, e i limiti dei residui farmacologici previsti dalle vigenti normative, (inclusi i Reg. CE 2073/05, Reg. CE 1881/06, Reg. CE. 2377/90).

CARNI SUINE FRESCHE

La carne suina deve provenire da macelli muniti di numero di riconoscimento CEE ai sensi del Reg.853/04, autorizzati all'esportazione in ambito CEE e riportare il prescritto bollo sanitario. Devono rispettare i criteri

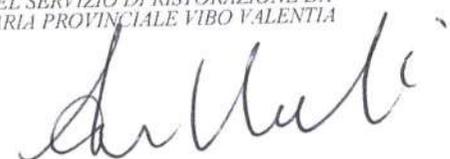
chimici e microbiologici, e i limiti dei residui farmacologici previsti dalle vigenti normative, (inclusi i Reg. CE 2073/05 e Reg. CE 1881/06, REO. 2377/90).

Devono avere provenienza comunitaria e possedere le seguenti caratteristiche:

- colore bianco o roseo più o meno scuro;
- consistenza molle, generalmente untuosa;
- resistentissima al taglio, con grana fine serrata, fortemente marmorizzata;
- odore nullo o debole che ricorda l'origine;
- grasso di copertura spesso, quello interno bianco o grigio-bianco, o roseo e sempre molle;
- le superfici articolari di colore azzurro- plumbeo;
- la costituzione anatomica dei fasci deve risultare di fibre lunghe, serrate, riunite da connettivo floscio, facilmente penetrato dal grasso;
- alla cottura sviluppo di odore aromatico caratteristico.

Inoltre deve presentarsi con caratteristiche igieniche ottime con assenza di alterazioni microbiche o fungine; la carne suina deve essere priva di sostanze ad azione antibatterica e anabolizzante e di loro eventuali prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono con la carne e possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva del consiglio 86/469/CEE del 16/09/86, Reg. CE 2377/90

La tipologia dei tagli richiesti: carré, lombate, lonza, culatta. Le carni devono essere consegnate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo o da altri motivi.



Il confezionamento della carne può essere effettuato sottovuoto, o in atmosfera protettiva con termosigillatura del contenitore. L'etichettatura deve riportare la Ditta produttrice, la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza. Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e di verro.

Si elencano i tagli di carne indicati per ogni preparazione: Spezzatino: Coppa e spalla

Arrosto : lonza e fesa

Scaloppe: coscia

Bracirole con osso: lombo

CARNE DI AGNELLO FRESCA

La carne di agnello richiesta deve provenire da allevamenti nazionali ed essere macellata in stabilimenti riconosciuti dalla CEE ai sensi del Reg. CE 853/04; la pezzatura richiesta è quella intera per le forniture di grossa entità o in monoporzione per il consumo saltuario che si può verificare per le diete speciali; l'età richiesta per la macellazione deve essere compresa tra 60 e 120 giorni di vita.

Inoltre deve possedere le seguenti caratteristiche:

- colore bianco o roseo;
- consistenza molle;
- il taglio è poco resistente, a grana fina, mai marmorizzata;
- odore debole che ricorda il latte;
- grasso di copertura raro, grasso interno bianco, sodo;
- il colore delle superfici articolari bianco plumbeo;
- i fasci muscolari fini, flosci, riuniti da tessuto cellulare molle;

Inoltre deve presentarsi con caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche o fungine; deve essere priva di sostanze ad azione antibatterica e anabolizzante o loro prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono con la carne e possono nuocere alla salute umana.

CARNI AVICUNICOLE POLLI NAZIONALI

Oggetto della fornitura sono polli freschi completamente eviscerati, (broiler), "a busto", privi di testa, collo, zampe e di tutti i visceri e parenchimi interni, classificati in classe A secondo il Reg. (CE) n. 1234/2007.

Gli animali dovranno provenire da allevamenti italiani, e macellati esclusivamente in impianti nazionali muniti di numero di riconoscimento CE ai sensi del Reg.853/04.

Le carni devono provenire da animali riconosciuti sani prima e dopo la macellazione, allevati a terra (non in batteria), di età compresa fra i 60 e gli 85 giorni. Le carcasse devono essere perfettamente pulite, asciutte, senza coaguli di sangue, ematomi, fratture, piume residue, odori, colori, sapori anormali e privi di sostanze pericolose per la salute del consumatore. Devono avere un peso minimo di Kg. 0,900, un peso massimo di Kg. 1,300 e dare una resa non inferiore all'80%.

I polli a busto devono essere ottenuti in stabilimenti nazionali di tipo industriale riconosciuti idonei, controllati dall'autorità veterinaria ufficiale, dove gli animali vengano sottoposti a visita veterinaria prima e dopo la macellazione.

Ogni singola carcassa deve essere munita (a comprova dell'esito favorevole di avvenuta visita ispettiva), di regolare bollo C.E.E. inamovibile e presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione.

I polli, convenientemente imballati in idonei contenitori, devono essere consegnati (non oltre 48 ore dalla macellazione), con automezzi igienicamente appropriati, rispettando le leggi che regolano il trasporto di questo tipo di derrata.

I polli non devono aver subito trattamenti ormonali, anabolizzanti, antibatterici né presentare i prodotti di trasformazione di tali trattamenti o qualsiasi sostanza che si trasmetta alla carne e possa nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive 86/469/CEE del 16/09/86 e dal Reg. CE 2377/90.

PETTI E COSCE (comprehensive di sopracoscia) DI POLLO

Devono essere prodotti in impianti nazionali muniti di numero di riconoscimento CE ai sensi del Reg.853/04. I petti dovranno essere forniti esclusivamente confezionati in modo idoneo.

I petti di pollo richiesti oltre ai caratteri generali già enunciati devono appartenere alla classe A secondo il Reg. (CE) n. 1234/2007, provenire da allevamenti nazionali registrati dall'autorità competente, avere caratteristiche igieniche ottime e non presentare alterazioni microbiche né fungine; la temperatura di conservazione e di trasporto deve essere compresa tra -2° C e +4° C. I petti di pollo devono presentarsi privi di pelle e d'altro residuo come trachea, piume ecc., i contenitori e le confezioni devono essere prive d'essudati od liquido di sgocciolamento.

Inoltre le carni non devono aver subito trattamenti con sostanze ad azione ormonale, devono presentarsi rosee prive di tagli, lacerazioni, ecchimosi, tenere ma non flaccide. La confezione deve essere originale con marchio del fornitore.

PETTO DI TACCHINO (O FESA DI TACCHINO) FRESCO

Deve provenire da allevamenti nazionali registrati dall'autorità competente, essere di classe A con un peso unitario non inferiore a kg. 5 (cinque), giovane, maschio, completamente disossato; il gozzo deve essere stato asportato; deve essere presente il solo muscolo pettorale e non deve presentare ammaccature sottocutanee, ecchimosi o microemorragie. La carne deve essere priva di sostanze anabolizzanti o ad attività antibatterica o prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva CEE 86/469 del 16/09/86 e REG.CE 2377/90.

La confezione deve essere originale con marchio del fornitore.

COSCE E SOVRACOSCE DI TACCHINO DISOSSATE FRESCHE

Le cosce e le sovracosce devono essere ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri sotto l'articolazione tarsica; la carne deve presentarsi di colore roseo senza ecchimosi, ematomi, edemi, tagli, lacerazioni e pelle. Le confezioni non devono presentare né liquidi né essudati d'alcun genere, inoltre devono essere

quelle originali con il marchio del fornitore. Si elencano i tagli di carne indicati per" ogni preparazione:

Spezzatino: sovracoscia

Arrosto: fesa

Scaloppe: fesa

CONIGLIO NAZIONALE FRESCO

Oltre ai caratteri generali il coniglio deve provenire da allevamenti nazionali , lavorato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 , avere alla macellazione un'età ricompresa tra gli 80 e

120 giorni, avere un peso non inferiore a kg 1,200 -1,300 essere consegnato in stato di refrigerazione, presentato con la testa senza zampe, scuoiato, eviscerato con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco di consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati. La carne deve avere una colorazione chiara, rosea, essere tenera ma non flaccida, saporita e priva d'odore e sapori cattivi o anormali. La carne deve essere esente da residui di peli, devono essere assenti fratture, ferite, grumi di sangue, ecchimosi o macchie. Ogni singola carcassa deve essere munita (a comprova dell'esito favorevole di avvenuta visita ispettiva), di regolare bollo C.E. inamovibile e presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione.

La tipologia di consegna: coniglio intero in confezione originale.

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI Caratteristiche Merceologiche del TONNO IN SCATOLA

I tranci di tonno devono essere forniti in confezioni originali con marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti CEE, ai sensi REG.CE 853/2004. Sono richieste confezioni monoporzione del peso netto (sgocciolato) di gr. 80 (per il confezionamento dei pasti freddi) e in altro formato a scelta, nella varietà all'olio di oliva o al naturale ed esclusa quella all'olio di semi. Il prodotto deve presentarsi in condizioni igieniche ottime, esente da qualsiasi alterazione anche visibile, inoltre il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme e esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno, con consistenza uniformemente compatta, non stopposa, dovrà risultare esente da vuoti o parti estranee come spine, pelle, squame e grumi di sangue; l'odore sarà gradevole e caratteristico.

Deve rispettare quanto previsto dal Reg. CEI 881/06 per quanto riguarda i contaminanti chimici.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o esterne e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 30/04/62 e D.M. 21/03/73 con successive modificazioni.

Caratteristiche Merceologiche della CARNE IN SCATOLA

Il prodotto preparato secondo le norme legislative vigenti, in stabilimenti nazionali (italiani), dovrà essere fornito in scatole da gr. 100 circa.

Sui contenitori o sulle fasce ad essi applicate dovranno essere ben visibili le seguenti indicazioni:

- nome, cognome o ragione sociale del produttore;
- sede dello stabilimento di produzione;
- indicazione degli ingredienti;
- data di scadenza;

- quanto altro previsto dalla vigente legislazione in materia di etichettatura.

UOVA E OVOPRODOTTI

Per l'uso come ingredienti per la preparazione di altri piatti è ammessa solo la fornitura e l'impiego di uova/ovoprodotti sottoposti a trattamento termico di pastorizzazione.

L'uso di uova fresche in guscio è ammesso solo per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova (uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque).

OVOPRODOTTI

Sono richiesti prodotti pastorizzati in confezioni da 1 Kg. provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del

Regolamento (CE) n. 853/2004 e che abbiano le seguenti caratteristiche:

- essere confezionati in confezioni ermeticamente sigillate
- essere conservati e trasportati a temperatura $<4^{\circ}\text{C}$
- avere vita commerciale residua (shell life) al momento della consegna non inferiore a 21 giorni

Le confezioni devono, una volta aperte, essere interamente utilizzate per le preparazioni; non è ammesso lo stoccaggio all'interno del centro cottura di confezioni già aperte contenenti residui di prodotto.

UOVA

Si intendono per la fornitura richiesta solo le uova di gallina che devono avere le seguenti caratteristiche:

- appartenere alla categoria di qualità A "Extra" ed alla categoria di peso "XL" o "L"
- provenire da allevamenti nazionali e da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale
- essere consegnate in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato ai sensi del regolamento (CE) n. 589/2008 e riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004
- essere etichettate e stampigliate conformemente ai regolamenti comunitari n. 1234/2007 e n.

589/2008

- essere esenti da rotture, incrinature e imbrattamenti fecali essere consegnate in data non posteriore a quattro giorni dalla data di deposizione
- non aver subito alcun trattamento conservativo ivi compresa la conservazione a temperatura di refrigerazione $<5^{\circ}\text{C}$

PASTA ALIMENTARE- PASTE SPECIALI- RIPIENE-SEMOLINO-RISO-CEREALI- FARINE PASTAALIMENTARE

La pasta deve essere di semola di grano duro e rispondente ai requisiti richiesti dalla vigente normativa

(L. del 4.7.1967 n. 580 e successive modifiche approvate con Legge 8.6.1971 n. 440, DPR n. 187 del

09/02/2001). La pasta di semola di grano duro sarà ottenuta dalla trafilazione o dalla laminazione e successivi essiccamenti di un impasto preparato esclusivamente con farina di semola di grano duro ed acqua di cui si riportano le principali caratteristiche chimico-fisiche:

- umidità massima 12,50%
- ceneri massimo 0,90 su cento parti di sostanza secca
- cellulosa 0,20-0,45 su cento parti di sostanza secca
- sostanze azotate (azotox5,70) minimo 10,50 su cento parti di sostanza secca
- acidità massima 4

Nella formazione dell'impasto non debbono essere utilizzate farine scadenti, né farine di altri cereali, non possono essere addizionate sostanze coloranti per simularne il colore caratteristico, non è permessa l'aggiunta di additivi.

La pasta si dovrà presentare di colore giallo ambrato omogeneo, con superfici levigate, aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea e, alla rottura, dovrà dare un suono secco.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione. Dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione, e non deve presentare odore di stantio o di muffe, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi frantumata, con crepe, alterata, avariata o colorata artificialmente, con bottature o venature, punti bianchi o punti neri.

La pasta dovrà risultare indenne da attacchi di parassiti o di infestanti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Dovrà essere priva di corpi e sostanze estranee. Se rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Deve essere resistente alla cottura: in seguito all'ebollizione con acqua distillata e salata per 15' non deve apparire spappolata, rotta, ammassata, collosa e l'acqua di cottura deve risultare limpida.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate: tempo di cottura, resa cioè aumento di peso con la cottura. Devono essere garantiti i formati richiesti.

Le confezioni devono pervenire sigillate e intatte senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti con tutte le indicazioni previste dal D.L. 27/01/92, n° 109 e s.m.i.

I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine.

PASTA SPECIALE ALL'UOVO, PASTA SPECIALE ALL'UOVO RIPIENA FRESCA E SURGELATA

(L. del 4.7.1967 n. 580 e successive modifiche approvate con Legge 8.6.1971 n. 440, DPR n. 187 del

09/02/2001). I formati richiesti per la pasta speciale all'uovo sono: tagliatelle e formati piccoli. La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- assenza di crepe o di rotture;
- assenza di punti bianchi, di punti neri.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

I formati richiesti per la pasta speciale all'uovo ripiena sono: agnolotti, raviolini, tortellini, ecc.

Deve essere in perfetto stato di conservazione tale da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche.

Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e di latticini o carni fresche, potranno essere fornite sia allo stato fresco che in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata protettiva (D.P.C.M. n°

311/97) che allo stato surgelato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa (D.Lgs 109/92 e s.m.i.)

anche per quanto attiene agli additivi eventualmente utilizzati in conformità a quanto previsto dal DM

209/96. In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza verranno definiti i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna direttamente con il responsabile della ristorazione. Inoltre le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità di distribuzione giornaliera senza creare avanzati sfusi del prodotto.

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI

Dovranno essere prodotti essenzialmente con patate e farina "00" o tipo "0" Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- buona tecnica di fabbricazione;
- additivi utilizzati per la preparazione conformi alla normativa vigente; è esclusa tuttavia la
- fornitura di prodotto contenente grassi vegetali idrogenati, anche per la spalmatura.
- -esenti da odori e sapori anomali, dovuti ad inaridimento e/o errate tecniche di conservazione.
- etichettatura conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n.109 e s.m.i.

-

SEMOLINO

(L. del 4.7.1967 n. 580 e successive modifiche approvate con Legge 8.6.1971 n. 440 , DPR n. 187 del 09/02/2001).

Prodotto con semola di grano duro, indenne da parassiti e privo di corpi estranei, con etichettatura conforme alle disposizioni del D. Lgs. n.109/92 e s.m.i.

RISO

(L. 18/03/58, n. 325, L. 5/6/62, n. 586, D.Lgs 27/01/92 n. 109 e s.m.i.) Deve essere:

- del tipo superfino Arborio, o Roma, riso fine Ribe, riso Parboiled, ottenuto dalla lavorazione del risone, con concreta asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura;
- sano, con alto grado di purezza;
- a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa simmetrica, sezione tondeggiante;

Alla prova di cottura, deve resistere per non meno di venti minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma. E' escluso il riso che sia stato trattato con agenti chimici con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi, anche se appartenenti allo stesso gruppo.

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti prescrizioni di legge, ed in particolare alla legge del 18/03/58 n° 325, e successive modificazioni, nonché ai decreti del Presidente della Repubblica con i quali, annualmente e per la produzione dell'annata agraria precedente, sono

determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizione dei difetti, etc.

FARINE

FARINA

Farina bianca tipo "00" e tipo "0".

La farina deve corrispondere alle caratteristiche previste nel DPR 9 febbraio 2001 n. 187 non devono contenere né sbiancanti e/o farine di altri cereali, né sostanze estranee. Le confezioni devono essere quelle originali con marchio del fornitore riconosciuto CEE, devono presentarsi integre, sigillate, e riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la durata della conservazione come previsto dal D.L. n° 109/92 e s.m.i. Inoltre il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe.

FARINA DI GRANOTURCO

La farina deve provenire da granoturco maturo, ben essiccato, non ammuffito o in qualsiasi altro modo guasto, deve corrispondere alle caratteristiche della L. 283/1962. Le confezioni devono essere quelle originali con marchio del fornitore riconosciuto CEE, devono presentarsi integre, sigillate, e riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la durata della conservazione come previsto dal n° 109/92 e s.m.i. Inoltre il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe.

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA:

L'olio dovrà rispondere a tutte le caratteristiche fissate dalle Leggi 13.11.1960 n. 1407, 27.1.1968 n. 35, nonché a quanto disposto dal Reg. CE n. 1019/2002 e da tutte le altre leggi e regolamenti vigenti in materia. L'olio extra vergine di oliva dovrà essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e deve aver subito soltanto le operazioni fisiche di lavaggio, sedimentazione e/o filtraggio, con l'esclusione di ogni altra manipolazione e di trattamenti chimici.

L'olio dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto saporito, che ricorda quello dell'oliva;

non dovrà, quindi, rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc.

Dovrà essere limpido, fresco e privo di impurità, e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee. Il prodotto verrà consegnato in confezioni da 5 litri, in vetro scuro o in acciaio o banda stagnata esenti da ammaccature, ruggine e corrosione.

E' previsto l'utilizzo di oliva extra vergine in confezione dressing (bustine da ml.10 circa) per i reparti di degenza.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE:

Ottenuto dalla pressione a freddo del seme sano, ben conservato e scelto dalla pianta erbacea di Arachide e rispondente ai seguenti requisiti, nonché a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia:

a) essere raffinato;

- b) avere un'acidità totale libera, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%;
- c) essere addizionato col 5% di olio di sesamo a reazione cromatica caratteristica;
- d) risultare di colore appena giallognolo, di sapore delicato e gradevole, di buon odore;
- e) non deve presentare difetti all'esame organolettico, quale cattivo odore e sapore ed altri comprovabili attraverso le ricerche normalmente usate nei laboratori chimici, secondo le caratteristiche indicate nei metodi ufficiali di analisi, nè risultare miscelato con oli fluidi o con grassi di origine animale o vegetale o colorato artificialmente.

L'olio dovrà essere consegnato in contenitori sigillati, su cui dovranno essere riportate le seguenti indicazioni:

- nome, ragione sociale del produttore,
- sede dello stabilimento di produzione,
- peso netto,
- mese ed anno di fabbricazione,
- data di scadenza.

LATTE E DERIVATI

LATTE

Il latte alimentare fornito deve essere stato sottoposto a trattamento UHT, omogeneizzato, del tipo intero o parzialmente scremato, conforme alle norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte alimentare.

Deve inoltre pervenire esclusivamente da stabilimenti di trattamento termico italiani ed essere ottenuto da latte crudo proveniente da allevamenti nazionali.

Deve essere consegnato esclusivamente confezionato in involucri originali, ermetici e non manomissibili, da lt. 1 o da lt. 0,500. con vita commerciale residua (shell life) non inferiore 75 giorni.

BURRO

BURRO FINE DI CENTRIFUGA

Il burro deve essere prodotto esclusivamente dalle creme del latte vaccino, in stabilimenti muniti di n. di riconoscimento CE ai sensi del REG. CE 853/04.

Non deve avere un contenuto in peso di materia grassa inferiore all'82%, non deve contenere conservanti diversi dal sale comune, non deve contenere materie estranee alla composizione del latte o della crema, non deve essere colorato con sostanze diverse da quelle consentite dalla legge, né risultare rancido o comunque alterato. Non deve essere stato sottoposto a congelamento. Il burro deve essere confezionato in pani di peso netto non superiore ad un chilogrammo e contenuto in involucri chiusi con sigilli portanti la sigla della Ditta confezionatrice e consegnati in modo da essere resi inservibili in seguito all'apertura o comunque non manomissibili se non con effrazione. È inoltre previsto l'utilizzo di burro in confezioni monodose da gr. 10 in conformità art.26 del DLgs.109/92.

Sulle confezioni che racchiudono il burro devono risultare, con caratteri indelebili, leggibili ed in lingua italiana, le seguenti indicazioni:

- la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome e la ragione sociale del confezionatore ed il luogo in cui ha sede lo stabilimento di confezione.

Per quanto non espressamente sopra indicato, si fa riferimento a quanto previsto dalla Legge 23.12.1956 n°1526 ed eventuali modificazioni e dal D.L. 27.1.92 n. 109.

FORMAGGI

I formaggi dovranno corrispondere a tutte le condizioni prescritte dalle leggi vigenti (RDL n. 2033/1925, DPR

n. 1269 del 30/10/1955, L.19/02/92 n. 142, L.10/04/1954 n. 125, DPR. 05/08/1955 n. 667, DPR n. 54 del

14/10/1997, e da ogni altra normativa non espressamente richiamata) ed essere prodotti in stabilimenti nazionali riconosciuti ai sensi del Reg.CE 853/04.

