



Direzione: CENTRALE ACQUISTI

Area: PIANIFICAZIONE E GARE PER ENTI DEL SERVIZIO SANITARIO REGIONALE

DETERMINAZIONE *(con firma digitale)*

N. G13037 del 29/09/2022

Proposta n. 38537 del 29/09/2022

Oggetto:

gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio. Approvazione schemi atti e indizione gara. Numero gara 8737704.

Proponente:

Estensore	MELIA GIORGIA	_____firma elettronica_____
Responsabile del procedimento	MELIA GIORGIA	_____firma elettronica_____
Responsabile dell' Area	P. LEONE	_____firma digitale_____
Direttore Regionale	A. SABBADINI	_____firma digitale_____

Firma di Concerto

OGGETTO: gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio. Approvazione schemi atti e indizione gara. Numero gara 8737704.

IL DIRETTORE DELLA DIREZIONE REGIONALE CENTRALE ACQUISTI

Su proposta del Dirigente dell'Area Pianificazione e Gare per Enti del SSR

VISTA la Legge Costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3;

VISTA la Legge Statutaria 11 novembre 2004, n. 1, "Nuovo Statuto della Regione Lazio";

VISTA la Legge Regionale 18 febbraio 2002, n. 6, "Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla dirigenza ed al personale regionale" e ss.mm.ii.;

VISTO il Regolamento Regionale 6 settembre 2002, n. 1, "Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta regionale" e ss.mm.ii.;

VISTO il Regolamento Regionale 28 marzo 2013, n. 2, concernente: "Modifiche al regolamento regionale 6 settembre 2002, n. 1 ("Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta regionale") ed in particolare l'articolo 7, comma 2, che modifica la l'articolo 20, comma 1, lettera b), del R.R. n. 1/2002 e che, tra l'altro, istituisce la Direzione Regionale Centrale Acquisti;

VISTO il Regolamento Regionale 13 giugno 2013, n. 9 concernente "Modifiche al regolamento regionale 6 settembre 2002, n.1" che introduce, norme in materia di razionalizzazione degli acquisti di beni e servizi e definisce le competenze attribuite alla Direzione regionale Centrale Acquisti, tra l'altro, in materia di acquisti centralizzati per conto delle strutture della Giunta regionale e degli Enti del Servizio Sanitario Regionale;

VISTO il D.L. 24 aprile 2014, n. 66, convertito in legge 23 giugno 2014, n. 89, che al comma 1 prevede nell'ambito dell'Anagrafe unica delle stazioni appaltanti operante presso l'ANAC l'istituzione dell'elenco dei soggetti aggregatori di cui fanno parte Consip S.p.A. e una centrale di committenza per ciascuna regione e al comma 3 prevede che con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri sono individuate le categorie di beni e di servizi, nonché le soglie al superamento delle quali è obbligatorio il ricorso a Consip S.p.A. o agli altri soggetti aggregatori per lo svolgimento delle relative procedure e per tali categorie di beni e servizi, l'ANAC non rilascerà più il codice identificativo gara (CIG) alle stazioni appaltanti che non ricorrano a Consip S.p.A. o ad altro soggetto aggregatore;

VISTA la Deliberazione dell'Autorità Nazionale Anticorruzione n. 58 del 22 luglio 2015 con la quale la Direzione Regionale Centrale Acquisti è stata iscritta nell'elenco dei soggetti aggregatori ai sensi dell'articolo 9 del D. L. n. 66/2014, così come confermato nella ultima delibera di aggiornamento n. 643 del 22 settembre 2021;

VISTO l'atto di organizzazione n. GR1200-000018 del 10 settembre 2021 con il quale è stato definito l'assetto organizzativo della Direzione regionale Centrale Acquisti, modificato e integrato con l'Atto di Organizzazione n. G15196 del 7 dicembre 2021;

VISTA la Deliberazione di Giunta regionale n. 605 dell'8 settembre 2020 che ha conferito l'incarico di Direttore della Direzione regionale Centrale Acquisti al Dott. Andrea Sabbadini;

VISTO l'atto di organizzazione n. G07339 dell'8 giugno 2022 che ha conferito l'incarico di dirigente dell'Area Pianificazione e Gare per gli Enti del Servizio Sanitario Regionale della Direzione Regionale Centrale Acquisti al Dott. Pietro Leone;

VISTA la DGR 988 del 30 dicembre 2021 avente ad oggetto "*Adozione del Piano biennale 2022-2023 degli acquisti di beni e servizi ai sensi dell'articolo 498-bis del Capo I del Titolo X del regolamento regionale 1/2002 e sm.i.*" e, in particolare, Allegato A - "*Piano delle gare centralizzate relativo al biennio 2022*" in cui è presente, tra le iniziative in programmazione per l'anno 2022, quella finalizzata all'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini;