I formaggi devono corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- avere giusta maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di l' qualità;
- avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione
- essere esenti da sapori sgradevoli o presentare alterazioni esterne o interne;
- avere pasta uniforme e continua, con occhiature caratteristiche a seconda del tipo, crosta regolarmente formata, continua, senza screpolatura, fessura o fori.

Sono assolutamente esclusi i formaggi:

- privati, anche in parte, dei propri elementi nutritivi;
- con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale;
- in cattivo stato di conservazione;
- insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti, o non più rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;
- contenenti sostanze estranee al latte, riempitivi antisettici, disinfettanti, conservativi anche se innocui, (con la sola eccezione del cloruro di sodio, nella misura prevista dalle forme di preparazione); i formaggi non dovranno quindi essere addizionati di polifosfati.
- colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata con coloranti ammessi dalle vigenti disposizioni di legge.

I formaggi a pasta molle (es. crescenza, robiola, formaggi spalmabili, ecc.) devono essere consegnati in confezione singola. E' previsto l'utilizzo di grana padano o reggiano grattugiati in confezioni monorazione.

In particolare detti formaggi devono essere: CRESCENZA (STIRACCHINO)

- preparato con latte intero di vaccina; - a pasta omogenea, molle, di colore che va dal bianco al giallognolo;
- con crosta sottilissima e tenera; - materie grasse sulla sostanza secca, non meno del 45%;

TIPO EMMENTAL (OCCHIATO)

- preparato con latte intero di vaccina;
- pasta morbida, elastica, senza sfoglia né lacerazioni, disseminata di cavità (occhiature), lucente non umida, di colore giallo, giallo paglierino, di sapore dolce e delicato;

- materie grasse sulla sostanza secca non meno del 45%;
- stagionatura 3 mesi circa.

FONTAL

- preparato con latte intero di vaccina ad acidità naturale di fermentazione;
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarse occhiature, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce caratteristico, fondente;
- stagionatura non meno di due mesi;
- grasso sulla sostanza secca, non inferiore al 45%.

GORGONZOLA

- preparato con latte intero di vaccina;
- pasta molle, umida fondente, di colore dal bianco al paglierino con erborinature, di sapore leggermente piccante caratteristico ed aromatico;
- contenuto minimo di materie grasse, sulla sostanza secca, non meno del 48%.

MOZZARELLA

- ottenuta dal latte intero di vacca, pasta bianca, morbida, senza crosta, delicatamente filata lattiginosa, di sapore gradevolmente acidulo, avente una quantità di grasso non inferiore al 42%.
- confezionate a forma ovalica, avvolte in apposita carta, sulla quale dovranno essere riportati i dati richiesti dalle disposizioni legislative in materia, in atto al momento della fornitura. Così dicasi se nel caso la merce fosse in contenitori di plastica per alimenti.

ITALICO

- preparato integralmente con latte intero di mucca;
- pasta molle, compatta e senza occhiature, bianca e di sapore dolce e fondente;
- crosta sottile;
- stagionatura 5-7 settimane
- materie grasse sulla sostanza secca, non meno del 48-50%.

FORMAGGIO FRESCO DI TIPO SPALMABILE Tenore di grasso circa 25% e di proteine circa 10.

ROBIOLA

- Deve essere:
- prodotta con latte intero
- di vacca;
- a pasta morbida;
- con sapore dolciastro;
- con materia grassa su sostanza secca non inferiore al 50%;
- con assenza di difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

TALEGGIO

- latte di mucca intero

- forma parallelepipedica quadrangolare, scalzo diritto con facce piane
- pasta molle unita colore che va dal bianco al giallo pallido con sapore acidulo leggermente aromatico
- crosta sottile morbida rosata, leggermente rugosa
- maturazione 30-40 giorni
- grasso su secco minimo 48%

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

- latte di bufala
- forma: oltre alla tondeggiate sono ammesse quelle tipiche della zona di produzione bocconcini, nodini, trecce, ciliegine
- pasta con struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime 8-10 ore dopo la produzione e il confezionamento, successivamente tendenza a divenire più fondente; priva di difetti quali occhiature, provocate da fermentazioni anomale o gassose; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità bianca grassa dal profumo di fermenti lattici, sapore caratteristico delicato ,
- aspetto esterno bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa mm. I superficie liscia, mai viscida né scagliata
- maturazione rapida
- grasso su secco minimo 52%; umidità massima 65%
- latte intero di vaccino mucca
- forma allungata a bisaccia con altezza e diametro variabili
- pasta a struttura stratiforme omogenea e compatta; sapore gradevole, sapido dell'aroma caratteristico affumicata crosta sottile,
- maturazione rapida 10 giorni
- grasso sul secco 44%

ASIAGO

- Deve essere:
- a pasta semicotta prodotta esclusivamente con latte vaccino;
- a pasta compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, di colore paglierino

MONTASIO

- latte vaccino
- forma cilindrica a scalzo basso diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse h. scalzo cm. 6/10 diam. 30/40 in rapporto lavorazione
- pasta compatta elastica con leggera occhiatura di colore naturale leggermente paglierino; aroma caratteristico e sapore piccante gradevole
- crosta liscia regolare elastica di colore giallo paglierino -maturazione 60 giorni
- grasso sulla sostanza secca 40%.

PARMIGIANO REGGIANO

(D.P.R. 30.10.1955 n. 1269, e successive modifiche ed integrazioni, D.M 17.6.1957, D.P.R. 22.9.1981; DPCM 4/11/1991/R per la tipologia "grattugiato").

- latte vaccino parzialmente scremato per affioramento
 - forma cilindrica a scalzo alto da 18 a 24 cm. diam da 35 a 45 C111.
 - peso da 24 a 40 Kg. comunque mai inferiore a Kg. 24
 - pasta minutamente granulosa, frattura a scaglia, occhiatura minuta appena visibile con colore da leggermente paglierino a paglierino, aroma caratteristico fragrante saporito, ma non piccante
 - crosta circa 6 mm. di spessore di tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata
 - maturazione 12 mesi
 - grasso sulla sostanza secca 32%
- Le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.Lgs. 27/1/92 n.109 e e successive modifiche e integrazioni.

MISTO PECORINO

Ottenuto dal latte vaccino al 70 % e latte di pecora al 30%, pasta soda, compatta con occhiatura scarse e di modesta dimensioni (seme di riso), privo di sierosità, senza crepe interne ed esterne, senza muffe, di giusta salatura. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%. Stagionatura di almeno 2 mesi a fermentazione in ambiente naturale.

GRANA PADANO

(D.P.R. n.1269 del 30 ottobre 1955, e succ. modifiche ed integrazioni, DPCM 4/11/1991/R per la tipologia "grattugiato").

In particolare le caratteristiche del formaggio grana padano devono essere:

- a pasta dura, di 1" scelta e a lenta maturazione;
- preparato esclusivamente con latte intero di vaccina;
- pasta di colore paglierino, di sapore e aroma fragrante;
- delicato, saporito ma non piccante;
- a struttura minuta granulosa con frattura a scaglia, con occhiatura minuta, appena visibile;
- crosta uniforme, priva di screpolature e dello spessore da 4 a 8 mm.
- con non meno del 32% di materie grasse sulla sostanza secca, con impresso il marchio d'origine;
- umidità non più del 34%;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi;
- con suono pieno ed uguale in ogni sua parte, se battuto con le nocche delle dita;
- proveniente dalle zone indicate dal D.P.R. 30.10.1955 n°1269.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.Lgs. 27/1/92 n.109 e e successive modifiche e integrazioni.

RICOTTA

Si precisa che essa, ottenuta dal latte vaccino o di pecora sottoposta a riscaldamento a 80°- 90° C., con opportune aggiunte di siero acido, deve essere fresca, morbida e di 1° qualità. Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, a norma di legge. Etichettatura conforme alle vigenti normative.

FORMAGGINI

Deve avere tutti i requisiti dei formaggi fusi dettati dalle leggi sanitarie, essere conformi al Regolamento CEE n.2204/90 del 24/7/90; con assenza di polifosfati, e con pasta compatta bianca. Materie grasse sulla sostanza secca: non minore del 35%.
Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.
La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere, quando lo ritenga opportuno, altri tipi di formaggi, freschi o stagionati.

YOGURT

Lo yogurt richiesto deve essere prodotto con latte vaccino, addizionato di fermenti lattici vivi e di eventuali sostanze aromatizzanti consentite (frutta, estratti) .

Può essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato, scremato, con o senza aggiunta di frutta. Le caratteristiche devono far riferimento alla legge 994/29 e sue modifiche e al REG. CE 853/2004 per quanto concerne il tenore in grassi e additivi; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L. ° 109/92. La pezzatura richiesta è quella in monoporzioni da gr. 125. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0°C e 4° C.

Dovrà avere una scadenza di almeno 24 giorni posteriore alla data di consegna, tutte le confezioni dovranno avere la medesima scadenza e contenere germi specifici (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in quantità non inferiore a 10 milioni al grammo alla consegna.

BUDINI

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati; le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80, dal D.L.gs 27/01/92 n.109 e successive integrazioni e modifiche e al DLgs. 68/00. Non devono — contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.
Una parte di questi non deve contenere panna di latte e uovo e derivati dell'uovo.

GELATI

I gelati richiesti devono essere prodotti in stabilimenti registrati ai sensi del Reg (CE) . 852/04, possedere i requisiti stabiliti dal D.M. 2831/62, le confezioni richieste sono individuali ed anche se tali devono riportare la data di scadenza e gli ingredienti contenuti; le varietà richieste sono fior di latte e crema di latte per i quali è vietato l'uso di coloranti come dall'art. 4 del D.M. 6 marzo 1975. La pezzatura richiesta è quella di gr. 100.

I gelati dovranno inoltre essere: trasportati e conservati rispettando le temperature previste dal D.P.R.

327/80 e dal REG. CE n. 852/04; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal 109/92, assolutamente privi di brina sulla confezione e di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura che siano indici di "colpo di calore" subito dal prodotto.

SALUMI

Oggetto della fornitura sono:

- prosciutto cotto (coscia),
- mortadella di Bologna 1^ qualità, di suino,

- prosciutto crudo
- coppa
- bresaola
- i Speck
- Manzo stufato
- Arrosto freddo di tacchino
- Salame

I salumi dovranno provenire da stabilimenti nazionali muniti di numero di riconoscimento ai sensi del REG.853/2004.

Sono esclusi i salumi che risultassero artificialmente colorati e/o confezionati con carni avariate o con aggiunta di sostanze amidacee, formalina, carbonati di magnesio, polifosfati, ed in ogni caso pericolose per la salute del consumatore.

I salumi dovranno presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico-sanitarie previste dalla vigente legislazione in materia, che qui si intende tutta richiamata, ed essere muniti dei previsti dispositivi di etichettatura, fascette e boccini. L'etichettatura dovrà essere a norma di legge.

La Ditta fornitrice deve essere in possesso di autorizzazione rilasciata ai sensi delle discipline sanitarie vigenti.

PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA DI SUINO NAZIONALE: magro, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, con stagionatura minima di 10 mesi, di peso medio non inferiore agli 8 Kg; la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

MORTADELLA: di prima qualità; confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale, escluse le parti cartilaginose ed i grassi secondari e di scarto; con le parti di magro proporzionalmente distribuite, di bel colore, di buon sapore e buon profumo caratteristico, e lardelli compatti.

PROSCIUTTO CRUDO : (vedi anche D.M. 21/09/2005) deve essere di prima qualità, di produzione nazionale, con stagionatura non inferiore a 12 mesi; potrà essere richiesto in parti, confezionato sottovuoto, e dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

COPPA: di produzione nazionale, con caratteristiche fisiche e organolettiche nonché la stagionatura tipiche del prodotto.

BRESAOLA: prodotta da un pezzo unico della coscia di manzo o di bue, utilizzando diversi tagli come fesa, sottofesa e noce; deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi REG. 853/04, il processo di stagionatura deve essere di almeno novanta giorni.

ARROSTO FREDDO TACCHINO Caratteristiche merceologiche:
Questo prodotto deve essere costituito da petto di tacchino.

Il prodotto deve essere trattato col calore in maniera da eliminare o distruggere tutti i germi patogeni. Inoltre particolare attenzione si deve avere al momento del confezionamento sottovuoto in quanto è proprio in questa fase che si hanno le ricontaminazioni che possono incidere sulla deperibilità del prodotto e sulla sua commestibilità.

L'Ente per quest'ultimo motivo si riserva di eseguire campionamenti per verificare le condizioni igienico- sanitarie del prodotto e per prendere decisioni in merito.

Dovrà essere confezionata sottovuoto integro, con scarsa siosità all'interno, e sopra questo dovranno essere riportate le indicazioni previste dalla L.109/92 sull'etichettatura.

Tempi di scadenza la data di scadenza non dovrà essere inferiore a mesi tre.

Il prodotto deve risultare compatto uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura, la consistenza deve essere soda senza zone di rammollimento e comunque il prodotto deve risultare adatto ad essere affettato.

Gli additivi usati devono essere quelli permessi in qualità e in quantità al D.M. 27/02/96, n° 209 SPECK

Prodotto con la coscia di suino, salato a secco, affumicato e stagionato per la durata di almeno 4 mesi.

MANZO STUFATO

La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n°327.

SALAME DI MILANO Caratteristiche merceologiche:

quello tradizionale è composto da impasto di sola carne suina e guanciaie; la tritatura è omogenea ed è un impasto "a grana di riso", sua caratteristica tipica; gli ingredienti sono: salnitro, pepespaccato, aglio pestato in vino bianco di supporto. è insaccato nel budello di suino tanto che consolo il nome di crespone di intende il "Milano" la durata della stagionatura va da 2 a 3 mesi per lefdzette ed i cresponetti, molto di più per i cresponi giganti.

Verranno respinti quei salami con muffe di colore arancione o nero; segni di irrancidimentoperiferico centrale, odore acre per inizio di processi di degradazione dell'impasto; impasto molle econ area centrale grigia e incrostazione periferica (errata stagionatura).

Contenuti nutrizionali indicativi: 23-27% proteine, 37-47 % umidità, 25-32% grassi

COTECHINO

Caratteristiche merceologiche:

di puro suino: impasto: 34% carne magra, 33% cotenna di maiale, 33% di tessuti adiposi ottenuti dalla rifilatura di piccoli tagli anatomici della carcassa;

l'impasto è grossolano e contenuto in un budello naturale di suino o di manzo. Il cotechino è di prima qualità quando viene sottoposto al processo di stufatura con perdita del 10% del grasso. Il rapporto collagene/proteine deve essere pari o inferiore allo 0,8%; deve presentare involucro con superficie tesa, ben aderente, asciutta, l'estremità dell'involucro deve essere ben chiusa.

L'Ente rifiuterà le partite che presentano manifesta umidità, odore sgradevole, irrancidimento.

L'etichettatura è quella prevista dalla L.109/92 e inoltre deve riportare il numero CEE assegnato allo stabilimento di produzione.

OMOGENEIZZATI

Gli omogeneizzati nelle versioni formaggio- carne — pesce - prosciutto e frutta dovranno essere forniti in vasetti da 60/80 gr. confezionati monodose regolarmente sterilizzati, incapsulati ed etichettati. Dovranno essere delle migliori marche a livello nazionale.

Dovranno essere garantiti da totale assenza di inquinanti chimici e batteriologici. Le materie prime utilizzate per la produzione dovranno provenire da accurate selezioni. Non dovranno contenere glutine, conservanti e coloranti.

Gli omogeneizzati di carne sono prodotti con carne proveniente da allevamenti e coltivazioni controllate. Non devono contenere glutine e proteine del latte. Dovrà essere rispondente alle caratteristiche previste dal D.L.111 del 27.1.1992 e dal D.P.R. del 19.01.1998 n. 131

Gli Omogeneizzati al formaggio dovranno essere a ridotto contenuto di grassi, senza polifosfati, senza glutine.

LIOFILIZZATI

Liofilizzati di carne manzo, vitello, agnello, pollo, tacchino vasetto in vetro da 10 g. Liofilizzati di pesce platessa, trota, nasello, vasetto in vetro da 10 g. Liofilizzati di verdura misti, vasetti in vetro da 10 g.

PANE E PRODOTTI DA FORNO PANE COMUNE

Il pane deve essere prodotto con farine di grano tenero del tipo 00, seguendo le modalità indicate dalla legge 04/07/67 n° 580 e s.m.i., L. 440/1971 e D.P.R. 502/98. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori. È tassativamente vietato l'uso di pane riscaldato, surgelato, congelato, o non completamente cotto.

Le farine impiegate per la panificazione devono possedere i requisiti di composizione come umidità, ceneri, sostanze azotate previste dal DPR 9 febbraio 2001 n. 187, non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito alla legge; inoltre la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di fibra.

Il pane deve inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta friabile, omogenea, aderente alla mollica, di colore caratteristico per i vari tipi di pane
- mollica di colore paglierino chiaro a porosità regolare con vacuoli numerosi ed uniformi e regolari, priva di cavità per difettosa lievitazione, elastica, superficie lucida, deve possedere odore gradevole caratteristico
- volume notevole, cioè pane leggero
- aroma e sapore caratteristici e gradevoli. La fornitura deve essere garantita:
- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come dai decreti 21/03/73 e modificazioni, 25/06/81 e 26/04/93, n°220 e dal REG. CE 852/04
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 04/07/67, n° 580

ogni porzione dovrà essere fornita in involucro protettivo a norma di legge.

Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

PANE INTEGRALE

(Si rimanda alla normativa di cui sopra)

Il pane deve essere prodotto con lievitazione naturale da farine integrali che non devono risultare addizionate artificialmente di crusca, per le altre caratteristiche si rimanda a quelle prescritte per il pane comune.

Inoltre all'analisi organolettica il gusto e l'aroma non devono presentare eccessivo sapore di lievito di birra, odore rancido, sapore di farina cruda, di muffa o altro.

PANE ALL'OLIO

(Si rimanda alla normativa di cui sopra)

Il pane deve essere a lievitazione naturale, con aggiunta di olio di oliva ed escluso l'olio di sansa e quello di oliva rettificato; devono essere specificati gli ingredienti usati nella fabbricazione e comunque deve possedere non meno del 4,5% di sostanza grassa totale riferito alla sostanza secca. Anche per questo tipo di pane si fa riferimento alle caratteristiche generali.

PANE GRATTATO

Il prodotto richiesto dovrà provenire dalla macinazione di pane confezionato con farina 00 secco, e comunque proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinato di frumento 00, acqua, lievito naturale, con caratteristiche corrispondenti alle norme dettate nella legge n° 580/67, la confezione richiesta è quella originale con marchio del produttore e conforme a quanto previsto nel D.L. 27/01/92 n° 109 e s.m.i.

GRISSINI

Questi prodotti devono essere preparati in conformità al DPR 30.11.1998 n. 502 art. 6, le confezioni devono essere chiuse ed intatte e in monoporzione.

Il prodotto dovrà essere preparato con olio d'oliva e farina alimentare tipo "O" e confezionato in sacchetti da gr.12 circa e dovrà rispettare le norme di etichettatura previste dal D.L. 27.01.1992 n. 109 e successive modificazioni e integrazioni.

CRAKERS, FETTE BISCOTTATE e CROSTINI

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. 23/06/93, n° 283 quindi possedere un tenore di umidità non superiore al 7% in peso del prodotto finito con tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda crackers e fette biscottate, mentre per i crostini non può essere superiore al 10% con tolleranza del 2%. Possono contenere solo gli additivi permessi dal D.M. 27/02/96, n°209, le confezioni devono essere chiuse ed intatte e riportare le indicazioni previste dal D.L. 27/01/92 n° 109 e s.m.i., i prodotti devono essere freschi e non presentare odore, sapore e colore anomalo e sgradevole.

Crackers e fette biscottate andranno fornite in confezione monorazione.

BISCOTTI SECCHI

I biscotti dovranno essere confezionati in bustine ermeticamente sigillate contenenti due fette biscottate del peso complessivo non inferiore a gr. 15, conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia.

BISCOTTI PRIMA INFANZIA

Dovranno essere delle migliori marche con elencate sulla confezione tutte le informazioni sugli ingredienti e sui valori nutrizionali. Dovranno essere caratterizzati da un elevato valore nutritivo,

arricchiti con proteine ed elementi essenziali per lo sviluppo dell'organismo. Dovranno essere confezionati in sacchetti salvafragranza con l'utilizzo di materiali rispondenti ai requisiti previsti dalle norme vigenti in Italia.

PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI

Vanno fornite brioches, crostatine, tortine, panettoni e colombine, etc., in monorazione, gusti vari.

Prodotte in conformità alle vigenti leggi, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. n° 580/67 e s.m.i.e D.P.R. 23/06/93 n°283.

Le confezioni devono essere chiuse riportanti tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27/01/92 n° 109 e s.m.i. e devono essere esenti da difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

CONSERVE VEGETALI

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, i contenitori non devono essere di riciclo e devono essere idonei al contatto con gli alimenti. Le capsule dei contenitori di vetro devono essere a chiusura ermetica.

La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i criteri moderni ed in conformità delle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari (L. 10.3.69 N.96 e DPR n. 428/75 per la produzione di pomodori pelati e concentrati di pomodoro I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. 109/92, e successive modifiche ed integrazioni. I contenitori dovranno riportare le seguenti indicazioni:

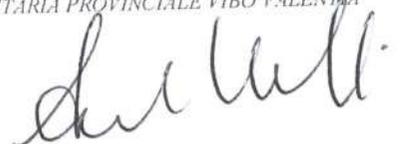
- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della Ditta produttrice;
- nome della Ditta confezionatrice;
- luogo di produzione; Z2/
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli I e 5 Kg., ai sensi dell'All. D dell'art.67 del D.P.R. 26/03/80, n. 327.

POMODORI PELATI, POLPA, PASSATA

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Sono in ogni caso vietati pomodori da colture transgeniche.

I prodotti trasformati devono possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi, e presentarsi quindi di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metallitossici, di coloranti.



Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicatotendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di condimenti grassi; non devono aver subitomanipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura, la depezzatura, laprecottura, la tritatura e setacciatura.

Devono essere prodotti dell'aroma, contenuti in vaso di vetro o latte di banda stagnata idonei alcontatto con gli alimenti nel caso di pomodori pelati devono presentarsi immersi in liquido digoverno, preferibilmente da succo di pomodoro.

Nel caso dei pelati i frutti interi devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, dipelle e di peduncoli. Non deve contenere nella massa organismi animali né essere intaccato daorganismi vegetali TI peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto eil residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

La passata deve essere preparata da pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura contemperatura al100°C.

Caratteristiche Merceologiche dei POMODORI PELATI

I pomodori pelati devono essere quelli di tipo lungo privati della buccia con le eventuali aggiunte previste dalla legge; devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato ed avere i seguenti requisiti:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni all'asse stilare;
- il peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g. 400 e non meno del 65% negli altri casi;
- residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiori a 3 cmquadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.
- I pelati di qualità superiore sono quelli che oltre ai sopra elencati requisiti presentino i seguenti:
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto;
- residuo secco, al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4,5%;
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiore a 1,5 cmQuadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. A questi pelati è permessa l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%.

L'acidità volatile espressa in acido acetico non deve superare lo 0,20% di residuo secco al netto del sale aggiunto; l'aggiunta di cloruro di sodio deve essere tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come NaCl, non superi il 10% del residuo secco.

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62; dal D.M. 21/03/73 e successive modifiche.

Caratteristiche Merceologiche del DOPPIO CONCENTRATO DI

POMODORO QUALITÀ SUPERIORE

Per doppio concentrato di pomodoro s'intende il succo di pomodoro sottoposto a processo diconcentrazione ed il cui residuo secco, al netto del sale aggiunto, non sia inferiore al 28% e presentare le seguenti caratteristiche:

colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei;

assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori;

rapporto zuccheri, percentuale di zuccheri nel residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore a 48;

- rapporto acidità, percentuale di acidi nel residuo secco al netto del sale aggiunto, espressa come acido citrico monoidrato, non superiore a 8,5;

acidità, espressa in acido acetico, in misura non superiore a 0,20% di residuo secco, al netto di sale aggiunto;

impurità minerali in misura non superiore a 0,05% di residuo secco al netto del sale aggiunto;

- muffe, determinate con il metodo microscopico proposto da Howard, nei limiti non superiori a 50% di campi visivi.

L'aggiunta di NaCl è consentita nella misura del 10% del residuo secco.

MISCELA DI VEGETALI IN SCATOLA PER INSALATA DI RISO

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

I vegetali contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alle cultivar dichiarati in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo o oli di semi non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e successive integrazioni.

OLIVE VERDI E NERE

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

CETRIOLI, ED ALTRE VERDURE SOTTACETO

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Devono essere in contenitori, privi di difetti, riportanti tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1 %, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg., ai sensi dell'art. 67 del D.P.R. 26/03/80 n. 327.

FUNGHI CHAMPIGNON AL NATURALE

I funghi devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Devono essere in contenitori privi di difetti riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge (D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni).

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della Ditta produttrice;
- nome della Ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg., D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 art.67.

FUNGHETTI SOTT'OLIO

I funghi devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Devono essere in contenitori, privi di difetti, riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, (D.Lgs.109/92 e successive modifiche ed integrazioni). denominazione e tipo di prodotto;

- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della Ditta produttrice;
- nome della Ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg. (D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 art.67).

PESTO

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.
Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica).
L'etichetta deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

FAGIOLI BORLOTTI AL NATURALE

Devono essere in contenitori riportanti le dichiarazioni previste dal D.L. 109/92. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni tra gli 1

e 5 kg., come previsto dal D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art.67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge (Ln.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.)

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti ad ammalattie, e devono presentare il caratteristico odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

CIPOLLINE PERLINE SOTTACETO

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti ad ammalattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Le etichette devono essere conformi alla normativa vigente (D. Lgs. 109/92 e successive integrazioni):

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della Ditta produttrice;
- nome della Ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine
- decrescente;
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg., ai sensi dell'All. D e dell'art. 67 del D.P.R. 26/03/80 n. 327.

FRUTTA CONSERVATA.

Comprende confettura, frutta sciroppata, succhi di frutta.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente (D.Lgs 109/92 e successive modifiche ed integrazioni). Può contenere esclusivamente gli additivi ai sensi del DM 209/96.

MARMELLATE E CONFETTURE MONORAZIONE E IN BARATTOLO Devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. n. 50 del 20/02/04.

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida. Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta. In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nella medesima legge.

Se in banda stagnata, questa deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata dalla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

Per marmellate, confetture extra e gelatine è prevista anche la fornitura in confezioni monodose in gusti diversi, senza conservanti, e perfettamente rispondente alle vigenti norme di legge.

GUSTI: fragola, ciliegia, albicocca, pesca, prugna, frutta mista.

SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA ETC.)

Il prodotto è quello definito dal D.Lgs. n. 151 del 21/05/2004, D.M. n. 312 del 16.6.97 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per gli zuccheri impiegati si demanda al D.Lgs 2004/51. I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la
- quantità;
- nome della Ditta produttrice;
- nome della Ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione

Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrik deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti. Le confezioni devono essere fornite in tetrabrik da gr. 200.

PESCHE SCIROPPATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- polpa gialla e consistente
- ammezzate
- senza epicarpo
- denocciolate

Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato ne'spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali merceologiche". L'etichetta deve riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive integrazioni. Confezione: Kg.3 nominali.

PERE SCIROPATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- polpa consistente
- senza epicarpo
- detorsolate
- depicciolate

Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali merceologiche". L'etichetta deve riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive integrazioni.

ANANAS SCIROPATI

Gli ananas oggetto della presente gara devono presentare le seguenti caratteristiche:

- completamente decorticati;
- privi del nucleo centrale
- consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del prodotto.

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato ne'spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali merceologiche".

MIELE

Norme di riferimento: D.Lgs. 179 del 21/05/04, REG. CE 396 del 23/02/05 Il miele commercializzato come tale non deve presentare l'aggiunta di alcuno altro prodotto, deve avere origine esclusivamente italiana e non essere miscelato con miele proveniente da altre nazioni; inoltre non deve:

- presentare odore o sapore
- estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in parte inattivi;

- presentare un'acidità modificata artificialmente;
- essere sottoposto a processi di ultrafiltrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine ai sensi del terzo comma dell'art. 1 (miele sciolto).
- Il miele contiene il 20% circa di acqua, il 68-80% di fruttosio, il 4 -10% di saccarosio, lo 0,5% di sostanze minerali e piccole quantità di destrina, lipidi e polline.
- Il prodotto deve avere una consistenza sciropposa più o meno densa, colorazione naturale, aspetto vischioso e trasparente, odore gradevole e sapore dolce aromatico, caratteri che variano sensibilmente a seconda della provenienza del nettare.

La confezione richiesta è sia la monoporzionata che quella da chilo per eventuali scopi di pasticceria, anche per quest'ultima, si specifica, che valgono le caratteristiche richieste per l'uso individuale; la consistenza richiesta è la fluida ed il tipo richiesto è miele di nettare millefiori.

ZUCCHERO RAFFINATO

Il prodotto dovrà rispondere alle caratteristiche chimico fisiche e organolettiche previste dal D.Lgs 2004/51 lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente:

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento produttore.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta, in pezzature da kg. 1. E' previsto l'utilizzo di zucchero in confezione dressing (bustine da gr.7 circa) per i reparti di degenza.

ZUCCHERO DI CANNA GREGGIO

Per zucchero di canna s'intende quello proveniente dalla canna da zucchero o Saccharum officinarum, ha la stessa composizione del raffinato, ha una colorazione giallognola o brunastra, odore e sapore gradevole.

PRODOTTI PER PRIMA COLAZIONE— PREPARAZIONI PER BEVANDE THE' Oggetto della fornitura è il puro thé di Ceylon a foglia corta in confezioni filtro.

Il the richiesto è ricavato dalle foglie di Thea Chinensis escluso quello colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali, o the anche parzialmente esaurito od avariato, o foglie d'altre piante. La confezione richiesta è quella in bustine da g. 2,5 ciascuna.

THE DETEINATO

Il the deteinato deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,10% di caffeina riferito a cento parti di sostanza secca; il residuo massimo del diclorometano impiegato per l'estrazione della caffeina, espresso come tale, non deve superare le 5 ppm; il tenore d'umidità deve essere compreso tra il 6 e il 10 per cento; tali valori devono essere intesi come perdita di peso registrata a 1050 ± 0,4° C dopo 6 ore, a pressione atmosferica. La scritta "the deteinato" con la precisazione "caffeina non superiore a 0,10%" deve essere ben visibile sulle confezioni.

CAFFÈ TORREFATTO

Il caffè torrefatto deve corrispondere ai requisiti del D.P.R. 16/02/73 n° 470, la miscela richiesta è quella costituita da 70% coffea Arabica, 15% coffea Canephora e 15% coffea Liberica.

ORZO SOLUBILE

L'orzo solubile richiesto è quello derivato dalla disidratazione dell'orzo torrefatto e composto solo da sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto deve essere esente da attacchi parassitari, deve presentarsi puro senza corpi estranei, le confezioni devono riportare le indicazioni contenute nel D.L. 109/92 e s.m.i..

CAMOMILLA

Il prodotto richiesto sono le infiorescenze della Matricaria Camomilla allo stato secco, del tipo sopraffina bottonata, oppure extra, oppure fiori puri costituita da capolini integri con lunghezza massima dei gambi cm.

1, e residuo fisso in ceneri massimo 13%. La confezione richiesta è quella in bustine, con ben specificato l'anno di produzione.

SPEZIE E AROMI - CONDIMENTI VARI - SALSE SPECIALI - PRODOTTI PER BRODO - CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Riferimento legislativo per pepe, spezie e zafferano RD 3/08/1890 n.7045 — RDL 12.11.1936 N.2217, DLgs 25/01/1992 n.107 - L. 30/04/1962 n.283.

Riferimento per preparati per brodo L. 6/10/1950 n.836 D.P.R. 30/05/1953 n.567, CIRC.Ministeriale 18.1.1992 n. 139 -, norma in materia di etichettatura D. Lgs. 109/92, al DLgs. 68/00 esuccessive integrazioni.

PEPE NERO IN GRANI

I grani devono essere compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore erugosità della superficie; devono presentare il tipico aroma. L'aggiunta al pepe in grani di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata.

PEPE NERO MACINATO E BIANCO MACINATO

Deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei. Deve presentare il tipico aroma. L'aggiunta al pepe macinato di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata.

ZAFFERANO

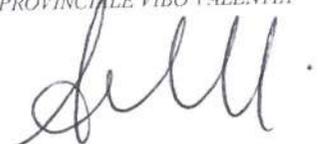
Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome esede della Ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. n.2217 del 12 novembre 1936.

VANILLINA

Rispondente al RD 3/08/1890 n.7045 e DLgs. 25/01/1992 n.107.

MAGGIORANA - TIMO - PEPERONCINO ROSSO MACINATO E IN POLVERE

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).



CHIODI DI GAROFANO

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre esseresoggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

NOCE MOSCATA

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre esseresoggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

ORIGANO

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre esseresoggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

SALE ALIMENTARE

Oggetto della fornitura sono il sale alimentare raffinato fino ,il sale alimentare grosso da cucina ed il sale addizionato di iodio. Tali prodotti dovranno essere confezionati in involucri da Kg. 1.E' previsto l'utilizzo di sale in confezione dressing (bustine da gr. 1 circa) per i reparti di degenza.

ACETO

Il prodotto deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini con acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr.6 per 100 mm. ed un quantitativo di alcole non superiore all'1,5% involume. Deve essere comunque conforme alle norme contenute nella L. n. 82 del 20/02/2006.E' previsto l'utilizzo di aceto in confezione dressing

MAIONESE DI PRODUZIONE INDUSTRIALE

Deve essere prodotta con una buona tecnica di fabbricazione. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione. Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica).L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs.

109/92, e successive integrazioni. Dovrà essere rispettata la normativa concernente gli additivi utilizzati (DM 27.2.96 n.209 e successive integrazioni e modifiche D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche).E' previsto l'utilizzo di salse in confezione dressing (bustine da gr.10 circa)

KETCHUP, SENAPE

Prodotto già confezionato, rispondente alla vigente normativa in relazione a confezioni ed ingredienti utilizzati. E' previsto l'utilizzo di salse in confezione dressing (bustine da gr.10 circa).

PREPARATI PER BRODO E CONDIMENTI A BASE DI GLUTAMMATO

I preparati per brodo o condimento, sia nella forma di cubi o sotto altra forma, devono essere prodotti esclusivamente con materie prime autorizzate dal Ministero della Sanità (Legge 13.3.1958 n.296, Legge 6.10.1950 n.836, D.P.R. 30.5.1953 n.567). I preparati per brodo devono essere costituiti da una pasta lievemente cretosa, di odore e sapore caratteristico, di colore bruno scuro per i preparati per brodo a base di estratto di carne; disciolti in acqua bollente debbono dare soluzione liquida o soltanto leggermente torbida e non devono lasciare grumi.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni su cui devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- peso netto del collo; nome della Ditta produttrice; mese ed anno di fabbricazione; data di scadenza; la dicitura "preparato per brodo e condimento a base di glutammato".

Per la produzione, conservazione, distribuzione, dovranno essere osservate in particolare le norme dicarattere igienico vigenti. La commestibilità e l'inalterabilità del prodotto devono essere garantite per sei mesi dalla consegna, con l'obbligo da parte della Ditta fornitrice di sostituire a propria cura e spesa la merce che, entro tale termine, risultasse avariata per cause inerenti alla qualità, allavorazione ed alla confezione della merce stessa.

BEVANDE

ACQUA MINERALE

Deve essere fornita acqua oligominerale, a basso contenuto di sodio, naturale, avente unresiduo fisso inferiore a mg./lt. 200. Deve essere fornita in confezioni da lt. 1 e da lt. 0,500. Il prodotto da fornire dovrà corrispondere a tutte le condizioni previste dalle seguenti normative: D.lgs 105/92 e D.M. 542/92 e D. Lgs. 4.8.99 n.339.

ALTRE DERRATE

Oltre alle derrate indicate potranno essere richieste, secondo i fabbisogni della Stazione Appaltante, altre derrate alimentari che dovranno rispondere a tutte le caratteristiche richieste dalle normative vigenti.

N.B. TUTTI I PRODOTTI CONFEZIONATI, AL MOMENTO DELLA CONSEGNA, DOVRANNO AVERE ALMENO IL 75% RESIDUO DELLA LORO VITA COMMERCIALE.

APPALTO SPECIFICO INDETTO DALL'AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI VIBO VALENTIA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA RENDERE AI PAZIENTI PRESSO I PP.OO. E LE STRUTTURE SANITARIE DELL'AZIENDA NELL'AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER PER ALIMENTI E RISTORAZIONE.

CAPITOLATO SPECIALE

INTEGRATIVO DELLE CARATTERISTICHE MINIME DI CUI AL CAPITOLATO TECNICO
ALLEGATO N. 1 AL BANDO ISTITUTIVO SDAPA CONSIP ID. 2673

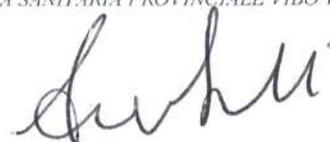
PREMESSA

Il presente Capitolato speciale integra le caratteristiche minime di cui al Capitolato tecnico allegato n. 1 al Bando istitutivo dello SDAPA CONSIP id. 2673 ed ha la finalità di descrivere dettagliatamente il servizio di ristorazione da erogare agli utenti dell'Azienda Sanitaria Provinciale Vibo Valentia più avanti descritti, nonchè disciplinarne l'esecuzione contrattuale in considerazione delle caratteristiche ed esigenze della stazione appaltante.

ART. 1:

DEFINIZIONI

- Per "Azienda" o "Stazione Appaltante" o "Amministrazione" o "ASP VV" s'intende l'Azienda Sanitaria Provinciale, che appalta il servizio oggetto dell'affidamento come regolato nel presente capitolato;
- Per "Offerente" s'intende l'impresa (o imprese appositamente e temporaneamente riunite ai sensi dell'art. 65 del D.Lgs. 36/2023) che, interessata all'appalto, presenterà l'offerta;
- Per "Appaltatore" o "Aggiudicatario" o "Operatore economico" o "Fornitore" s'intende l'impresa aggiudicataria della procedura concorsuale ed esecutrice dell'appalto;
- Per "Giornata alimentare" s'intende: colazione, pranzo e cena destinati ai pazienti.



ART. 2:

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione destinato ai pazienti presso l'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia, attualmente articolata in tre presidi ospedalieri (Vibo Valentia, Serra San Bruno, Tropea) e due Strutture Sanitarie (Struttura Sanitaria di Soriano Calabro, Struttura Sanitaria di Nicotera), mediante la fornitura di pasti, preparati giornalmente nei centri di cottura dell'Appaltatore in locali non di proprietà dell'ASP VV o da questa ad alcun titolo condotti, nel rispetto delle condizioni e modalità di erogazione del servizio, dettagliatamente riportate nel presente Capitolato, nelle more dell'eventuale disponibilità di locali cucine della Stazione Appaltante.

In particolare, con il presente Capitolato Tecnico, vengono fissati gli elementi essenziali del Servizio di Ristorazione che saranno oggetto dell'Appalto, nonché gli adempimenti a carico del Fornitore, le disposizioni relative al personale del Fornitore medesimo impiegato nel Servizio, le disposizioni generali relative ai beni mobili ed immobili utilizzati, il rispetto delle norme di corretta prassi igienica, di pulizia delle strutture, di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro, gli aspetti relativi alla gestione documentale, le caratteristiche dei controlli e le modalità di determinazione dei corrispettivi.

Nello specifico, il servizio prevede, con spese a totale carico dell'Impresa aggiudicataria:

- Approvvigionamento di derrate alimentari e di quelle non alimentari connesse all'esecuzione del servizio oggetto del presente affidamento, preparazione, cottura espressa, erogazione e/o confezionamento in appositi vassoi dei pasti;
- Fornitura di alimenti complementari ed aggiuntivi nel corso della giornata;
- Fornitura del materiale strumentale per la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione ed il consumo dei pasti (stoviglie, carrelli, vassoi, ecc.);
- Prenotazione informatizzata dei pasti;
- Fornitura dei pasti richiesti, per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi;
- Ritiro dei vassoi non prima di un'ora dalla consegna dei pasti, la loro sistemazione nei carrelli porta- vassoi e invio degli stessi presso il servizio di lavaggio e sterilizzazione;

- Acquisizione di tutta la strumentazione necessaria per il espletamento del servizio, ivi comprese le eventuali sostituzioni;
- I costi necessari per assicurare la veicolazione dei pasti dai centri di cottura alle Strutture presso le quali distribuire i pasti;
- Tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che dovessero risultare necessarie per il servizio;
- I costi necessari per la predisposizione, allestimento, manutenzione, approvvigionamento di energia elettrica, acqua, gas ed altre utenze utilizzate per la preparazione dei pasti nei centri di cottura. In particolare si specifica che, ove non presente un sistema di contabilizzazione dedicato alla misurazione dell'energia elettrica, gas e acqua consumata, sarà onere dell'operatore economico aggiudicatario predisporre un sistema alternativo (es. contascatti o conta termie) capace di registrare l'energia elettrica, il gas e l'acqua prelevata per il servizio oggetto dell'affidamento per essere successivamente decurtato dal canone. L'eventuale adeguamento funzionale e messa a norma delle cucine che necessitano di adeguamenti, ove per messa a norma si intende anche l'acquisizione di tutte le autorizzazioni previste dalla legge per l'espletamento dell'attività oggetto dell'appalto.

Il servizio di ristorazione è rivolto ai pazienti dei suddetti presidi, nonché a persone, diverse dai pazienti, autorizzate a fruire del medesimo servizio di ristorazione.

L'Azienda Sanitaria Provinciale, mediante detto affidamento, intende raggiungere l'obiettivo di garantire l'erogazione del servizio di ristorazione in maniera uniforme, al fine di rispondere nel modo più efficace ed efficiente alle esigenze dell'utenza.

Inoltre si pone quale obiettivo finale quello di offrire un servizio caratterizzato da un buon livello qualitativo sia in termini igienici, sanitari e nutrizionali, che di gradimento del pasto.

In conformità alle linee guida generali si evidenzia l'importanza della nutrizione del paziente quale valido sostegno al suo recupero fisico e psichico, ritenendo infatti la nutrizione di un soggetto ospedalizzato una terapia a carico della struttura ospedaliera.

A tal fine l'erogazione del servizio dovrà:

- a) Conformare il servizio di ristorazione ospedaliera alle reali ed effettive esigenze energetiche e nutrizionali degli utenti offrendo un adeguato servizio ed una corretta comunicazione con i soggetti fruitori;
- b) Offrire menù vari, appetibili ed attenti ai sapori della tradizione locale;



- c) Conformare il servizio di ristorazione ospedaliera alla complessità organizzativa della Stazione Appaltante;
- d) Realizzare con la Ditta Aggiudicataria un percorso integrato per la gestione consapevole del servizio di ristorazione ospedaliera inteso non solo come soddisfacimento di un bisogno psico-fisico ma quale parte integrante del processo di cura;
- e) Garantire che ogni fase del processo avvenga nel rispetto dei requisiti richiesti sulla base delle normative comunitarie, nazionali e regionali vigenti in materia;
- f) Rispettare la dieta ospedaliera intesa come strumento terapeutico, educativo e preventivo;
- g) Ottenere il servizio di ristorazione ospedaliera nel giusto equilibrio tra qualità e prezzo;

ART. 3: PERIODO CONTRATTUALE

3.1. La durata del Contratto (escluse le eventuali opzioni) è di 36 mesi decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto. L'Azienda si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni contrattuali, per una durata pari a 24 mesi. L'Azienda esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 180 giorni prima della scadenza del contratto originario.