VISTO il Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 concernente "Codice dei contratti pubblici" e ss.mm. e ii.;

VISTA la Determinazione n. G03237 del 18/03/2022 con la quale è stato costituito il Gruppo Tecnico di Progettazione di supporto alla Direzione regionale Centrale Acquisti per la predisposizione degli atti di gara relativi all'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio;

CONSIDERATO che il Gruppo Tecnico di Progettazione ha provveduto alla redazione degli atti di gara e, in particolare, del Capitolato Tecnico, individuando le caratteristiche essenziali del servizio;

RITENUTO di prevedere l'articolazione della procedura in oggetto in un unico lotto poiché le prestazioni sono funzionalmente connesse da un punto di vista tecnico;

VISTI i criteri ambientali minimi (CAM) di cui al D.M. 10 marzo 2020, dei quali si è tenuto conto nella redazione degli atti di gara;

VISTI i prezzi di riferimento ANAC di cui alla Delibera dell'Autorità n. 1204 del 23 novembre 2016, il cui allegato A è stato aggiornato con i dati Istat del 22 febbraio 2022 e di cui si è tenuto conto nella determinazione del valore dell'appalto;

TENUTO CONTO che il valore complessivo dell'appalto risulta superiore alla soglia di rilevanza comunitaria di cui all'art. 35, comma 1, lett. c), del D. Lgs. 50/2016;

CONSIDERATO CHE per la partecipazione nella presente procedura è previsto il sopralluogo obbligatorio, il quale si rende necessario al fine di consentire agli Operatori Economici partecipanti di tenere conto, nella determinazione dell'offerta, di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sulla prestazione del servizio;

RITENUTO, altresì, che la procedura da indire verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuato sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del Codice;

VISTO l'art. 50 del D.lgs. 50/2016, ai sensi del quale è stata inserita negli atti di gara la clausola sociale volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato nel servizio, trattandosi di servizio ad alta intensità di manodopera secondo la definizione riportata al medesimo articolo 50 del Codice;

VISTO l'art. 58 del Codice Appalti, ai sensi del quale le Stazioni Appaltanti ricorrono a procedure di gara interamente gestite con sistemi telematici;

VISTO l'art. 3, comma 4-bis, Legge Regionale n. 12/2016, come modificato dall'articolo 6, comma 4, lett. a) della Legge Regionale n. 13/2018, il quale sancisce l'obbligo di esperire tutte le procedure di gara esclusivamente sulla piattaforma regionale S.TEL.LA, a partire dal 01/10/2019;

CONSIDERATO, quindi, che per lo svolgimento della presente procedura di gara la Regione Lazio utilizzerà il sistema di E-Procurement "Sistema Telematico Acquisti Regione Lazio – S.TEL.LA" accessibile all'indirizzo <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/>;

RITENUTO, pertanto, di indire una procedura aperta, sopra soglia comunitaria, finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio, i cui requisiti essenziali vengono di seguito riportati:

- lotto unico poiché le prestazioni sono funzionalmente connesse da un punto di vista tecnico;
- durata della convenzione pari a 24 (ventiquattro) mesi a decorrere dalla sottoscrizione della stessa;
- durata degli ordinativi di fornitura pari a 60 mesi dall'emissione dell'ordinativo o dall'avvio del servizio se successiva;
- importo complessivo di gara pari ad € 24.000.000,00, oltre IVA;
- aggiudicazione con il criterio prevalente dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del

Codice - con l'attribuzione di massimo 70 punti per il punteggio tecnico e di massimo 30 punti per il punteggio economico;

- sottoscrizione di una convenzione tra la Regione Lazio e l'operatore economico aggiudicatario;
- procedura telematica interamente svolta attraverso l'utilizzo del "Sistema Acquisti Telematici della Regione Lazio – S.TEL.LA", conforme alle prescrizioni di cui al D. Lgs. n. 50/2016 (Codice dei contratti pubblici) e nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 82/2005 (Codice dell'Amministrazione Digitale);

RITENUTO, pertanto, di approvare gli schemi degli atti di gara allegati alla presente determinazione e di seguito elencati:

1. Progetto tecnico ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del Codice;
2. Disciplinare di gara e i seguenti allegati:
 - Capitolato Tecnico e relative allegati
 - Allegato 1 - Domanda di partecipazione e Schema di dichiarazioni amministrative;
 - Allegato 2 - DGUE (in formato elettronico presente sul Sistema);
 - Allegato 3 – Fac simile Offerta economica (da compilare a sistema);
 - Allegato 4 - Elenco del personale attualmente impiegato;
 - Allegato 5 - Schema di Convenzione;
 - Allegato 6 - Attestazione pagamento imposta di bollo;
 - Allegato 7 - DUVRI;
 - Allegato 8 - Modulo richiesta sopralluogo;
 - Allegato 9 - Attestato regolare esecuzione sopralluogo;
 - Allegato 10 - Planimetrie locali;
 - Allegato 11 – Allegato Offerta Tecnica
 - Modelli 1, 2, 3 e 4 (verifiche ex art. 80 e antimafia).