La data di effettivo inizio del servizio, ai fini della decorrenza della vigenza contrattuale, sarà determinata dalla Amministrazione Committente e comunicata alla Ditta Aggiudicataria all'atto della stipula del contratto o con nota successiva. Nulla è dovuto alla Ditta Aggiudicataria per gli investimenti effettuati per l'attivazione del servizio.

3.2 Considerato l'impatto del servizio sull'attività posta in essere, il contratto deve intendersi sottoposto a condizione risolutiva e subordinata all'esito positivo di un periodo di prova di 6 mesi, decorrenti dalla data di avvio effettivo del servizio. Detto periodo è incluso nella durata contrattuale di 60 mesi. Entro 45 giorni dalla scadenza del termine dei suddetti 6 mesi, il Responsabile del Servizio dell'Amministrazione e DEC (Direttore Esecuzione del Contratto), supportato dagli uffici competenti della Stazione Appaltante, predisporrà una relazione sull'idoneità complessiva del servizio. Nel caso in cui l'esito del periodo di prova dovesse risultare negativo la Stazione appaltante provvederà a:

- far predisporre da parte del DEC apposita relazione con gli elementi comprovanti la non accettabilità del servizio reso, previa contestazione in contraddittorio delle cause dell'inadeguatezza del servizio offerto;
- comunicare all'appaltatore – entro 15 giorni di calendario dalla scadenza del periodo di prova - l'avvio del procedimento per la risoluzione del contratto;
- affidare il servizio ad un'altra società, utilizzando, se possibile ed opportuno, la graduatoria della procedura concorsuale.

Il contratto si intenderà risolto, ai sensi dell'art. 1456 cc. Alla società non sarà riconosciuto alcun indennizzo, ma si procederà al mero pagamento delle prestazioni regolarmente effettuate.

A parziale ristoro delle spese sostenute e dei danni subiti la Stazione appaltante si riserva di incamerare il deposito cauzionale. L'aggiudicatario dovrà in ogni modo garantire la prosecuzione del servizio sino al subentro del nuovo soggetto.

SI PRECISA CHE, il Contratto per la fornitura del servizio oggetto del presente appalto potrà essere risolto in qualsiasi momento, anche prima della sua naturale scadenza e senza che la Ditta aggiudicataria possa richiedere indennizzi di sorta, nell'eventualità si verificassero mutamenti radicali nell'attività delle Sedi Ospedaliere e Sanitarie interessate alla fornitura del Servizio di cui trattasi, indipendenti dalla volontà di questa Stazione Appaltante e/o dovessero intervenire disposizioni legislative e/o direttive superiori in ordine a diverse metodologie di approvvigionamento. La risoluzione del contratto avverrà previo avviso di almeno 30 giorni.

ART. 4: LUOGHI DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO, SOPRALLUOGHI, FABBISOGNI, VALORE DELL'APPALTO, CENTRI COTTURA, SPECIFICHE DI ESECUZIONE

Le sedi ove dovrà essere erogato il servizio, sono i seguenti:

1. Presidio Ospedaliero (P.O.) di Vibo Valentia;
2. Presidio Ospedaliero (P.O.) di Tropea
3. Presidio Ospedaliero (P.O.) di Serra San Bruno
4. Struttura Sanitaria di Soriano Calabro (RSA);
5. Struttura Sanitaria di Nicotera (Nefro-Dialisi).

SOPRALLUOGHI

Gli operatori economici interessati a presentare offerta dovranno effettuare almeno un sopralluogo in ogni sede di cui sopra entro il termine di scadenza per la presentazione dell'offerta, attendendosi scrupolosamente a quanto sotto illustrato.

Il sopralluogo nelle seguenti sede è obbligatorio:

1. Presidio Ospedaliero (P.O.) di Vibo Valentia
2. Presidio Ospedaliero (P.O.) di Tropea
3. Presidio Ospedaliero (P.O.) di Serra San Bruno
4. Struttura Sanitaria di Soriano Calabro (RSA)
5. Struttura Sanitaria di Nicotera (Nefro-Dialisi)

Il sopralluogo si rende necessario per le seguenti ragioni: in prospettiva di una corretta esecuzione dell'appalto dal punto di vista dell'organizzazione e della sicurezza, oltre che ai fini delle considerazioni necessarie alla formulazione di offerte di gara coerenti con le caratteristiche, dimensioni e volumi del servizio.

La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.

Il sopralluogo è effettuato accedendo di persona nelle aree oggetto di sopralluogo.

Gli operatori economici interessati a presentare offerta dovranno effettuare almeno un sopralluogo in ogni sede di cui sopra entro il termine di scadenza per la presentazione dell'offerta, previo contatto con la Direzione Medica di Presidio Ospedaliero Unico, la quale metterà a disposizione il personale necessario all'accompagnamento degli operatori economici ed eventualmente interesserà le strutture aziendali che riterrà competenti per il buon esito dei sopralluoghi anche in prospettiva di una corretta esecuzione dell'appalto dal punto di vista dell'organizzazione e della sicurezza. Al termine dei sopralluoghi, sarà prodotta un'attestazione di avvenuto sopralluogo per ciascuna o tutte le sedi, a cura della suddetta Direzione Medica e degli operatori economici, da inserire nell'offerta di gara a pena di esclusione. È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata attestazione di avvenuto sopralluogo solo a condizione che sia stata già firmata prima della presentazione dell'offerta.

Il sopralluogo deve essere effettuato concordando orari e giorni con la Direzione Medica di Presidio Ospedaliero Unico, riferimento dr.ssa Antonella Ascoli, e-mail ds.vv@aspvv.it, tel. 0963962318

oppure 0963962170. Successivamente, la richiesta di sopralluogo deve essere presentata entro il termine di presentazione dell'offerta, tramite l'Area Comunicazioni del Sistema, e deve riportare il nominativo e la qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo, gli orari e i giorni preventivamente concordati come sopra.

L'attestazione di avvenuto svolgimento del sopralluogo dovrà essere redatta come da modello Allegato n. 7.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio.

In caso di consorzio di cui all'articolo 65 comma 2, lettera b), c), d) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.



FABBISOGNI

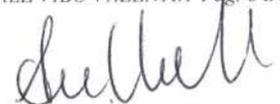
Di seguito si riportano i dati storici riferiti all'anno 2022, sulla base dei quali sono stati individuati i fabbisogni per la presente procedura:

ANNO 2022			
Strutture ASP	Posti letto	Giornate di degenza	DH/Cestini
Presidio Ospedaliero di Vibo Valentia	149	36205	-
Presidio Ospedaliero di Tropea	35	5127	-
Presidio Ospedaliero di Serra San Bruno	34	8271	-
Struttura Sanitaria RSA di Soriano Calabro	20	4641	-
Servizi di Dialisi Aziendali + Oncologia di Tropea	-	-	17249
Totale	238	54244	17249

Di seguito si riportano i dati storici dei pasti somministrati:

ANNO 2022 da gennaio a dicembre				
Strutture ASP	N. colazioni	N. pranzi	N. cene	N. cestini
Presidio Ospedaliero di Vibo Valentia	33011	32719	32583	6901
Presidio Ospedaliero di Tropea	4978	5071	5040	5656
Presidio Ospedaliero di Serra San Bruno	7690	7768	7813	2439
Struttura Sanitaria RSA di Soriano Calabro	4317	4318	4328	-
Totale	49996	49876	49764	14996

ANNO 2023 da gennaio a ottobre				
Strutture ASP	N. colazioni	N. pranzi	N. cene	N. cestini
Presidio Ospedaliero di Vibo Valentia	20124	19764	22627	5398
Presidio Ospedaliero di Tropea	4246	4299	4280	4847
Presidio Ospedaliero di Serra San Bruno	5645	5684	5731	2388
Struttura Sanitaria RSA di Soriano Calabro	3660	3660	3660	-
Totale	33675	33407	36298	12633



CENTRI COTTURA

I centri di cottura per la preparazione giornaliera dei pasti devono essere ubicati in locali di proprietà dell'Appaltatore o da esso a qualsiasi titolo legalmente condotti, nelle more dell'eventuale disponibilità di locali dell'Amministrazione. L'Amministrazione in nessun caso garantisce la disponibilità dei suddetti locali nel corso dell'appalto, in quanto non sono prevedibili circostanze, per esempio determinate da disposizioni normative, tecniche, amministrative e/o da variazioni degli assetti organizzativi dell'ASP VV, che potrebbero impedirne la disponibilità.

In nessun caso, nell'eventuale disponibilità o non-disponibilità di locali dell'ASP VV nel corso dell'appalto, l'Appaltatore potrà avanzare alcuna pretesa economica nei confronti dell'Amministrazione per costi sostenuti dallo stesso per la gestione e/o locazione dei locali presso cui sono stati ubicati i propri centri cottura, nè per obblighi contrattuali di varia natura sottoscritti con terzi ed aventi oggetto a titolo di esempio locali, attrezzature e mezzi impiegati per l'esecuzione dell'appalto.

In seguito all'eventuale comunicazione di disponibilità di locali dell'Amministrazione, nel corso dell'appalto, l'Aggiudicatario è tenuto ad effettuare il sopralluogo presso tali locali. È fatto obbligo all'Aggiudicatario di fornire e/o installare, con oneri a proprio carico, tutte le attrezzature (ivi inclusi i carrelli termici), apparecchiature, stoviglie, suppellettili, ecc. necessarie per la normale esecuzione del servizio nel corso dell'intero appalto, dal momento che l'appaltatore si intende integralmente remunerato attraverso i corrispettivi indicati in sede di offerta. Allo scadere del contratto tutte le suddette attrezzature in uso ritorneranno nella disponibilità dell'Appaltatore.

I centri di cottura devono essere indicati nell'offerta tecnica ed identificati nella località e numero civico, non possono avere una distanza superiore a km 5 da ciascuna sede di struttura dell'ASP VV da servire di seguito specificate, pena l'esclusione dell'offerta.

Presidio Ospedaliero (P.O.) di Vibo Valentia

Presidio Ospedaliero (P.O.) di Tropea

Presidio Ospedaliero (P.O.) di Serra San Bruno

Struttura Sanitaria di Soriano Calabro (RSA)

Distanze inferiori a km 1 da ciascuna delle suddetti sedi determinano l'assegnazione di un punteggio premiante da parte della commissione giudicatrice in fase di valutazione dell'offerta tecnica. La commissione giudicatrice potrà avvalersi degli strumenti di rilevazione che riterrà

opportuni ai fini della verifica delle distanze. Ad aggiudicazione avvenuta e in ogni caso durante l'esecuzione del contratto, il mancato rispetto delle distanze indicate nell'offerta tecnica (da verificarsi a cura del Responsabile del Servizio dell'Amministrazione e Direttore dell'Esecuzione del Contratto), sebbene siano tollerate variazioni entro le distanze di cui sopra e nel rispetto delle distanze che hanno eventualmente determinato l'attribuzione di punteggi premianti in fase di valutazione dell'offerta tecnica, determinerà la revoca dell'aggiudicazione ed il recesso dal contratto, oltre che valutazioni in danno e segnalazioni per come previsto dalla normativa vigente nei confronti dell'operatore economico.

SPECIFICHE DI ESECUZIONE

Sono comprese nell'oggetto del servizio tutte le ulteriori diverse attività connesse e/o conseguenti che si rendessero necessarie, sulla base di quanto specificamente indicato nel presente Capitolato Speciale.

Nel corso del periodo di vigenza del contratto, la Ditta aggiudicataria dovrà erogare il servizio rispettando puntualmente tutte le disposizioni inerenti il contenuto, le caratteristiche e le modalità di erogazione previste nel presente Capitolato Speciale; eventuali variazioni in corso d'esecuzione, potranno essere rappresentate all'Azienda committente e, previa specifica autorizzazione, formalizzate con atto scritto. Tutte le prescrizioni di seguito riportate potranno essere successivamente integrate da ulteriori e più precise indicazioni circa le modalità di erogazione a cui il soggetto aggiudicatario dovrà attenersi. Sarà compito del fornitore gestire il servizio e rendere disponibile tutto quanto necessario allo svolgimento dello stesso in relazione alle finalità da conseguire, secondo quanto disposto nel seguito del presente documento e previsto in contratto. L'Aggiudicatario, accettando il presente Capitolato, dichiara, a tal fine, di possedere l'organizzazione, i mezzi e le persone necessarie per l'erogazione del servizio alle condizioni tutte del presente Capitolato Speciale e previste dalla normativa vigente in materia.

Tra le ultime normative vigenti in materia, si ricorda, in particolare, la L. n.166 del 19/8/2016, cd. "normativa italiana antispreco", secondo cui è richiesto alla Aggiudicataria di favorire la donazione di cibo e valorizzare le eccedenze, rafforzando i percorsi di solidarietà, che incentiva le "buone pratiche" per gli imprenditori. ASP richiede l'evidenza documentale dell'attivazione di percorsi per

l'utilizzo delle eccedenze di produzione della CUCE produttrice dei pasti per ASP per condividere percorsi innovativi con familiari, utenti e altri stakeholder.

L'aggiudicatario del servizio sarà tenuto a garantire in ogni caso l'espletamento dello stesso, sia per un numero superiore, sia per un numero inferiore, alle condizioni indicate negli atti di gara tutti, senza che possa avanzare pretese di qualsivoglia natura. I concorrenti alla gara dovranno prendere conoscenza delle condizioni nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sull'esecuzione del servizio e sulle condizioni del contratto.

Ciascun caposala d'unità operativa o infermiere suo delegato prenoterà i pasti sulla base delle scelte formulate dai singoli utenti, tenuto conto delle alternative disponibili e nel rispetto della dieta prescritta dal Direttore di Unità Operativa. Si precisa che il numero dei pasti indicato, desunto dal numero di pasti erogati nell'anno precedente la pubblicazione della gara, è da considerare indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta in quanto il corrispettivo riconosciuto al Fornitore sarà determinato sulla base dei pasti effettivamente erogati.

Eventuali variazioni, in incremento, del numero dei pasti, che non trovino riscontro nelle sottoscrizioni delle persone, non saranno riconosciute tra le prestazioni da remunerare. Non può essere erogato il pasto all'utente dimesso, ma non ancora allontanatosi dal luogo di degenza, ovvero al paziente non ancora ricoverato. Non è, cioè, concesso, che siano erogati contemporaneamente due pasti relativi al medesimo posto letto.

I prezzi offerti si intendono definitivi, fissi ed invariabili per tutta la durata del servizio e nel loro complesso, remunerativi.

VALORE DELL'APPALTO

L'importo triennale del contratto d'appalto posto a base d'asta, escluse opzioni, ammonta ad € **2.278.674,78** IVA esclusa, determinato come di seguito:

Descrizione	Prezzo unitario	Quantità annua potenziale	Importo annuo	Importo triennale
Giornata alimentare standard	€ 12,33	54244	€ 668.828,52	€ 2.006.485,56
Cestino	€ 5,26	17249	€ 90.729,74	€ 272.189,22
Importo triennale del contratto posto a base d'asta, IVA e opzioni escluse				€ 2.278.674,78

L'importo a base di gara è stato calcolato considerando i prezzi di riferimento per servizio di ristorazione, di cui alla delibera dell'A.N.AC. numero 1204 del 23/11/2016 – Allegato “A” Aggiornamento febbraio 2022 “aggiornamento effettuato sulla base dell'Indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) in coerenza con la previsione riportata nella Guida operativa allegata alla Delibera 1204 del 23 novembre 2016 – riferito al Gennaio 2022 – pubblicato da Istat il 22-02-2022 - dettaglio di calcolo $+4,40\% = (106,8/102,3 - 1) \times 100$ ”.

OPZIONI

Affidamento di servizi analoghi di cui all'articolo 76, comma 6, del Codice: entro il triennio successivo alla stipula del contratto originale, la stazione appaltante si riserva la facoltà di affidare all'aggiudicatario nuovi servizi consistenti nella ripetizione dei medesimi servizi specificati nel presente Capitolato per una durata di 24 mesi, per un importo stimato complessivamente non superiore ad € 1.519.116,52, al netto di Iva.

Opzione aumento/diminuzione fino a concorrenza del quinto ai sensi dell'art. 120, comma 9 del d.lgs. 36/2023: ai soli fini del calcolo del valore globale presunto dell'appalto, il quinto è stimato in relazione all'importo presunto triennale del contratto ed ammonta a € 455.734,96.

Opzione proroga ai sensi dell'art. 120, commi 10 e 11, d.lgs. 36/2023: la stazione appaltante si riserva la facoltà di prorogare il contratto, alle medesime o più vantaggiose condizioni, per una durata di 6 mesi, salvo ulteriori esigenze per come previste dal suddetto comma 11, per un importo presunto di € 759.558,26 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto.

Il valore globale presunto dell'appalto, dato dalla somma dell'importo contrattuale più opzioni, è stimato in € 5.013.084,52 IVA esclusa.

ART. 5: ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà svolgersi sotto l'osservanza delle norme contenute nel presente capitolato speciale di gara, tenendo conto, inoltre, di quanto previsto al riguardo dalla normativa vigente in materia di igiene, sanità e sicurezza, degli accordi sindacali nazionali e provinciali relativi al personale impiegato dall'impresa aggiudicataria. Resta inteso che ogni onere e spesa relativa sarà, in tutti i casi, a carico totale dell'Aggiudicatario.

Il servizio di ristorazione dovrà essere condotto e gestito, in tutte le sue fasi, a regola d'arte, allo scopo di conseguire i seguenti obiettivi comuni, nel rispetto di quanto contenuto nelle Linee Guida generali e nelle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera e Assistenziale del Ministero della Salute. In particolare l'Aggiudicatario dovrà garantire il servizio rispettando le seguenti indicazioni:

- fornire un valido e qualificato apporto nutrizionale attraverso la produzione, confezionamento e somministrazione di cibo, che sia al contempo gradevole, gustoso e rispettoso delle singole esigenze fisiologiche;
- introduzione di sistemi di produzione e tecnologie alimentari in grado di assicurare tracciabilità delle materie prime, della ricetta e dei suoi ingredienti fino al momento del consumo e che assicurino il miglioramento della qualità delle tecniche di trasformazione e conservazione delle materie prime e degli alimenti;
- attenzione alla piacevolezza del menu proposto e alla ricaduta dello stesso sull'umanizzazione delle cure e sull'utenza;
- rispetto della stagionalità nei prodotti freschi utilizzati, alla riscoperta del territorio attraverso l'utilizzo di materie prime regionali e di ricette tradizionali;
- individuare e sperimentare modelli ecosostenibili della Ristorazione Collettiva, con particolare attenzione alla sostenibilità e al benessere collettivo e ambientale, con attenzione alle modalità di approvvigionamento e di logistica congruenti per la riduzione degli sprechi e per la gestione degli avanzi e dei rifiuti;

- assicurare la realizzazione di un servizio dietetico capace di armonizzarsi con le terapie mediche adottate in relazione al quadro clinico dei singoli utenti;
- garantire il miglior risultato della veicolazione dei pasti per utenti, ove previsto;
- mappatura e rispetto dei processi e delle attività che determinano la realizzazione del servizio di ristorazione in ogni fase: ricevimento delle materie prime, stoccaggio, produzione, confezionamento, logistica, sanificazione e lavaggio stoviglie;
- rispettare tutte le norme dietetiche e dietologiche previste per tutte le possibili patologie cliniche;
- individuare una strategia per una corretta ed efficace comunicazione agli utenti e ai dipendenti in materia di nutrizione attraverso un piano di comunicazione che presenti i criteri innovativi adottati e le caratteristiche di qualità dell'offerta;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti e dei materiali impiegati oltre che il rispetto di tutte le vigenti norme igienico-sanitarie e di sicurezza (D.Lgs. n° 155/97 e TU 81/2008 e s.m.i.). Ricadono pertanto sull'Aggiudicatario tutte le responsabilità amministrative e penali previste dalle norme vigenti.

Tutte le prescrizioni di seguito riportate potranno essere successivamente integrate da ulteriori e più precise indicazioni circa le modalità di erogazione a cui il soggetto aggiudicatario dovrà attenersi. Sarà compito dell'erogatore gestire il servizio e rendere disponibile tutto quanto necessario allo svolgimento dello stesso in relazione alle finalità da conseguire, secondo quanto disposto nel seguito del presente documento e previsto in contratto.

L'Aggiudicatario dichiara, a tal fine, di possedere l'organizzazione, i mezzi e le persone necessarie per l'erogazione del servizio alle condizioni tutte del presente Capitolato Speciale e previste dalla normativa vigente in materia.

Il contratto d'appalto sarà relativo a tutte le prestazioni, anche se non di seguito indicate, che risultano necessarie, per il corretto svolgimento del servizio. La ditta aggiudicataria dovrà predisporre la preparazione dei pasti, in maniera ottimale ai valori dietetici, nutrizionali e calorici previsti per le varie patologie riscontrate nell'utenza e dovrà comunque avvenire nel rispetto dei valori quantitativi e qualitativi indicati dall'ASP VV e dei menù stagionalmente predisposti dal committente, fermo restando il prezzo e secondo le modalità indicate nei documenti tecnici di gara parti della presente procedura.



Il Fornitore dovrà erogare il Servizio nella sua articolazione minima (Servizi di Ristorazione Base) e nella sua articolazione (Servizi di Ristorazione Accessori) con le modalità di seguito riportate:

A. Servizi di Ristorazione Base

Il Servizio di Ristorazione Base consiste nell'espletamento delle seguenti attività:

- ✓ approvvigionamento delle derrate;
- ✓ produzione dei pasti;
- ✓ conservazione dei pasti prima della distribuzione;
- ✓ confezionamento dei pasti per la distribuzione;

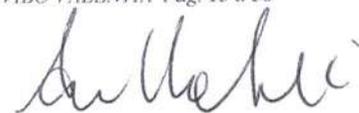
Il Servizio di Ristorazione Base riguarda la produzione di pasti, ivi compresi l'acquisto delle derrate (si tratta in particolare di tutte le derrate necessarie al Servizio comprese quelle relative alle diete speciali/sanitarie, compresi i condimenti che saranno utilizzati a cura dell'utente e i materiali complementari quali vaschette monouso per diete speciali, pellicola per Alimenti, carta in rotoli, spago per arrosti, ecc.) nel rispetto delle grammature previste e la preparazione e/o la cottura delle medesime, nonché la distribuzione dei pasti come indicato nei servizi accessori. In funzione delle caratteristiche dell'utenza, la Stazione Appaltante elaborerà un menù dettagliato, secondo le modalità di cui ai successivi paragrafi. Tale menù sarà composto utilizzando le preparazioni gastronomiche secondo le frequenze e i quantitativi che saranno definiti dalla Stazione Appaltante. L'attività di rilevazione delle presenze giornaliere degli utenti e di prenotazione dei pasti verrà effettuata dal fornitore.

B. Servizi di Ristorazione Accessori:

La Stazione Appaltante possono richiedere al Fornitore uno o più di tali Servizi di Ristorazione Accessori:

- ✓ rilevazione delle presenze e prenotazione dei pasti;
- ✓ trasporto pasti;
- ✓ distribuzione dei pasti;
- ✓ fornitura delle attrezzature (Carrelli, Stoviglie, Vassoi, etc...);
- ✓ fornitura di generi alimentari extra;

Il servizio, che dovrà essere assicurato tutti i giorni dell'anno agli utenti - festività comprese - includerà:



- Acquisto, approvvigionamento, corretta gestione, manipolazione e conservazione di tutte le derrate alimentari, con particolare riferimento ai generi di prima necessità (pane, frutta, verdura etc.);
- Preparazione delle diete standard e delle diete speciali;
- Prenotazione dei pasti che riceve il personale addetto alla distribuzione;
- Consegna delle colazioni con carrelli e vassoi idonei, ritiro degli stessi e delle stoviglie utilizzate e successivo lavaggio;
- Preparazione, cottura e porzionamento dei pasti;
- Allestimento dei vassoi personalizzati per gli utenti, consegna e successivo ritiro al letto dell'utente;
- La preparazione del carrello e la distribuzione dei pasti dovrà svolgersi in 15';
- Fornitura di alimenti complementari ed aggiuntivi (generi di conforto), nel corso della giornata;
- Lavaggio del materiale strumentale, utilizzato per il confezionamento ed il trasporto (attrezzature, stoviglie, carrelli, vassoi, ecc.);
- Applicazione della normativa HACCP e assunzione relative responsabilità;
- Gestione di tutti i rifiuti prodotti, durante tutte le sopra citate fasi di lavoro;
- Fornitura delle attrezzature integrative a quelle esistenti e necessarie per l'espletamento del servizio di prenotazione dei pasti, di distribuzione in vassoi termici personalizzati;
- I menù potranno essere variati dai Dietisti della Stazione Appaltante, in accordo con la Direzione Medica di Presidio Ospedaliero Unico, e con il Direttore del Distretto Sanitario Unico per le RSA, oltre che con il Responsabile del Servizio dell'Amministrazione e DEC;
- L'acqua durante il periodo estivo dovrà essere fresca.

ART. 6: GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

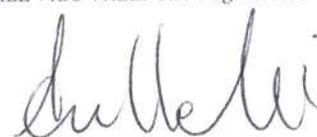
L'appaltatore del servizio dovrà provvedere:

1. all'acquisto, stoccaggio e conservazione delle derrate e materie prime necessarie per la preparazione dei pasti;
2. all'erogazione dei pasti richiesti per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, compreso le domeniche e tutti, indistintamente, i giorni comunque dichiarati festivi;

3. alla preparazione, cottura, porzionatura dei pasti ed alimenti vari, per gli utenti comprese le diete speciali da effettuarsi tassativamente presso l'Azienda;
4. alla preparazione e confezionamento dei vassoi personalizzati destinati agli utenti, secondo il sistema previsto con fornitura a totale spesa e carico della ditta aggiudicataria;
5. alla prenotazione con palmare dei pasti (colazione – pranzo - merenda se prevista - cena) – tramite personale qualificato (dietisti) della ditta aggiudicataria - direttamente al letto dell'utente, con le modalità indicate nel presente Capitolato;
6. alla fornitura dell'apposito palmare per la prenotazione dei pasti e relativo software di gestione completo di interfacciamento con i software aziendali;
7. alla distribuzione - attraverso l'utilizzo di appositi carrelli termici - dei vassoi personalizzati, con consegna degli stessi direttamente agli utenti (al letto e/o tavolo) dei reparti;
8. al confezionamento, alla consegna, alla porzionatura e alla distribuzione - attraverso l'utilizzo di appositi contenitori termici caldo/freddo - dei pasti personalizzati, con consegna degli stessi presso le strutture esterne;
9. al successivo ritiro dai reparti dei vassoi (direttamente al letto del paziente), dei carrelli e dei contenitori;
10. alla preparazione e fornitura dei cestini di conforto (in sostituzione del pasto con vassoio personalizzato) per gli utenti assenti per esami fuori sede, dializzati;
11. a garantire:
 - variazioni numeriche (sia in aumento che in diminuzione) ai pasti prenotati destinati ai pazienti nonché variazioni ai menu prenotati, fino ad un'ora prima della distribuzione dei pasti;
 - l'erogazione di pasto destinato agli utenti di "nuovo ingresso" per i quali non è stato possibile effettuare una prenotazione personalizzata, disponibile fino ad un'ora prima della distribuzione;
12. alla fornitura di stoviglie in ceramica non monouso e posate in acciaio imbustate e sanificate (coltello- forchetta; cucchiaio da minestra; cucchiaino da omogeneizzato) e bicchieri monouso;
13. alla fornitura di piatti, bicchieri e posate monouso (tali stoviglie devono essere conformi per resistere alle elevate temperature previste durante i cicli di riscaldamento dei carrelli) per gli utenti con motivazioni cliniche segnalate dal reparto e qualora si verificassero impedimenti all'utilizzo di stoviglie in ceramica: guasti alle macchine per il lavaggio delle stoviglie;



14. al reintegro a proprie spese della posateria, della stoviglieria ed accessori che, durante il normale utilizzo da parte del personale, venisse rotto o usurato o si rendesse in qualsiasi modo inutilizzabile, rispettando la qualità delle stoviglie fornite al momento dell'inizio del contratto (compreso tutto il materiale utilizzato nell'area solvanti). Si dovrà prevedere il reintegro fin dall'inizio del servizio di attrezzature che dovessero risultare obsolete (carrelli termo refrigerati, contenitori termici, ecc) e altre apparecchiature che si riterrà necessario sostituire, nel corso del contratto, per il regolare svolgimento del servizio. Sono altresì ricompresi tutti gli interventi strutturali e impiantistici connessi alla sostituzione o installazione delle sopra richiamate attrezzature;
15. al lavaggio e stivaggio della stoviglieria / posateria / pentolame / vassoi / contenitori / carrelli ed attrezzature utilizzate per la preparazione e la consumazione dei pasti degli utenti, nonché di tutti i locali riguardanti i centri cottura/cucine, ivi compresi i magazzini, dispense, spogliati-bagni del personale ed altri;
16. all'acquisto dei detergenti per la pulizia delle stoviglie, (per le macchine adibite al lavaggio dovranno essere utilizzati prodotti liquidi specifici) carrelli ed altri eventualmente occorrenti;
17. a tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate (fornitura di tovagliette coprivassoio e tovaglioli di carta) che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale;
18. alla intestazione/voltura a proprio nome dei contratti di fornitura gas metano, corrente elettrica, acqua e altre utenze relative ai centri cottura dell'Aggiudicatario o dell'ASP VV;
19. all'installazione di misuratori dei consumi di tutte le utenze di cui al precedente punto, al fine di contabilizzarne l'effettivo consumo e il relativo addebito nei centri cottura dell'Aggiudicatario o dell'ASP VV.
20. all'installazione di contatori/rilevatori per il consumo dell'acqua fredda, acqua calda sanitaria e vapore nei centri cottura dell'Aggiudicatario o dell'ASP VV.
21. alla manutenzione ordinaria, intesa come insieme delle attività di manutenzione correttiva, manutenzione preventiva programmata, che consentono di preservare nel tempo la funzionalità delle strutture e degli impianti grazie ad interventi predeterminati e programmati e di ripristinare l'efficienza degli stessi in seguito a guasti che comportano la sostituzione - incluse le operazioni di smontaggio e rimontaggio - di componenti e/o elementi tecnici soggetti ad usura e/o degrado:



- delle apparecchiature, attrezzature ed arredi comprese le cappe di aspirazione con pulizia e sostituzione filtri;
- delle strutture e finiture edilizie nei centri cottura dell'Aggiudicatario o dell'ASP VV (nella manutenzione ordinaria si intende ricompresa anche la tinteggiatura annuale, ed ogni volta che se ne ravvisa la necessita, a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti dei locali stessi);
- degli impianti elevatori ad esclusivo servizio della movimentazione delle derrate e/o dei rifiuti secondo le modalità e periodicità previste dalle norme vigenti nei centri cottura dell'Aggiudicatario o dell'ASP VV;
- degli impianti elettrici, secondo le modalità e periodicità previste dalle norme vigenti, compresi i quadri elettrici, installati all'interno dei centri cottura dell'Aggiudicatario o dell'ASP VV. Sono da intendersi incluse le verifiche periodiche di legge in conformità alla norma tecnica CEI EN 64/8;
- degli estintori ed idranti installati presso centri cottura dell'Aggiudicatario o dell'ASP VV;
- degli impianti di riscaldamento/condizionamento, a valle delle valvole di intercettazione vapore, condensa, acqua calda e fredda, che alimentano le U.T.A (e compresa la gestione e manutenzione degli impianti di condizionamento aria ad uso esclusivo dei centri cottura dell'Aggiudicatario o dell'ASP VV);
- degli impianti idraulici a valle delle valvole di intercettazione di acqua calda e fredda (e compresa la gestione e manutenzione del bollitore ad uso dei centri cottura dell'Aggiudicatario o dell'ASP VV).

Delle attività di manutenzione, prestate sugli impianti elettrici e meccanici, dovrà essere rassegnato in copia per presa visione, al DEC ed alla S.C. Gestione Tecnico-Patrimoniale dell'ASP VV, il registro delle verifiche periodiche effettuate con l'indicazione del nome della ditta abilitata, del responsabile tecnico e della data di effettuazione.

22. alle operazioni di pulizia e disinfezione dei pavimenti, delle pareti, dei vetri, delle apparecchiature ed arredi di tutti i locali dei centri cottura dell'Aggiudicatario o dell'ASP VV, compresi spogliatoi, uffici, depositi, eventuali ascensori/montacarichi dedicati al trasporto dei carrelli, ecc. ed alla disinfestazione degli stessi;

23. alla gestione dei rifiuti relativi al servizio di cui al presente Capitolato, eseguita nel rispetto delle disposizioni normative e regolamentari vigenti, come specificato di seguito;

24. a tutti gli interventi atti a mantenere i centri cottura dell'Aggiudicatario o dell'ASP VV, come specificato nei successivi articoli, nelle condizioni previste dalle norme igieniche vigenti.

L'Aggiudicatario, nell'esecuzione di tutte le prestazioni del servizio, è tenuto a rispettare tutte le vigenti norme e prescrizioni ed ogni necessaria cautela in materia igienico-sanitaria.

Resteranno comunque a carico della ditta tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza o di comportamenti impropri da parte del personale dipendente della ditta. L'aggiudicatario dovrà provvedere tempestivamente, alla riparazione dei danni da esso causati, qualora si rifiutasse di ottemperarvi, l'ASP VV provvederà alle opere di intervento resesi necessarie, ma addebiterà le spese alla ditta aggiudicataria.

ART. 7: SPESE INERENTI AL SERVIZIO

L'Appaltatore impiega ed organizza le risorse ed i mezzi necessari, per l'espletamento del servizio oggetto del presente affidamento, a propria cura e spese, assumendone la gestione sotto ogni aspetto ed ogni conseguente responsabilità derivante dal loro possesso. L'Appaltatore è vincolato ad eseguire, a regola d'arte e con la massima diligenza, tutte le operazioni prescritte nel presente capitolato.

Tutte le spese, nessuna esclusa - necessarie allo svolgimento dell'appalto - sono interamente a carico dell'Appaltatore, l'Azienda resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono, inoltre, a carico dell'Appaltatore tutte le spese relative ad imposte e/o tasse connesse alle attività oggetto del contratto, nonché le spese relative alla stipula e registrazione del contratto.

Alla scadenza del periodo contrattuale tutti i beni mobili funzionali al servizio ritorneranno nella disponibilità dell'Appaltatore.

ART. 8: ASSICURAZIONI

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, derivante dall'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato. L'Appaltatore è responsabile di ogni e qualsivoglia danno o pregiudizio anche di natura non patrimoniale che occorra all'ASP VV, ai pazienti, al personale ospedaliero, al proprio personale ed ai terzi nell'adempimento del servizio appaltato nonché alle strutture aziendali. Qualsiasi danno arrecato a beni mobili ed immobili (di proprietà e/o in uso dell'Azienda) da parte dell'Appaltatore mediante i mezzi ed il personale

impiegato sarà addebitato all'Appaltatore stesso che provvederà alla riparazione a regola d'arte ed a sue spese.

L'Appaltatore s'impegna a stipulare, con primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO, nell'ambito della gestione del servizio di ristorazione, conduzione degli impianti e somministrazione degli alimenti prodotti. L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro ed a copertura anche dei rischi di tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio, con i limiti di € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per persona lesa e di € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni a cose, nonché copertura R. C. verso prestatori d'opera con massimale adeguato alle retribuzioni del personale. Copia delle polizze dovrà essere consegnata entro 15 giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

L'ASP VV è, altresì, esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente o in collaborazione da o con l'Appaltatore durante l'esecuzione del Servizio. Non sarà neppure responsabile dei danni diretti o indiretti che l'appaltatore dovesse subire in conseguenza di un fatto doloso o colposo di terzi, compresi i dipendenti delle Strutture sanitarie, in particolare, in conseguenza di furti.

L'Appaltatore si impegna a mantenere in vigore le suddette polizze per tutta la durata del contratto e fino all'intervenuta cessazione, nei termini di legge, degli obblighi risarcitori in capo all'aggiudicatario stesso. Ogni documento assicurativo dovrà essere prodotto in copia alle strutture sanitarie a semplice richiesta.

ART. 9: OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico dell'appaltatore:

➤ L'aggiudicatario ha l'obbligo di allestire a proprie spese ed in locali dell'aggiudicatario o da esso a qualsiasi titolo legalmente condotti, nelle more dell'eventuale disponibilità di locali cucine dell'ASP VV:

- a pena di esclusione dell'offerta e revoca dell'aggiudicazione, n. 1 centro di cottura esterno per ciascuna delle sedi di seguito elencate, che dovrà essere ubicato entro km 5 stradali da ciascuna

delle suddette sedi per garantire la corretta veicolazione dei pasti, il mantenimento dello standard fresco-caldo e per la tempestiva esecuzione del servizio anche in considerazione di variazione richieste dalla Stazione Appaltante entro il tempo limite previsto: P.O. Vibo Valentia; P.O. Serra San Bruno; P.O. Tropea.

- a pena di esclusione dell'offerta e revoca dell'aggiudicazione, n. 1 centro di cottura per la struttura sanitaria di Soriano Calabro che dovrà essere ubicato entro km 10 stradali dalla stessa sede per garantire la corretta veicolazione dei pasti, il mantenimento dello standard fresco-caldo e per la tempestiva esecuzione del servizio anche in considerazione di variazione richieste dalla Stazione Appaltante entro il tempo limite previsto.

- Tutti i trasporti, le opere e attività di qualunque tipo e natura occorrenti per la completa e perfetta predisposizione dei locali centri cottura dell'Aggiudicatario o dell'ASP VV presso i quali provvedere alla preparazione dei pasti;
- I rischi derivanti della veicolazione dei pasti;
- La protezione e la costante manutenzione delle attrezzature di tutte le parti per preservarle da rotture, guasti, manomissioni, etc.;
- La fornitura di tutti i mezzi d'opera necessari alla consegna e installazione;
- Il trasporto a scarica d'imballaggi e di quant'altro di esubero entro le 48 ore successive al loro formarsi;
- Il rispetto delle norme antinfortunistiche vigenti in modo da garantire l'incolumità del personale e dei terzi;
- Le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro relativi al personale impiegato per l'esecuzione del servizio e per la realizzazione delle opere;
- Tutti gli adempimenti e le spese nei confronti delle Autorità Amministrative, Enti ed Associazioni aventi il compito di esercitare controlli di qualsiasi genere e di rilasciare licenze di esercizio. Manuali d'istruzione in triplice copia necessari per l'installazione e la piccola manutenzione delle attrezzature;

➤ In generale ogni onere, anche se non espressamente richiamato, necessario a dare la fornitura a perfetta regola d'arte senza che la stazione appaltante abbia a sostenere alcuna spesa oltre il prezzo stabilito.

L'appaltatore è tenuto ad eseguire i servizi oggetto dell'appalto con precisione, cura e diligenza utilizzando le pratiche, le cognizioni e gli strumenti più idonei;

L'appaltatore è tenuto al rispetto della normativa in materia di sicurezza sul lavoro, di assistenza e previdenza, antinfortunistica, di orario di lavoro e d'imposte e tasse;

Gli orari di lavoro dovranno adeguarsi alle esigenze dei reparti al fine di recare il minimo intralcio alla normale attività sanitaria.

L'Appaltatore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi, Contratti Collettivi di Lavoro e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali alla retribuzione ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esecuzione del presente appalto, per la tutela materiale dei lavoratori. L'Appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Azienda, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

ART. 10: OBBLIGHI CONNESSI AI CONTRATTI D'APPALTO O D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE (ART. 26 –D.LG 81/2008).

Ai sensi dell'art.26 del D.Lgs 81/2008, l'impresa concorrente dovrà fornire adeguata documentazione necessaria per verificare l'idoneità tecnico-professionale per l'affidamento del servizio in oggetto della presente, entro 15 giorni dall'avvenuta aggiudicazione.

L'impresa concorrente dovrà fornire le dovute indicazioni circa la presa visione della nota informativa sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulla stima dei costi della sicurezza relativamente alle interferenze, non soggetti a ribasso d'asta.

La ditta aggiudicataria provvederà, prima di dare inizio ai lavori, assieme al Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale dell'ASP di Vibo Valentia, ad aggiornare, integrare ed approvare un Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI-definitivo) contenente le misure di prevenzione e da adottare. A tale fine potrà essere effettuato congiuntamente sopralluogo presso le sedi in cui deve essere svolta l'attività data in appalto.

ART. 11: AUTORIZZAZIONI, NULLA OSTA E ATTO DI REGOLAMENTAZIONE

L'Appaltatore deve richiedere ed ottenere, sostenendo i relativi oneri, dalle Autorità competenti, all'atto dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta necessari per l'espletamento del servizio. Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un atto di regolamentazione del servizio che definirà tutti i rapporti fra le parti.

ART. 12: CESSIONE DEL CONTRATTO, SUBAPPALTO, CESSIONE D'AZIENDA E FALLIMENTO

- CESSIONE DEL CONTRATTO

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 119 del Codice dei Contratti pubblici, è fatto divieto all'aggiudicatario di cedere in tutto o in parte il contratto stipulato, senza il preventivo assenso da parte di questa Azienda, con accertamento del possesso dei medesimi requisiti richiesti per la partecipazione alla gara principale. In caso di violazione di tale divieto, fermo restando il diritto dell'Amministrazione contraente al risarcimento di ogni danno o spesa, il contratto s'intenderà risolto di diritto.

- SUBAPPALTO

Secondo il disposto dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023, il servizio di cui al presente capitolato potrà essere subappaltato.

Il concorrente che intenda subappaltare a terzi parte del servizio dovrà dichiararne l'intenzione in sede di domanda di partecipazione, nonché in sede di offerta tecnica, indicando:

- Il soggetto al quale si intende subappaltare parte delle prestazioni contrattuali;
- Le specifiche prestazioni contrattuali che si intendono subappaltare;
- La percentuale del servizio che intende subappaltare.

Il Fornitore s'impegna a depositare presso la sede dell'Amministrazione aggiudicatrice almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività oggetto del subappalto, la copia autentica del contratto di subappalto. Con il deposito del citato contratto l'Impresa deve trasmettere, altresì, la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti soggettivi previsti dalla documentazione di gara nonché la certificazione comprovante il possesso dei requisiti, richiesti dalla vigente normativa, per lo svolgimento delle attività allo stesso affidate. In caso di

mancato deposito di taluno dei suindicati documenti nel termine previsto, l'Amministrazione aggiudicatrice avrà facoltà di risolvere il contratto, salvo il diritto al risarcimento del danno.