RITENUTO di nominare quale Responsabile Unico del Procedimento ai sensi dell'articolo 31, comma 14, del D.lgs. 50/2016, la Dott.ssa Giorgia Melia, in possesso delle competenze necessarie allo svolgimento dei compiti ad essa affidati;

RITENUTO, altresì, di dare atto che per tali funzioni svolte, con successivo atto amministrativo si procederà all'individuazione del creditore e a impegnare le somme necessarie al pagamento degli incentivi al personale dipendente, previste dall'art. 113, del D. Lgs. 50/16 e disciplinato dagli articoli 383 bis e seguenti del Regolamento Regionale 6 settembre 2002 n.1;

PRESO ATTO che nei confronti del R.U.P. e del Dirigente dell'Area non sussistono cause di inconferibilità e/o incompatibilità dell'incarico ai sensi di legge, né ipotesi di conflitto di interesse previste dall'articolo 42, comma 2, del D. Lgs. 50/2016;

TENUTO CONTO che l'Azienda ospedaliera sosterrà le spese di gestione e di esecuzione dell'ordinativo emesso rispetto alla Convenzione che sarà stipulata a valle dell'aggiudicazione della gara e nominerà un proprio Responsabile del Procedimento per la fase di esecuzione e un Direttore dell'Esecuzione;

VISTO il combinato disposto del comma 1 dell'art. 29 del D. Lgs. n. 50/2016 e dell'art. 37 del D. Lgs. n. 33/2013, che prevede l'obbligo della pubblicazione sul profilo committente nella sezione "Amministrazione trasparente", per adempiere alle prescrizioni normative in materia di trasparenza;

VISTO, l'art. 72 del D.lgs. 50/2016, il quale prevede che i bandi di gara relativi ad appalti sopra soglia comunitaria devono essere trasmessi all'Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea;

VISTO l'articolo 216, comma 11, del d.lgs. 50/2016 il quale prevede che, fino alla data che sarà indicata nel decreto di cui all'articolo 73, comma 4, gli avvisi e i bandi devono anche essere pubblicati sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana (d'ora in avanti G.U.R.I.), serie speciale relativa ai contratti;

VISTO il Decreto del M.I.T. del 2 dicembre 2016 che, in attuazione di tale previsione normativa, ha confermato l'obbligo di pubblicazione dal 1 gennaio 2017, per estratto, su almeno due dei principali quotidiani a diffusione nazionale e su almeno due a maggiore diffusione locale nel luogo ove si eseguono i contratti, dei bandi di gara relativi ad appalti sopra soglia comunitaria, nonché l'obbligo della pubblicazione sulla G.U.R.I., fino all'entrata in funzionamento della piattaforma ANAC;

CONSIDERATO che il servizio di pubblicità legale del bando di gara da pubblicare sulla GURI e l'avviso per estratto da pubblicare su 2 quotidiani a diffusione nazionale e 2 a diffusione locale sarà svolto dalla società Vivenda S.r.l. a seguito dell'affidamento a suo favore, con Determinazione n. G 04027 del 14 aprile 2021, del "Servizio di pubblicazioni legali dei bandi e avvisi di gara della Regione Lazio";

VISTO, altresì, l'articolo 5, comma 2, del D.M. 2 dicembre 2016, il quale prevede che le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla Stazione Appaltante dall'Aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione;