La ditta aggiudicataria si rende responsabile della non sussistenza nei confronti del subappaltatore di alcuno dei divieti di cui all'art. 10 della L. n. 575/1965 e successive modificazioni.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario, che rimane responsabile in via esclusiva, nei confronti di dell'Amministrazione aggiudicatrice, per quanto di rispettiva ragione, della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata, come pure rimane esclusivo responsabile nei confronti dei subappaltatori e dei terzi affidatari. Pertanto la ditta aggiudicataria, all'atto della stipula del contratto si rende responsabile, in sede civile e penale, in relazione ai danni che dovessero derivare all'Amministrazione aggiudicatrice o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le attività connesse con il presente affidamento.

La ditta si obbliga a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione aggiudicatrice da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.

La ditta si obbliga a risolvere tempestivamente il contratto di subappalto, qualora durante l'esecuzione dello stesso vengano accertati dall'Amministrazione aggiudicatrice inadempimenti dell'impresa affidataria in subappalto; in tal caso l'Impresa non avrà diritto ad alcun indennizzo da parte dell'Amministrazione aggiudicatrice né al differimento dei termini di esecuzione del Contratto.

L'esecuzione delle attività subappaltate non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

I subappaltatori dovranno mantenere per tutta la durata del Contratto, i requisiti richiesti dal Bando o dal Disciplinare di Gara.

Per tutto quanto non indicato si rimanda alla disciplina prevista dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023, al quale espressamente si rinvia. In particolare, la ditta è tenuta ad osservare integralmente quanto previsto dal comma 7 dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 ed è responsabile in solido dell'osservanza delle norme, oltre che delle prestazioni e degli obblighi previsti nel presente capitolato, da parte dei subappaltatori.

In caso d'inadempimento da parte dell'Impresa agli obblighi di cui ai precedenti commi, l'Amministrazione aggiudicatrice avrà facoltà di risolvere il Contratto, salvo il diritto al risarcimento del danno.

- FALLIMENTO

L'appalto s'intenderà revocato nel caso di fallimento della Ditta.

Nel caso di fallimento di una ditta facente parte di un'associazione temporanea d'impresе o in consorzio sarà consentito alle altre di subentrare nella quota dell'impresa fallita verificata la sussistenza dei requisiti tecnico ed economici che hanno consentito alla ditta di essere ammessa alla procedura di gara.

- CESSIONE DI AZIENDA

In caso di cessione o fusione della ditta fornitrice, ovvero in caso di variazione della propria ragione sociale, la prosecuzione della fornitura dovrà essere autorizzata dall'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia, salvi i casi di fusione, scissione, accorpamento o cessione del ramo d'Azienda dell'Impresa aggiudicataria previsti dalla vigente normativa.

ART. 13: PERSONALE E SALVAGUARDIA DEL POTERE OCCUPAZIONALE (CLAUSOLA SOCIALE) e CRITERI DI SOSTENIBILITÀ ENERGETICA E AMBIENTALE

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 12 bis della Legge Regionale Calabria n. 26/07 – è fatto obbligo alla ditta/ATI aggiudicataria il passaggio diretto ed immediato del personale ricompreso nell'elenco allegato al presente capitolato con la conservazione delle medesime condizioni riferite sia al numero di ore da prestare che del livello di appartenenza, per tutta la durata dell'appalto.

Per la precisione, la procedura di gara ed il rapporto contrattuale con la Ditta Aggiudicataria sono soggetti alla clausola sociale di cui art. 57, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023. Infatti, ai fini della partecipazione alla procedura di gara sarà considerata condizione essenziale che gli operatori economici presentino, a pena di esclusione, un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.

Il personale ricompreso deve intendersi quale consistenza di manodopera minima ed inderogabile ai fini della realizzazione dei servizi oggetto del presente appalto. Per detto personale, comunque, ove ritenuto opportuno, potrà essere previsto - nell'ambito del proprio progetto di gara e nei limiti di quanto stabilito dalla contrattazione collettiva di lavoro - un incremento sia dell'orario di servizio che del numero del personale. L'assunzione in corso d'opera di nuovi addetti, inoltre, dovrà essere comunicata all'ASP di Vibo Valentia.

Ai sensi dell'articolo 27, comma 2, del d.lgs. 36/2023, con il presente Capitolato e la documentazione di gara, l'ASP VV contribuisce al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, nel rispetto dei criteri ambientali minimi definiti dal Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica e conformemente, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, anche a quanto specificamente previsto dall'articolo 130 del d.lgs. 36/2023.

I criteri di valutazione delle offerte ai sensi dell'articolo 108, commi 4 e 5, del d.lgs. 36/2023, sono stati predisposti conformemente alle suddette previsioni.

ART. 14: PERSONALE

Per eseguire il contratto l'appaltatore si avvarrà di detto personale, professionalmente qualificato e tenuto costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, che impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità. A richiesta del committente l'aggiudicatario dovrà presentare libro matricola e documentazione INPS attestante l'avvenuta assicurazione a favore del personale. Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro unico, in conformità alle procedure previste dal CCNL applicato ai lavoratori interessati. L'aggiudicatario, inoltre, sempre nel rispetto del citato CCNL, dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni consistenti, oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste.

I suddetti obblighi vincoleranno l'aggiudicatario, anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. Inoltre, periodicamente dovrà fornire al Responsabile del Servizio dell'Amministrazione e Direttore dell'Esecuzione del Contratto una lista nominativa del personale dipendente.

Tutto il personale addetto al servizio di ristorazione deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale deve essere in regola con le norme che disciplinano i requisiti di età minima per l'ammissione al lavoro, regolarmente assunto alle dipendenze dell'Appaltatore o legato da rapporti di collaborazione coordinata e continuativa; dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione che

periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti batteriologici, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore o che verranno successivamente emanati.

Per assicurare le prestazioni contrattuali la Società si avvarrà di proprio personale, in possesso della necessaria qualifica, e lo impiegherà sotto la sua diretta responsabilità, sia nei confronti delle Stazioni appaltanti che dei terzi. L'Aggiudicatario si impegna ad assumere personale di sicura moralità e fisicamente valido, di età compresa tra i 18 e i 65 anni, impegnandosi nel contempo a sostituire immediatamente, dietro semplice richiesta dell'Ente, gli operatori che hanno dato adito a motivi di particolare lagnanza (previa relazione circostanziata degli eventi e delle circostanze dei quali sono stati causa). In tale evenienza l'appaltatore provvederà a quanto richiesto, nonchè alla relativa sostituzione con altro personale idoneo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti. Tutto il personale impiegato dovrà essere quindi idoneo ed addestrato al servizio, alle procedure di intervento e a tutte le operazioni che gli competono, compreso il corretto utilizzo di attrezzature e prodotti. L'Aggiudicatario si impegna ad aggiornare professionalmente il proprio personale, secondo il programma di formazione inserito nell'HACCP con il rispetto delle ore di formazione previste.

Il personale della Ditta aggiudicataria dovrà essere sottoposto a cura e spese dell'Aggiudicatario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, oltre che alle vaccinazioni di legge, anche ai controlli sanitari previsti dalla normativa vigente o che verrà emanata in corso d'opera. A tal fine dovrà essere dimostrata l'idoneità alla mansione rilasciata dal Medico Competente.

In ogni momento la Stazione appaltante potrà disporre l'accertamento dei requisiti sopramenzionati e si riservano il diritto di richiedere ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni.

Le unità assenti dal lavoro per malattia per più di dieci giorni dovranno presentare, al rientro in servizio, una dichiarazione, rilasciata dal medico curante o da struttura sanitaria, che l'assenza per malattia non è connessa a patologie infettive e trasmissibili.

Nel caso in cui l'assenza fosse dovuta a patologie infettive e trasmissibili, al rientro in servizio dovrà essere presentato certificato medico attestante il cessato pericolo di contagio e trasmissione.

In mancanza delle sopradette dichiarazioni o certificati, il personale non potrà rientrare in servizio.

L'Azienda si riserva il diritto richiedere all'Appaltatore di trasferire altrove il personale ritenuto inidoneo ai servizi per comprovati motivi.

ART. 15: ORGANICO

Prima dell'avvio del servizio appaltato, l'Aggiudicatario dovrà comunicare alle Strutture sanitarie l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, compresi i soci – lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), nonché dell'età, della qualifica e del livello retributivo. La ditta deve, altresì, consegnare copia del proprio Documento di Valutazione dei Rischi in cui sono riportati anche il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e del Medico competente. Tale elenco con la relativa documentazione dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per la sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate. La consistenza numerica e qualitativa dell'organico e gli orari devono restare costanti così come risulta dal Progetto di Organizzazione del Personale presentato dalla ditta concorrente in sede di gara. Qualora il monte ore settimanale complessivo si riducesse di una quota pari o superiore al 10%, la ditta aggiudicataria deve provvedere all'immediata copertura di tale monte ore. La Ditta dovrà impiegare per il servizio in questione e per tutto il periodo di incarico, il medesimo personale che ha ottenuto l'assenso da parte dell'Amministrazione appaltante, al fine di garantire una continuità lavorativa che risulta a vantaggio dell'intero servizio. Nel caso di sostituzioni, le stesse dovranno essere precedentemente motivate (preparazione professionale, idoneità sanitaria, ecc.). Il turnover dovrà essere programmato su alcune unità all'uopo già inserite nel servizio per un periodo di addestramento a carico dell'Aggiudicatario, senza che per tale periodo ricada alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione appaltante. In applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare i nominativi del Responsabile della Commessa e dei Responsabili Operativi di Presidio (uno per ogni presidio). I Responsabili Operativi di Presidio hanno la diretta responsabilità, a livello di presidio, del coordinamento e dell'organizzazione operativa di tutti i servizi oggetto dell'appalto, assicurandone la perfetta esecuzione. Nel caso in cui detto Responsabile fosse costretto ad allontanarsi momentaneamente dal posto di lavoro, dovrà comunque essere immediatamente rintracciabile, da parte delle strutture interessate, per ogni comunicazione urgente in merito al servizio. In caso di assenza o impedimento della citata figura la

ditta dovrà individuare un sostituto comunicandone il nominativo all'amministrazione appaltante. La ditta, inoltre, garantisce presso il centro cottura la presenza giornaliera (dalla consegna delle colazioni fino a mezz'ora dopo la consegna della cena) di un Dietista, sostituito durante eventuali assenze da altro Dietista. Tali figure professionali devono avere adeguate conoscenze nel campo della dietetica ospedaliera applicata ed avere il titolo di studio adeguato.

L'Appaltatore s'impegna a prestare con regolarità e continuità il servizio di ristorazione agli utenti, indipendentemente da scioperi o assemblee sindacali generali e/o di categoria, indette in sede nazionale, regionale o locale. Dovrà essere, comunque, rispettata la normativa sul diritto allo sciopero.

ART. 16: TRATTAMENTO DEI LAVORATORI

La Ditta solleva la Stazione appaltante da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione sugli infortuni, malattie e responsabilità verso terzi.

L'Appaltatore dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti - e se costituita sotto forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto

- 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 del lavoro.

L'Appaltatore dovrà, altresì, applicare nei confronti dei propri dipendenti - e se costituita in forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto - un trattamento economico e normativo non inferiore ai contratti collettivi nazionali di lavoro ed agli accordi integrativi locali in quanto applicabili.

L'Amministrazione committente provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto all'Appaltatore previa verifica della documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali e dei premi assicurativi obbligatori contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali in favore del personale, compreso i soci - lavoratori, qualora trattasi di cooperativa, impiegati nei servizi oggetto dell'appalto, e previa attestazione da parte dell'Appaltatore di aver corrisposto al personale quanto dovuto a titolo di retribuzione, indennità ed emolumenti accessori.

In ordine al trattamento dei lavoratori ed al pagamento dei contributi e dei corrispettivi si applica quanto espressamente disposto dalla normative vigente in materia.

ART. 17: DOVERI DEL PERSONALE

E' onere dell'Appaltatore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il proprio personale nonché controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario, vengano rigorosamente rispettate.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi nonché per la pulizia e sanificazione in conformità a quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80.

Il personale impiegato dalla Ditta non avrà alcun vincolo di dipendenza gerarchica dal personale dell'ASP VV; dovrà garantire un corretto comportamento osservando diligentemente tutte le norme e disposizioni generali del presente Capitolato. Il personale addetto ai servizi di cui al presente capitolato dovrà a essere presente sul posto di lavoro negli orari stabiliti in accordo tra la Ditta aggiudicataria e il Responsabile del Servizio dell'Amministrazione e Direttore dell'Esecuzione del Contratto. Al termine del servizio il personale della Ditta dovrà lasciare i locali della struttura. Dovrà diligentemente economizzare nell'uso dell'energia elettrica e dei consumi in genere. Dovrà osservare le disposizioni in materia di divieto di fumo. Il Personale, nello svolgimento delle prestazioni, deve provvedere all'adozione di tutte quelle cure, cautele ed accorgimenti atti ad assicurare la salvaguardia dell'utente ed il rispetto della dignità personale ed improntare il proprio comportamento ai principi della correttezza. In particolare:

- deve operare in linea con i principi della tutela fisica e psichica delle persone e nel rispetto dei diritti individuali;
- non deve assolutamente ricorrere a pratiche lesive della libertà e della dignità personale degli utenti, i cui diritti fondamentali devono essere garantiti;

I dipendenti dell'appaltatore che prestano servizio presso le strutture dell'Ente sono obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, abbigliamento idoneo e pulito, sia nei confronti degli assistiti che degli operatori sanitari, ed agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso. L'ASP VV potrà richiedere l'allontanamento di quel personale

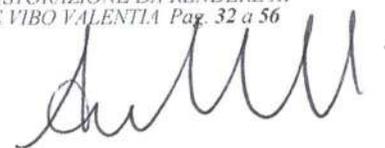
della Ditta che non si sia comportato con correttezza, ovvero che non sia di gradimento della stessa.

E' richiesto che il personale dell'Appaltatore, durante l'espletamento del servizio:

- vesta una divisa pulita, in buono stato e specifica per il lavoro che sta svolgendo;
- sia munito di cartellino di riconoscimento con foto;
- consegni immediatamente le cose, qualunque ne sia il valore e stato, rinvenute nell'ambito delle Strutture servite, al proprio Responsabile diretto che le dovrà consegnare al Responsabile del Servizio dell'Amministrazione e Direttore dell'Esecuzione del Contratto;
- segnali subito, agli organi competenti delle Strutture Sanitarie ed al proprio Responsabile diretto, le anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- tenga sempre un contegno corretto;
- non prenda ordini da estranei nell'espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia;
- segnali immediatamente, tramite il Rappresentante della Ditta, al Servizio di Prevenzione e Protezione degli Enti Sanitari, qualsiasi accadimento od anomalie riscontrate nell'adempimento del Servizio nei confronti del Piano di Sicurezza e si adegui tassativamente alle disposizioni aziendali dell'appaltatore e della stazione appaltante ed al rispetto delle norme dal D.Lgs. 81/08.

L'appaltatore è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze al presente capitolato. Lo stesso è inoltre direttamente responsabile dei danni derivanti a terzi, siano essi utenti o dipendenti dell'ASP VV, per colpa imputabile ai propri dipendenti.

Tutto il personale della ditta addetto al servizio, dovrà vestire una divisa di foggia e colore concordata con la stessa struttura ASP, un copricapo e delle calzature antiscivolo e antinfortunistiche. La divisa oltre che essere di foggia diversa e non confondibile con le divise del personale dipendente dell'Azienda, ed adeguata alle mansioni che ciascuno deve svolgere, dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e, se del caso, disinfettata. In particolare gli indumenti per la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei cibi devono essere distinti da quelli utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione di locali, attrezzature, impianti e stoviglie. Le divise dei dietisti che si recano in reparto per rilevare le prenotazioni devono essere differenti da quelle utilizzate per tutte le altre mansioni. In particolare potrà essere necessaria un'ulteriore divisa da utilizzare durante la prenotazione dei pazienti solventi. Il personale addetto al trasporto dei pasti



presso i locali di distribuzione della mensa e presso i reparti, deve indossare indumenti e cuffie idonei ad effettuare tali incombenze sia dal punto di vista igienico che estetico.

Durante la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei cibi, il personale deve essere dotato di mascherine monouso. Le operazioni di distribuzione degli alimenti devono essere effettuate solo con l'ausilio di appositi utensili. Inoltre il personale della ditta, durante l'espletamento del servizio, dovrà tenere in evidenza il cartellino di identificazione personale, riportante in modo ben visibile nome e fotografia, nonché il nome della Ditta di appartenenza. L'appaltatore (e per esso il personale dipendente) che opererà all'interno dell'Azienda dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale ufficialmente stabilite dalla stessa, ovvero a quelle appositamente emanate a carico del personale della Ditta.

Nello svolgimento del servizio la ditta dovrà evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività e dei servizi istituzionali dell'ASP VV, con l'osservanza dei prestabiliti orari di espletamento dei servizi. La Ditta e il suo personale dovranno mantenere il massimo riserbo circa le informazioni di cui venissero a conoscenza durante l'espletamento del servizio, sia che siano riferite all'organizzazione e alle attività dell'Azienda, che ai pazienti.

E' fatto assoluto divieto a tutti gli operatori addetti al servizio di intrattenersi durante il servizio con pazienti o utenti e di fornire agli stessi informazioni, consigli, notizie su medicine e terapie, di somministrare tabacco, medicine o altro. Ai dipendenti della ditta è fatto divieto di aprire cassette o armadi, maneggiare carte, disegni o altri documenti eventualmente lasciati sui tavoli o scrivanie.

Nell'esecuzione del contratto, la ditta affidataria farà capo esclusivamente, per ciò che riguarda l'espletamento del servizio, al Responsabile del Servizio dell'Amministrazione e DEC dell'Azienda Appaltante, che si asterrà dal fare alcuna osservazione diretta ai dipendenti della ditta, rivolgendo eventuali lamentele solo al responsabile della stessa.

ART. 18: IGIENE PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani ed in particolare durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti ed orologi e non deve avere smalto sulle unghie.

ART. 19: DIREZIONE DEI SERVIZI e RUOLI

L'Appaltatore dovrà affidare la Responsabilità del Servizio (RS) oggetto del presente appalto ad un suo rappresentante o incaricato con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale. Munito di delega piena ed espresa rappresenterà la diretta interfaccia del Responsabile aziendale dell'appalto ed avrà la funzione di garantire la perfetta esecuzione del servizio e di controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti. A lui faranno capo l'organizzazione e la programmazione di tutte le attività previste, nonché l'applicazione delle norme vigenti in tutte le materie connesse a qualsiasi titolo al presente appalto. Dovrà dirigere e controllare lo sviluppo e il coordinamento di tutti i ruoli e di tutti i processi operativi al fine di ottimizzarne il rendimento.

Il rappresentante deve porsi in contatto collaborativo e continuo con il Responsabile del Servizio dell'Amministrazione e Direttore dell'Esecuzione del Contratto, con la Direzione Medica di Presidio ed il personale dietista afferente a questa, e con gli altri uffici preposti al controllo dell'andamento dei servizi, e deve essere dotato dell'autonomia necessaria a risolvere tempestivamente tutte le problematiche che si possono incontrare. Al fine di garantire quanto sopra, tale soggetto dovrà essere sempre reperibile e rintracciabile da parte dell'Azienda. In caso di assenza o impedimento (ferie, malattie ecc.), l'Appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura di pari professionalità.

La peculiarità dell'appalto richiede un'integrazione di competenze in capo al Direttore dell'Esecuzione del Contratto il quale, a tale scopo, è anche Responsabile del Servizio dell'Amministrazione, attribuendogli il ruolo di responsabile dei rapporti con il Fornitore e interfaccia unica e rappresentante dell'Amministrazione Contraente nei confronti del Fornitore; inoltre, avrà il compito di monitorare e controllare la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto, verificando il raggiungimento degli standard qualitativi, nonché autorizzare il pagamento delle fatture.

ART. 20: PULIZIA, IGIENE E PREVENZIONE - INDICAZIONI GENERALI

L'appaltatore si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori, della pulizia dei locali e delle attrezzature delle cucine ai sensi delle disposizioni di cui alla normativa vigente e nello specifico di quanto disposto dal D.Lgs. n. 155/97. In tutti i locali nei

quali vengono espletati i servizi oggetto del presente appalto, dovranno essere garantite condizioni ottimali di igiene ambientale e del personale.

ART. 21: OPERAZIONI DI LAVAGGIO E PULIZIA

Eventuali operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

ART. 22: CUSTODIA DEI DETERSIVI

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

ART. 23: DETERGENTI E SANIFICANTI

Per i prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere presentate le relative schede tecniche d'informazione e sicurezza. L'Appaltatore sarà responsabile dell'uso dei materiali stessi, che devono essere assolutamente privi di tossicità.

ART. 24: NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, le prestazioni oggetto del presente appalto debbono essere svolte nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia, con particolare attenzione a quelle di prevenzione infortuni ed in ogni caso di tutela della salute e di sicurezza dei lavoratori. L'Appaltatore deve, pertanto, osservare e far osservare ai propri dipendenti nonché a terzi presenti su ogni luogo di lavoro, tutte le norme di cui sopra e prendere, inoltre, di propria iniziativa tutti gli opportuni provvedimenti al fine di garantire la tutela della salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi delle disposizioni di cui alla Legge n. 55/90 e del D.Lgs. n. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni.

Il piano di sicurezza dovrà essere trasmesso all'Azienda entro 10 (dieci) giorni dall'aggiudicazione definitiva.

ART. 25: DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AZIENDA

E' facoltà dell'Azienda effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, per il tramite del Responsabile del Servizio dell'Amministrazione e Direttore dell'Esecuzione del Contratto o direttamente, controlli per verificare la rispondenza dei servizi forniti dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

CONTROLLI SULLE DERRATE

L'ASP VV, con la frequenza e nel momento che riterrà opportuni, si riserva il diritto di procedere, con proprio personale o attraverso istituti/laboratori di analisi qualificati ed esterni, a controlli qualitativi o di conformità sulle derrate utilizzate, mediante prelievi delle stesse ed analisi da effettuare, in contraddittorio con la ditta aggiudicataria; tali prelievi saranno effettuati senza interferire con lo svolgimento dell'attività di produzione e distribuzione dei cibi. L'ASP VV si riserva il diritto di far eseguire sulle carni opportuni esami relativi alla ricerca di sostanze inibenti, tireostatiche ed anabolizzanti nonché esami batteriologici. L'impresa aggiudicataria non potrà interferire sulle modalità di controllo dei tecnici incaricati, fatto salvo il legittimo contraddittorio.

CONTROLLI SUL SERVIZIO

L'ASP VV si riserva la facoltà di eseguire con proprio personale ed in ogni momento i seguenti controlli:

- sui piatti pronti e sulla pertinenza delle temperature;
- sul rispetto della grammature;
- presentazione dei piatti (sapore, palatabilità, profumo);
- sulla carica batterica, sui residui anticrittogamici ed altre sostanze eventualmente presenti nelle vivande cotte e crude e nei locali;
- sulle modalità di stoccaggio e conservazione degli alimenti;
- sulle modalità operative adottate nel ciclo produttivo;
- sul rispetto del manuale di corretta prassi igienica;
- sul rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale;

- sul rispetto di quanto indicato nel progetto di organizzazione e gestione del servizio, in relazione a tutta la documentazione presentata in sede di offerta (con particolare riferimento alla modalità di prenotazione e distribuzione dei pasti);
- sull'organico di personale presente in servizio nelle varie fasce orarie di lavoro e sul comportamento dello stesso;
- In generale sul corretto espletamento del servizio.

CONTROLLI SULLO STATO DI MANUTENZIONE DEGLI AMBIENTI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di eseguire con proprio personale ed in ogni momento i controlli sulle componenti edilizie e impiantistiche di cui precedenti paragrafi, per verificarne l'effettivo stato di conservazione e manutenzione in sicurezza.

CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI PRESSO L'AZIENDA COMMITENTE

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa aggiudicataria deve prelevare giornalmente almeno 100 g. di ciascun prodotto somministrato (vitto comune o dieta speciale), riporli in sacchetti sterili ed ermeticamente chiusi che riportino l'indicazione della data di confezionamento e in quale pasto (colazione, pranzo o cena, diete comprese) e stato somministrato. Tali sacchetti devono essere conservati in frigorifero (temperature tra 0-4°C) per le 72 ore successive la distribuzione. Si richiede di suddividere le campionature degli alimenti somministrati agli utenti da quelli utilizzati per la linea self service. Qualora tra gli utenti o i dipendenti si verificassero casi di intossicazione da alimenti, le vivande saranno assoggettate a controllo presso Istituti specializzati scelti dall'ASP VV, con oneri a carico dell'Aggiudicatario. Ad analisi avvenute, l'ASP VV provvederà a comunicare alla ditta aggiudicataria i risultati degli accertamenti e a consegnare, eventualmente, copia del referto ove risulti una violazione di quanto prescritto dal presente Capitolato speciale e dalla normativa vigente in materia igienico-sanitaria. L'Aggiudicatario dovrà far pervenire, entro 15 giorni dalla comunicazione degli accertamenti, le eventuali controdeduzioni a rilievi mossi dall'ASP VV. Valutate le contro deduzioni presentate dalla ditta, l'ASP VV provvederà ad assumere tutti i provvedimenti ritenuti opportuni, ferme restando che le spese delle analisi, si intendono a carico della ditta aggiudicataria.

Resta inteso che la Società aggiudicataria sarà ritenuta responsabile di ogni caso di intossicazione alimentare o malessere riconducibile ai pasti erogati dalla stessa. La Società erogatrice del servizio si obbliga a tenere indenne e conseguentemente a manlevare l'ASP VV da ogni richiesta di risarcimento danni connessa ai pasti consumati.

ART. 26: AUTOCONTROLLO SISTEMA HACCP

In applicazione della vigente normativa di settore l'Aggiudicatario dovrà produrre nel più breve tempo possibile, e, comunque, entro 30 giorni dalla data di avvio del servizio, idonea documentazione da cui risulti l'elaborazione di un piano di autocontrollo specifico per ciascun Presidio Ospedaliero che preveda:

- a) l'analisi del processo aziendale;
- b) l'individuazione dei punti critici per l'igiene degli alimenti;
- c) la definizione delle azioni correttive da adottare;
- d) le procedure di controllo e sorveglianza dei punti critici individuati;
- e) l'effettuazione di controlli generali periodici.

Tale sistema di autocontrollo dovrà essere redatto tenendo conto dei manuali di corretta prassi igienica. La documentazione che comprovi la natura, la frequenza e i risultati della procedura HACCP adottata deve essere sempre a disposizione per i controlli che saranno compiuti dall'Autorità Sanitaria e dai Responsabili della Stazione Appaltante. L'eventuale esito negativo di tali controlli o il mancato adeguamento alle disposizioni vigenti in materia (D.Lgs. 193/07) comporterà per l'appaltatore, oltre all'applicazione delle sanzioni amministrative e penali previste per legge, anche la possibile risoluzione del contratto con ogni conseguente danno o spesa a carico della ditta inadempiente e l'incameramento dell'intero deposito cauzionale.

ART. 27: RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE

Il grado di soddisfazione degli utenti rappresenta un indicatore che rileva il gap esistente tra livello di qualità erogato attraverso il servizio e livello di qualità percepita dall'utente; preso atto dell'aumento sempre più marcato della centralità del ruolo dell'utente, rappresenta quindi un valido strumento di supporto alla raccolta di informazioni utili nella gestione dell'appalto.

Per questo motivo la ditta appaltatrice fornisce, una volta aggiudicato l'appalto (entro il termine del periodo di prova), l'implementazione di un progetto di Customer Satisfaction, con l'obiettivo di:

- rilevare le criticità esistenti;
- individuare i punti di forza.

Il progetto di rilevazione della soddisfazione deve essere elaborato e gestito in collaborazione con il Responsabile del Servizio dell'Amministrazione e Direttore dell'Esecuzione del Contratto e con la Direzione Medica di Presidio Ospedaliero Unico con il supporto del personale dietista, dovrà prevedere una frequenza almeno quadrimestrale e deve essere rivolto a due distinte tipologie di clienti:

- pazienti e loro accompagnatori;
- fruitori dei cestini e loro accompagnatori;

Le osservazioni provenienti dagli utenti avranno lo scopo di:

- per l'appaltatore, valutare la qualità dei propri servizi ed implementare eventualmente le azioni di miglioramento;
- per l'ASP VV, monitorare il livello qualitativo del servizio di ristorazione.

I risultati dei progetti volti ad individuare la soddisfazione del cliente dovranno essere elaborati in report consegnati alle Strutture sanitarie tramite il Responsabile di gestione del servizio appaltato, e dovranno contenere anche indicazioni relative ad eventuali azioni correttive.

Resta inteso che ogni azione o suggerimento sarà preso in considerazione dall'ASP VV che, tuttavia, sottolinea la completa responsabilità dell'appaltatore nel fornire il servizio così come indicato nel Capitolato Speciale.

I risultati della Customer eseguita nei reparti, con commenti ed azioni migliorative adottate per migliorare il servizio, e le risposte alle domande/osservazioni più frequenti dei pazienti dovranno essere inviati al Responsabile del Servizio dell'Amministrazione e Direttore dell'Esecuzione del Contratto che li inoltrerà ai Responsabili di struttura.

L'ASP VV potrà in ogni momento distribuire ai propri coordinatori infermieristici e ai pazienti/fruitori dei questionari per verificare il gradimento del servizio. Tali questionari valuteranno la qualità del servizio e l'appropriatezza delle rilevazioni fatte dall'Aggiudicatario.

ART. 28: CONTESTAZIONI

La Direzione Medica di Presidio o il personale incaricato dall'Azienda farà pervenire al Responsabile del Servizio dell'Amministrazione e DEC le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati. Il Responsabile del Servizio dell'Amministrazione e DEC farà pervenire, per iscritto, all'Appaltatore detti rilievi, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali lo stesso dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro cinque giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore dovrà presentare le proprie giustificazioni alla medesima che, previa valutazione delle giustificazioni addotte dall'appaltatore per i singoli e specifici casi, provvederà, se del caso, all'irrogazione delle penali.

ART. 29: METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ

Gli incaricati dell'Azienda o gli altri soggetti autorizzati devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo. Le quantità di alimenti prelevati saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto dall'Appaltatore per le quantità di campioni prelevati.

ART. 30: BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". Le derrate o i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dall'Appaltatore a propria cura e spese.

ART. 31 CONTROLLO DI QUALITÀ DA PARTE DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate adeguate procedure di sicurezza, effettuando per proprio conto un sistema di autocontrollo documentato, basato sulla metodologia H.A.C.C.P. (analisi dei rischi e punti critici di controllo) di cui all'art. 3 D.Lgs. n. 155/97 e s.m.i.

ART.32: PRENOTAZIONE PASTI, CONTEGGIO EROGAZIONE PASTI E MODULISTICA

L'Aggiudicatario, con proprio personale qualificato (dietisti), deve provvedere alla prenotazione dei pasti utenti - direttamente al letto dell'utente presso tutti i reparti di degenza attraverso l'utilizzo di un sistema palmare. Nel palmare dovranno essere inseriti i menu del vitto comune degli utenti adulti, pediatrici (in svezzamento o svezzati), gravide e solventi, tutti gli schemi vitto comune, gli schemi per le allergie e le intolleranze, gli schemi alimentari richiesti da effettuare per pochi giorni, gli schemi per la prenotazione dei pasti per gli utenti che non riescono a prenotare, gli schemi alimentari richiesti in situazioni particolari, i cestini di conforto e le diete speciali. Tali schemi andranno adattati ad ogni cambio di menu. Il dietista che effettua le prenotazioni di reparto deve avvalersi del riepilogo cartaceo compilato dal coordinatore infermieristico, o chi per esso, attestante il tipo di dieta che il paziente deve seguire. Il sistema informatizzato di prenotazione pasti deve consentire la rendicontazione mensile dei dati di seguito indicati; il sistema dovrà comunque consentire alla Stazione Appaltante di poter verificare in remoto, tramite il Responsabile del Servizio dell'Amministrazione e DEC, la situazione delle prenotazioni. La prenotazione, distinta per tipologia di erogazione, dovrà avvenire a cura della ditta aggiudicataria entro il giorno precedente la somministrazione del pasto; eventuali variazioni rispetto alle prenotazioni effettuate dovranno essere recepite dalla ditta entro le ore 10.00 del giorno di somministrazione per il pranzo ed entro le 15.00 per la cena; sarà pertanto onere del personale di reparto comunicare alla ditta le variazioni intervenute per la successiva registrazione a sistema. Per i ricoveri non programmabili il sistema dovrà prevedere la possibilità di prenotazione del pasto sempre entro le ore 10.00 per il pranzo e le 15.00 per la cena del giorno di somministrazione. Ogni reparto dovrà avere accesso al programma che permette di monitorare il tipo di pasto prenotato per l'utente e di modificare le prenotazioni (ad eccezione delle diete speciali e speciali ad personam che potranno essere solo visualizzate) seguendo gli orari e le modalità di accesso al sistema. Il personale dietista deve essere provvisto di programma che permetta di inserire, modificare e monitorare tutte le prenotazioni comprese le diete speciali e diete speciali ad personam. Il programma di gestione pasti completo di palmari e l'eventuale corso di utilizzo dello stesso sono a carico della Società Aggiudicataria.

ART.33 REPORT MENSILE

Ai fini della tenuta della contabilità analitica dell'Azienda, l'appaltatore dovrà inviare, mensilmente, una dettagliata relazione relativa al servizio erogato. Tale dichiarazione dovrà essere inviata al Responsabile del Servizio dell'Amministrazione e Direttore dell'Esecuzione del Contratto entro e non oltre il giorno 10 del mese successivo a quello di riferimento e dovrà contenere i seguenti elementi:

- Indicazione della U.O. in cui il servizio viene erogato;
- Quantità, per U.O., del servizio erogato, distinto per tipologia (colazione, pranzo, cena, cestini);
- Importo del servizio erogato per U.O.

ART. 34: PAGAMENTI

1. Il pagamento delle prestazioni è subordinato all'emissione di regolare fattura da parte della Ditta, redatta secondo le norme in vigore e contenente l'indicazione del mese cui essa si riferisce; pena la sospensione dei pagamenti dovuti all'appaltatore, alla fattura dovrà allegarsi il prospetto esplicativo dell'importo addebitato all'Azienda di cui al punto precedente, con la specifica dell'importo unitario applicato per ciascuna struttura, conforme a quello riveniente dalla aggiudicazione di gara.
2. L'importo della fattura sarà, eventualmente, decurtato delle eventuali somme a titolo di penali o ad altro titolo.
3. L'Azienda in ottemperanza a quanto prescritto dalla Legge 25 gennaio 1994, n. 82, procederà al pagamento del corrispettivo dovuto all'Impresa, solo in presenza della completezza della documentazione così come innanzi specificato. L'impresa non potrà opporre eccezioni né avrà titolo al risarcimento dei danni.
4. Resta in ogni caso riconosciuta la facoltà in capo all'Azienda di richiedere in merito opportuni accertamenti al competente Ispettorato Provinciale del Lavoro.
5. L'importo delle fatture, così come sopra determinato, verrà corrisposto dall'Amministrazione entro sessanta giorni decorrenti dalla data di ricevimento della fattura, e bonificato sul conto corrente che la ditta aggiudicataria comunicherà all'atto dell'affidamento del servizio.
6. La ditta, sotto la propria esclusiva responsabilità, renderà tempestivamente noto all'Amministrazione, per quanto di propria competenza, le variazioni che si verificassero circa le modalità di accredito di cui sopra; in difetto di tale comunicazione, anche se le variazioni venissero

pubblicate nei modi di legge, il Fornitore non potrà sollevare eccezioni in ordine ad eventuali ritardi dei pagamenti, né in ordine ai pagamenti già effettuati.

7. Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, il Fornitore potrà sospendere la prestazione dei servizi e, comunque, delle attività previste nel Contratto; qualora il Fornitore si rendesse inadempiente a tale obbligo, il Contratto si potrà risolvere di diritto mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con lettera raccomandata A.R. dall'Amministrazione aggiudicatrice.

8. In caso di subappalto, il fornitore si obbliga, ai sensi dell'art. 18 comma 3 bis L. 55/1990, a trasmettere all'Amministrazione Aggiudicatrice entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa corrisposte al subappaltatore con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

9. Nel caso in cui risulti aggiudicatario un R.T.I., le singole Società costituenti il Raggruppamento, salva ed impregiudicata la responsabilità solidale delle società raggruppate nei confronti dell'AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE VIBO VALENTIA, potranno provvedere ciascuna alla fatturazione "pro quota" delle attività effettivamente prestate. Le Società componenti il Raggruppamento potranno fatturare solo le attività effettivamente svolte, fermo restando che tali attività siano esattamente corrispondenti alle attività dichiarate in fase di gara e riportate dettagliatamente nell'atto costitutivo del Raggruppamento Temporaneo di Imprese, che l'aggiudicatario ha trasmesso in copia conforme all'originale. In tal caso, la società mandataria del Raggruppamento medesimo è obbligata a trasmettere, in maniera unitaria e previa predisposizione di apposito prospetto riepilogativo delle attività e delle competenze maturate, le fatture relative all'attività svolta da tutte le imprese raggruppate. Ogni singola fattura dovrà contenere, oltre a quanto sopra indicato, la descrizione di ciascuno dei servizi cui si riferisce. L'aggiudicatario si obbliga al rispetto della tracciabilità dei flussi finanziari, così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136 del 13 agosto 2010, nonché a comunicare all'ASP VV le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul conto corrente dedicato, indicato nel comma che segue.

10. Ciascuna fattura, che dovrà contenere il riferimento al Contratto, il codice CIG, nonché la descrizione delle attività cui si riferisce, dovrà essere intestata ed inviata all'ASP VV in formato elettronico, che provvederà al pagamento nei termini di legge, mediante bonifico bancario sul conto corrente dedicato.

ART. 35: FORMULAZIONE DELL'OFFERTA, PREZZI e MODALITA' DI REMUNERAZIONE

Gli operatori economici partecipanti alla gara dovranno presentare:

- A) Progetto tecnico d'organizzazione e svolgimento del servizio tenuto conto degli elementi di valutazione necessari per l'attribuzione del punteggio tecnico, includendo il progetto di assorbimento del personale.
- B) Prezzo offerto complessivo per l'intera durata del contratto (36 Mesi).

L'offerta economica, onde consentire al Committente l'analisi della spesa totale, dovrà indicare, come da format allegato:

- 1) prezzo per giornata alimentare standard (colazione, pranzo, cena) omnicomprensivo ed il prezzo per il cestino;
- 2) prezzo delle singole voci componenti la giornata alimentare (colazione, pranzo, cena).

I prezzi di remunerazione, secondo quanto offerto dalla ditta aggiudicataria, si intendono fissi ed invariabili per tutto il periodo contrattuale (ovvero tre anni).

L'aggiudicatario avrà diritto al pagamento dei seguenti corrispettivi nella misura stabilita dal contratto:

- a) un compenso per ogni "giornata alimentare standard" erogata ai pazienti dei vari reparti; nel caso di giornate alimentari non complete, i compensi spettanti all'impresa saranno calcolati sui pasti realmente erogati (colazione, pranzo, cena) secondo le incidenze delle singole voci componenti la giornata alimentare, per come indicato all'allegato offerta economica da compilare a cura dell'Operatore Economico;
- b) un compenso per ogni pasto per ricovero day hospital assimilato alla giornata alimentare standard secondo le incidenze per come al punto a);
- c) un compenso proporzionale al pasto consumato per eventuali integrazioni alimentari le incidenze per come al punto a);
- d) un compenso per ogni cestino.

L'aggiudicatario dovrà predisporre apposite moduli sui quali dovranno essere evidenziati:

- numero delle giornate alimentari erogate;
- numero delle giornate alimentari erogate scomposte in colazione, pranzo e cena;
- numero e tipologia dei pasti per eventuali integrazioni alimentari;
- numero dei cestini erogati.

Tutti i moduli devono essere debitamente riscontrati e controfirmati dal personale del committente (Capo Sala o delegato) addetto al controllo al momento della consegna e diverranno, pertanto, documento di convalida di fatturazione.

Alla fine d'ogni mese, non oltre il giorno 10 del mese successivo, l'aggiudicatario dovrà consegnare all'ufficio competente del committente (Direzione Medica di Presidio Ospedaliero Unico), unitamente alle fatture, i riepiloghi mensili delle prestazioni rese, allegando i documenti che costituiscono la convalida per la fatturazione.

Il pagamento sarà disposto entro i termini previsti e sarà decurtato delle eventuali penalità in cui il gestore fosse eventualmente incorso.

Nel caso di violazione degli obblighi contrattuali, il committente può sospendere i pagamenti previa contestazione delle inadempienze nell'esecuzione dell'appalto, fino a quando la ditta non provveda a rimuovere la causa della contestazione ferma restando l'applicazione di eventuate penali.

ART. 36: CESSIONE DEI CREDITI

E' ammessa la cessione dei crediti maturati dall'Appaltatore nei confronti dell'Azienda a seguito della regolare e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato nel rispetto delle norme vigenti.

ART. 37: PENALI RELATIVE ALL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Salvo più gravi e diverse azioni previste dalle norme di legge e/o dal presente capitolato speciale d'appalto e/o da regolamenti, l'Azienda, a prima tutela di ciascuna e/o di tutte le norme contenute nel presente C.S.A., qualora le stesse vengano, in tutto e/o in parte, disattese, si riserva di applicare, previa tempestiva contestazione per iscritto, le seguenti penalità, giornaliere e cumulabili:

- euro 100,00 per ogni caso di violazione di quanto stabilito dai menu;
- euro 100,00 per ogni caso di violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche e nei limiti di contaminazione microbica;
- euro 100,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
- euro 100,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- euro 100,00 per ogni caso di mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;
- euro 250,00 in ogni caso di impedimento all'accesso, nei locali di produzione, di tecnici incaricati dall'Azienda per l'esecuzione del servizio di controllo qualità del servizio;
- euro 250,00 in ogni caso di ripetuti ritardi ed anticipi nella consegna dei pasti oltre 20 minuti dall'orario previsto;
- euro 1.000,00 nel caso in cui l'appaltatore non prepari giornalmente freschi i pasti stabiliti;

Per ogni altro caso di violazione o inadempimento o inesatto adempimento degli obblighi contrattuali previsti, previa tempestiva contestazione scritta, si applicherà una penale di € 100,00 per ogni violazione contestata.

L'applicazione delle suddette penali non esclude qualsiasi altra azione, in qualsiasi altra forma e/o natura e/o in qualsiasi altra sede, che l'Azienda intenda eventualmente intraprendere. Rimane in ogni caso riservato all'Azienda il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno subito.

ART. 38: CONSEGNA E INIZIO DEL SERVIZIO

1. Il servizio ha inizio dopo la stipula del contratto, in seguito a consegna, risultante da apposito verbale, previa convocazione dell'esecutore.
2. L'Amministrazione si riserva il diritto di consegnare il servizio nel loro complesso contemporaneamente, ovvero di consegnare il servizio in modo frazionato in relazione a ciascuna struttura ospedaliera.
3. L'Amministrazione eventualmente concederà in uso gratuito i locali da adibire a centri di cottura per i quali l'aggiudicatario dovrà provvedere a propria cura e spese a tutte le attività

necessarie per il loro adeguamento funzionale e messa a norma, secondo le modalità e la tempistica indicati dall'ASP VV, senza alcuna responsabilità da parte dell'Amministrazione. La Ditta aggiudicataria dovrà dare inizio alla fornitura del servizio entro 30 giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, salva diversa urgenza tecnica organizzativa manifestata dall'A.S.P di Vibo Valentia per garantire la continuità del servizio.

ART. 39: CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

L'espletamento del servizio dovrà corrispondere, oltre a quanto prescritto dalle vigenti leggi in materia ed alle disposizioni del presente capitolato, al Dietetico dell'A.S.P., che comprende, in composizione bromatologia, dieta normoenergetica, grammature, indicazioni merceologiche sulle derrate alimentari, menu settimanale estivo, menu festivi o, comunque, quanto proposto dalla Ditta Aggiudicataria nel progetto-offerta.

FRUITORI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE;

Usufruiranno del servizio di ristorazione i seguenti soggetti:

- gli utenti in regime di ricovero ordinario, di accesso, Day Hospital, day-surgery e residenze sanitarie assistenziali;
- dializzati, pazienti oncologici;

L'Azienda si riserverà di individuare altri fruitori, senza che ciò potrà essere oggetto di contestazione alcuna da parte del Gestore, adeguando il corrispettivo per giornata alimentare a del pasto erogato a quanto offerto in sede di gara dall'aggiudicatario.

LOCALI PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Per l'espletamento del servizio la ditta aggiudicataria utilizzerà i propri centri di cottura, ovvero eventuali locali cucine messe a disposizione dall'ASP VV, al fine di garantire i servizi per come sopra descritti.

MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le modalità d'uso indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, dovrà essere riposto

su un carrello adibito appositamente a tale funzione. Tutti i prodotti, occorrenti per la pulizia disinfezione, disinfestazione e manutenzione saranno a carico dell'aggiudicatario che avrà la responsabilità della scelta e dell'uso degli stessi, fatte salve le opportune approvazioni da parte della Direzione Sanitaria e del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Azienda. Saranno, altresì, vietati i prodotti spray con propellenti a base di clorofluorocarburi. L'Azienda si riserverà la facoltà di far sostituire i prodotti non ritenuti idonei.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in un locale apposito, chiuso a chiave e/o in armadi anch'essa chiave.

Tutto il materiale di sanificazione non dovrà sostare nei locali di preparazione, e cottura distribuzione, durante lo svolgimento di tali operazioni.

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO.

Le Ditte partecipanti, nella presentazione dell'offerta, dovranno indicare la propria linea organizzativa del servizio in forma analitica, dalla preparazione dei pasti al loro confezionamento ed alla distribuzione, eventuali pasti in più, dovranno obbligatoriamente mantenere lo stesso prezzo.

La giornata alimentare sarà articolata in:

COLAZIONE:

Latte - Caffè - Tè o Camomilla - Panino - Biscotti o Fette Biscottate – Marmellata o Miele - Burro - zucchero a parte;

PRANZO e CENA:

Un primo a scelta fra tre, di cui uno in bianco

Un secondo a scelta fra tre, di cui uno freddo

Contorni a scelta fra due di cui uno cotto e uno crudo

Frutta (fresca o cotta) o succo di frutta

Pane

ACQUA:

Acqua minerale non gasata lt 1,5 al giorno da distribuire in 3 bottiglie da ½ litro tra colazione, pranzo e cena.

Dovranno essere previsti tra i menu di base: menu vegetariani, menu vegani e menu rispettosi dei diversi credi religiosi.

CESTINI ALIMENTARI:

Cestino per pazienti afferenti UU.OO. Dialisi, Oncologia costituito da:

un panino imbottito, un frutto o succo di frutta; bottiglia d'acqua da 1/2 litro

N.B: dovranno essere sempre disponibili le seguenti preparazioni: riso in bianco, brodo, frullati di carne frullati di frutta, bistecca, purea di patate, frutta cotta.

È fatto obbligo al gestore: di erogare, per il pranzo e la cena, in confezione monodose sale e zucchero e quando è previsto nel menu, parmigiano in confezione da g. 5.

L'impresa dovrà garantire in qualsiasi momento della giornata, purché collocabile nell'arco temporale che va dalle 08,00 alle 19,00 la fornitura di pasti in caso di ricoveri non prevedibili in fase di prenotazione dei pasti. Tale servizio sarà effettuato a semplice richiesta da parte dei reparti di degenza (Capo Sala o delegato) in funzione di un menù d'ingresso standard, sempre ed almeno così definito:

- Un primo (caldo o freddo)
- Un secondo piatto (caldo o freddo);
- Un contorno (caldo o freddo)
- pane;
- Acqua minerale;
- Frutta.

Le grammature delle porzioni fanno parte integrante e sostanziale del presente capitolato. I pasti devono essere cucinati, a vista, secondo il sistema della "cucina tradizionale", e non è ammesso l'impiego di cibi precotti. Per la loro preparazione, i grassi devono essere impiegati moderatamente, privilegiando gli oli vegetali allo stato crudo. Per gli ospiti affetti da disturbi della masticazione od altre patologie, su richiesta, i pasti devono essere preparati sotto forma di frullati.

I pasti dovranno essere confezionati e trasportati presso i reparti di degenza con appositi carrelli termici di dimensioni idonee per il trasporto negli ascensori dedicati e in vassoi individuali. A garanzia del corretto mantenimento delle caratteristiche organolettiche, l'appaltatore dovrà provvedere alla veicolazione di tutti gli alimenti nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie

vigenti in materia, garantendo le temperature di conservazione prescritte nella fattispecie. Il mancato rispetto di quanto sopra esplicitato sarà oggetto di sanzioni per come appresso stabilito.

CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

La confezione e la distribuzione dei pasti dovrà avvenire con il metodo "fresco-caldo" con le attrezzature che di seguito si riportano, poste a carico dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario dovrà eseguire il trasporto con contenitori termici idonei, che consentiranno la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi ad una temperatura superiore ai +65°C, mentre per gli alimenti cotti da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a +10°C, il tutto in ottemperanza al disposto della legge 283/62 e ati.31 D.P.R. 327/80.

Il trasporto di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idoneo a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi, dovrà essere effettuato con uso di contenitori ed imballaggi idonei ed atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca.

La consegna ed il ritiro dei carrelli, dei vassoi e delle stoviglie utilizzati per la consegna di tutti i pasti agli utenti sarà a cura dell'aggiudicatario. In particolare, il ritiro dovrà avvenire a seguito della consumazione dei pasti da parte dei pazienti, senza arrecare alcun disturbo allo svolgimento delle attività di reparto, ma sotto la supervisione aziendale descritta nel presente Capitolato.

Confezionamento e distribuzione della prima colazione

La piccola colazione dovrà essere distribuita utilizzando il seguente materiale di servizio: vassoio rettangolare in poliestere antiscivolo cm. 37x26,5 ca.; copri vassoio; tazza da cc. 200 cucchiaino; tovagliolino monouso.

Il trasporto nei reparti dei vassoi, delle stoviglie, dei thermos contenenti caffè, latte caldo, tè ed acqua calda, delle fette biscottate e marmellate confezionate per porzione dovrà avvenire utilizzando idonei carrelli il cui numero sarà indicato dall'offerente nel progetto tecnico. I thermos dovranno essere in acciaio inox con rubinetto, in quantità adeguata.

Confezionamento e distribuzione del pranzo e della cena

Il confezionamento del pasto dovrà avvenire mediante utilizzo di vassoio a tenuta termica. La linea di confezionamento dovrà essere composta da:

- carrelli vari: carrello di stoccaggio delle basi dei vassoi; carrello per stoccaggio coperchi dei vassoi; carrello per pane, posate e porta scheda; carrello termico elevatore piatti predisposto per il

preriscaldamento della porcellana; carrello termico porta vivande per pietanze calde; carrello elevatore per cestelli contenente pietanze fredde; carrello termico per contorni caldi; carrello elevatore per cestelli contenenti contorni freddi; carrello termico per piatti e tazze; carrello termico per minestre asciutte o brodo; carrello elevatore per cestelli contenenti frutta fresca e/o cotta; carrello elevatore per cestelli contenenti coperchi ed altri accessori neutri del pasto (i carrelli sopra descritti dovranno essere forniti nelle qualità e nelle quantità, che si riterranno necessarie ed opportune per il miglior funzionamento del servizio. Tali caratteristiche dovranno essere illustrate nel progetto tecnico);

- carrello di trasporto per vassoi isotermici elettrificati dotato delle seguenti caratteristiche: adeguato alle caratteristiche dei vassoi, realizzato in acciaio inox con struttura in materiale plastico, provvisto di dispositivo automatico di mantenimento termico delle temperature dei singoli vassoi operante con l'ausilio di dispositivo di regolazione, completo di batteria tampone per l'autonomia elettrica durante gli spostamenti della durata di 1,5 ore. Il carrello dovrà essere provvisto di dispositivo di autoricarica della batteria completamente autonomo. Tastiera di programmazione semplice e funzionante, completamente stagna. Ruote in gomma anti tracci ed antirumore di grande diametro (2 piroettanti e 2 fisse con treno). Le dimensioni del carrello dovranno essere adeguate al trasporto negli ascensori all'uopo destinati, che saranno segnalati dall'Ufficio Servizi tecnici. I carrelli da fornire dovranno essere in numero adeguato per il trasporto dei vassoi.
- vassoio isotermico termointegrato dotato delle seguenti caratteristiche: elettrificato attivo composto da base più coperchio, in materiale plastico e realizzato in struttura monoblocco senza saldatura con riempimento di schiuma senza CFC. Dotato di dispositivo di mantenimento termico operante max a 12 V con contatti INOX e indicatore di stato (LED). Lavabile in lavastoviglie industriali, completo di recipienti in porcellana per primo, secondo, contorno e frutta. Suddiviso in quattro zone indipendenti oltre ad una zona neutra così individuabili (le misure sono indicative): vano a): piatto piano in porcellana diametro cm 21 ca. con coperchio; vani b) e c): calotta in porcellana o piatto fondo in porcellana diametro cm 18,5 ca. per primo piatto asciutto o in brodo, completo di coperchio; vano d): bolo in porcellana diametro cm 13 ca. per contorni; vano e): piatto ovale in porcellana dim.cm.15,5 x 9,5 ca., per frutta; vano f): spazio neutro per bicchiere, pane, posate, patta scheda, munito di coperchio trasparente in policarbonato. Il vassoio, infine,

dovrà essere completo di coperchio termico per copertura vani a, b, c, d, e. Altre componenti del vassoio ricercate sono:

- 1) porta scheda;
 - 2) piatto fondo in porcellana per minestra diametro cm 18,5 ca. con coperchio;
 - 3) piatto piano in porcellana per pietanze diametro cm. 21 ca. con coperchio;
 - 4) bolo in porcellana per contorni diametro cm.13 ca.;
 - 5) piatto ovale in porcellana per frutta cm ca.;
 - 6) tris di posate monouso di alta qualità e di misura standard (coltello, forchetta, cucchiaio);
 - 7) bicchiere monouso (Il vassoio dovrà essere fornito nelle quantità che si riterranno necessarie ed opportune per il miglior funzionamento del servizio. Tale quantità sarà illustrata nel progetto tecnico assieme alla descrizione tecnica del prodotto proposto);
- a) bacinelle GN 1/1 h cm. 20;
 - b) bacinelle GN 1/2 h cm. 20;
 - c) bacinelle GN 1/3 h cm. 20;
 - d) cestelli in acciaio inox 18110, adatti al carrello elevatore, h cm. 12; cestelli monoporzioni per vassoio elettrificato dotati delle seguenti caratteristiche minime: realizzato in filo metallico inox provvisto di contatti elettrici per il vassoio, cinghia di chiusura vassoio e di trasporto completo di alimentatore a 12 V., per l'eventuale mantenimento dei pasti caldi in reparto.

Metodologia del servizio

L'impiattamento delle minestre, delle pietanze e dei contorni, previa grammatura dovrà avvenire immediatamente prima della distribuzione dei pasti nei reparti, in modo da garantire il mantenimento della temperatura ottimale (non meno di 65°C). Inoltre, per consentire un rapido svolgimento della collocazione dei componenti il pasto, il personale posizionato lungo la linea dovrà essere in numero adeguato e, qualora si dimostrasse insufficiente dovrà essere immediatamente ed adeguatamente aumentato a cura e spese dell'aggiudicatario.

Il carrello contenente i vassoi, appena completato, dovrà essere immediatamente portato a destinazione, per la distribuzione dei vassoi agli utenti.

Il tris di posate monouso di alta qualità e di misura standard (cucchiaio, forchetta, coltello) unitamente al tovagliolo di carta, ad uso dell'utente, dovrà essere racchiuso in una bustina di

polietilene trasparente e sigillata. Il servizio di piccola colazione dovrà essere allestito la sera antecedente il consumo, mentre i componenti liquidi verranno preparati la mattina della distribuzione.

La consegna del vassoio all'utente ed il suo ritiro dovranno avvenire sotto la supervisione costante del caposala, il quale sottoscrive, oltre la richiesta, pure per ricevuta il documento di consegna dei pasti.

La mancanza, in fase di ritiro del vassoio, di stoviglie o posate, in quanto di proprietà del Gestore dovrà essere immediatamente segnalata da parte del dipendente del Gestore addetto al ritiro e dal caposala di unità operativa ai rispettivi superiori.

La sorveglianza sui servizi di ristorazione avverrà a cura delle Direzioni Sanitarie di Presidio, che si avvarranno della Collaborazione del Servizio dietetico, nonché del Responsabile della qualità dei servizi appaltati per quanto di sua competenza.

Nelle Strutture sarà consentito l'uso di tutte le stoviglie e le posate a perdere nelle degenze in cui insista il rischio di malattie infettive e nella degenza di Psichiatria.

L'Ufficio Servizi tecnici individuerà negli stabilimenti ospedalieri i percorsi di consegna dei pasti, dalle cucine ai reparti di degenza, tramite ascensori già individuati, coerentemente con gli orari di distribuzione dei pasti e del ritiro vassoi.

Orari di distribuzione

La distribuzione dovrà avvenire, a cura del personale dell'aggiudicatario, di norma, secondo i seguenti orari in accordo con le singole direzioni sanitarie:

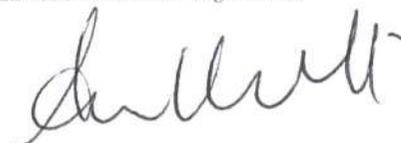
Prima colazione: dalle ore 7,30 alle ore 8,00

Pranzo: dalle ore 12,00 dalle ore 14,30

Cena: dalle ore 18,00 dalle ore 19,00

Entro un'ora, lo stesso personale dovrà provvedere a ritirare vassoi, stoviglie e quant'altro utilizzato. Laddove eccezionalmente si verificano situazioni ostative al ritiro dei vassoi cena, il personale dell'Azienda Ospedaliera avrà cura di depositare tali vassoi presso apposito locale di servizio di reparto. Il personale dell'aggiudicatario ritirerà i vassoi così conservati al termine della distribuzione del giorno seguente.

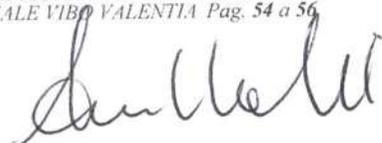
ART. 40: IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO



1. L'Azienda si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art.1456 c.c., qualora una determinata obbligazione e/o prestazione e/o servizio, oggetto dell'appalto non sia adempiuta, secondo le modalità previste dal presente capitolato.
2. Detta risoluzione avverrà tramite PEC
3. La risoluzione del contratto, secondo le modalità di cui ai commi 1 e 2, potrà avvenire per i seguenti motivi:
 - ragioni di pubblico interesse e di cui all'insindacabile valutazione da parte dell'Azienda;
 - violazione norme sul subappalto;
 - sospensione o abbandono del servizio (verranno valutati da parte dell'Azienda casi di forza maggiore, in ogni caso l'impresa è obbligata a garantire i pasti ai pazienti fino a diversa soluzione);
 - sopravvenuta incapacità giuridica dell'appaltatore;
 - utilizzo di materiale e attrezzature non in conformità alle vigenti normative;
 - frode o negligenza nell'espletamento del servizio.
4. Con la risoluzione del contratto sorge per l'Azienda il diritto di affidare a terzi la fornitura del servizio, o la parte rimanente di questa, in danno alla Società. Le maggiori spese sostenute dall'Azienda rispetto a quelle previste dal contratto in essere, saranno addebitate all'Appaltatore mediante prelievo dalla cauzione definitiva e, ove questa non sia sufficiente, da eventuali crediti.
5. In ogni caso i motivi che daranno luogo alla risoluzione del contratto comporteranno, per l'Azienda il diritto al risarcimento del danno.
6. E' fatto salvo in ogni caso il diritto di far valere, da parte dell'Azienda, ogni ragione ed azione presso le competenti sedi, per ogni altra forma di responsabilità dovesse riconoscersi in danno dell'appaltatore.

ART. 41: OBBLIGO DI RISERVATEZZA E TUTELA DEI DATI

Le notizie ed i dati relativi all'Azienda, comunque venuti a conoscenza dell'Appaltatore o di chiunque collabori alle sue attività in relazione alla esecuzione del presente appalto, e le informazioni che transitano per le apparecchiature di elaborazione dei dati e posta elettronica, non dovranno, in alcun modo ed in qualsiasi forma, essere comunicate, divulgate o lasciate a disposizione di terzi e non potranno essere utilizzate, da parte dello stesso Appaltatore o di chiunque



collabori alle sue attività, per fini diversi da quelli previsti dal presente capitolato, salvo esplicita autorizzazione dell'Azienda.

L'Appaltatore in relazione a quanto oggetto di prestazione ed alle informazioni e documenti dei quali sia venuto in possesso, a qualsiasi titolo, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto, si impegna, fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento dei danni subiti dall'Azienda a:

- garantire, adottando le opportune misure, la massima riservatezza sulle informazioni;
- non divulgare, anche successivamente alla scadenza del contratto, notizie relative all'attività svolta dall'Azienda;
- non eseguire e non permettere che altri eseguano copia, estratti, note od elaborazioni di qualsiasi atto o documento;
- garantire il rispetto di quanto previsto dalle norme per la tutela dei dati personali di cui al D. Lgs. 196/03, con particolare riguardo alle norme sull'eventuale comunicazione a terzi dei dati detenuti nelle banche dati, ai sensi di quanto previsto dall'art. 20 della Legge medesima.

ART. 42: TUTELA DELLA PRIVACY

La documentazione presentata, per la partecipazione alla procedura di gara e per l'espletamento dell'appalto, sarà utilizzata esclusivamente per la gestione del presente appalto e trattata da organi e uffici interni preposti alla gestione e controllo degli atti ed in tutti gli altri casi previsti dalla legge.

ART. 43: NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato e dai suoi allegati, si fa riferimento al codice civile ed alle altre disposizioni vigenti in materia.

ART. 44: DISPOSIZIONI FINALI

Il provvedimento di aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per l'aggiudicatario, mentre l'impegno da parte dell'Amministrazione rimane subordinato all'accertamento dell'inesistenza dei fatti impeditivi ai sensi della vigente legislazione Antimafia, o di altra natura.

Inoltre, dovranno essere prodotte tutte le certificazioni e/o dichiarazioni previste in relazione alla stipula medesima.

Il contratto avrà contenuto in tutto conforme al presente capitolato e verrà stipulato, dall'Ufficiale Rogante dell'ASP, mediante la forma pubblica amministrativa nel rispetto dei termini indicati dal Codice dei contratti; formeranno parte integrante e sostanziale del medesimo l'offerta tecnico-progettuale e l'offerta economica della ditta aggiudicataria.

Tutte le spese inerenti il contratto (bollatura, diritti di rogito, registrazione, ecc.) rimarranno a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 45: FORO COMPETENTE

Il Foro competente per tutte le controversie giudiziali che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato, sarà esclusivamente quello di Vibo Valentia.

P A R E R E D I R E T T O R E S A N I T A R I O

Sulla proposta n. 347/2024 dell' Unità PROVVEDITORATO ECONOMATO E GESTIONE LOGISTICA ad oggetto: DECISIONE DI CONTRARRE PER L'ESPERIMENTO DI UN APPALTO SPECIFICO NELL'AMBITO DELLO SDAPA CONSIP PER ALIMENTI E RISTORAZIONE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I PAZIENTI DEI PP.OO. E STRUTTURE SANITARIE DELL'AZIENDA. si esprime parere sanitario favorevole in merito all'adozione della deliberazione.

Vibo Valentia, 29/02/2024

Il Direttore Sanitario Aziendale

Dott. MANDIA LUIGI

(Sottoscritto digitalmente ai sensi
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

DELIBERA N. 367 DEL 29/02/2024

OGGETTO: DECISIONE DI CONTRARRE PER L'ESPERIMENTO DI UN APPALTO SPECIFICO NELL'AMBITO DELLO SDAPA CONSIP PER ALIMENTI E RISTORAZIONE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I PAZIENTI DEI PP.OO. E STRUTTURE SANITARIE DELL'AZIENDA.

La presente Delibera viene pubblicata all'Albo Pretorio on-line dell'Azienda Sanitaria di Vibo Valentia in data 29/02/2024 e vi rimarrà per quindici giorni consecutivi.

Vibo Valentia, 29/02/2024

Il Funzionario Incaricato
Dott.ssa DAFFINA' DANIELA
(Sottoscritto digitalmente ai sensi
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)

Dichiarazione di conformità della copia informatica

Il presente documento, ai sensi dell'art. 23-bis del CAD e successive modificazioni, è copia conforme informatica del documento sottoscritto con firma digitale, predisposto e conservato presso l'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia.

Il Funzionario Incaricato
Dott.ssa DAFFINA' DANIELA
(Sottoscritto digitalmente ai sensi
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)