Tutto ciò premesso, da considerarsi parte integrante del presente atto

DETERMINA

1. Di indire una procedura aperta sopra soglia comunitaria, finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio, i cui requisiti essenziali vengono di seguito riportati:
 - lotto unico poiché le prestazioni sono funzionalmente connesse da un punto di vista tecnico;
 - durata della convenzione pari a 24 mesi (ventiquattro) mesi a decorrere dalla sottoscrizione della stessa;
 - durata degli ordinativi di fornitura pari a 60 mesi dall'emissione dell'ordinativo o dall'avvio del servizio se successiva;
 - importo complessivo di gara pari ad € 24.000.000,00, oltre IVA;
 - aggiudicazione con il criterio prevalente dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del Codice - con l'attribuzione di massimo 70 punti per il punteggio tecnico e di massimo 30 punti per il punteggio economico;
 - sottoscrizione di una convenzione tra la Regione Lazio e l'operatore economico aggiudicatario;
 - procedura telematica interamente svolta attraverso l'utilizzo del "Sistema Acquisti Telematici della Regione Lazio – S.TEL.LA", conforme alle prescrizioni di cui al D. Lgs. n. 50/2016 (Codice dei contratti pubblici) e nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 82/2005 (Codice dell'Amministrazione Digitale);
2. di approvare gli schemi degli atti di gara allegati alla presente determinazione di seguito elencati:
 - 1- Progetto tecnico ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del Codice;
 - 2- Disciplinare di gara e i seguenti allegati:
 - Capitolato Tecnico e relative allegati
 - Allegato 1 - Domanda di partecipazione e Schema di dichiarazioni amministrative;

- Allegato 2 - DGUE (in formato elettronico presente sul Sistema);
 - Allegato 3 – Fac simile Offerta economica (da compilare a sistema);
 - Allegato 4 - Elenco del personale attualmente impiegato;
 - Allegato 5 - Schema di Convenzione;
 - Allegato 6 - Attestazione pagamento imposta di bollo;
 - Allegato 7 - DUVRI;
 - Allegato 8 - Modulo richiesta sopralluogo;
 - Allegato 9 - Attestato regolare esecuzione sopralluogo;
 - Allegato 10 - Planimetrie locali;
 - Allegato 11 – Allegato Offerta Tecnica
 - Modelli 1, 2, 3 e 4 (verifiche ex art. 80 e antimafia).
3. di nominare, ai sensi dell'art. 31, comma 14, del D. Lgs. 50/2016, quale Responsabile Unico del Procedimento, la Dott.ssa Giorgia Melia, in possesso delle competenze necessarie allo svolgimento dei compiti ad essa affidati;
 4. di dare atto che per tali funzioni svolte, con successivo atto amministrativo si procederà all'individuazione del creditore e a impegnare le somme necessarie al pagamento degli incentivi al personale dipendente, previste dall'art. 113, del D. Lgs. 50/16 e disciplinato dagli articoli 383 bis e seguenti del Regolamento Regionale 6 settembre 2002 n.1;
 5. di dare atto che l'Azienda ospedaliera sosterrà le spese di gestione e di esecuzione dell'ordinativo emesso rispetto alla Convenzione che sarà stipulata a valle dell'aggiudicazione della gara e nominerà un proprio Responsabile del Procedimento per la fase di esecuzione e un Direttore dell'Esecuzione;
 6. di rendere disponibili gli atti di gara sulla piattaforma di e-procurement S.TEL.LA della Regione Lazio www.regione.lazio.it, nella sezione “*Bandi di Gara*”;
 7. di pubblicare la presente determinazione sul BURL, sul sito istituzionale Sezione “Amministrazione Trasparente” nella sezione Bandi di gara, sulla GUUE, sulla GURI, su due quotidiani a diffusione nazionale e su due a maggiore diffusione locale e su Servizi Contratti Pubblici.

Il Direttore
Andrea Sabbadini



**GARA COMUNITARIA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI UNA CONVENZIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPEDALIERA PER L’AZIENDA
OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DELLA REGIONE
LAZIO**

INDICE

PREMESSE	1
1 CONTESTO DI RIFERIMENTO	1
2 OGGETTO DELL'APPALTO	1
3 ANALISI DELLA DOMANDA	2
4 ANALISI DELL'OFFERTA	2
5 MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE DEL SERVIZIO	3
6 PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL MODELLO DI GARA.....	3
6.1 Requisiti di partecipazione.....	3
6.2 Modalità di formulazione dell'Offerta Tecnica ed Economica	4
6.3 Meccanismo di aggiudicazione.....	4
Durata	5
6.4 Clausola sociale	5
7 VALORE DELL'APPALTO.....	6
8 INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI ALLA SICUREZZA.....	6



PREMESSE

Il presente documento illustra, in conformità alle previsioni di cui all'art. 23, co. 15, del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., l'oggetto dell'appalto e il contesto in cui è inserito, gli esiti delle attività di analisi della domanda e dell'offerta, le principali caratteristiche del modello di gara e il calcolo effettuato dalla Stazione Appaltante ai fini della determinazione degli importi per l'espletamento della *“Procedura aperta finalizzata alla stipula di una Convenzione volta all'affidamento del servizio di ristorazione per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini.*

Il presente documento, ai sensi dell'art 32, co. 14-bis), del D. Lgs. n. 50/2016, è parte integrante del contratto di appalto che verrà stipulato con la Società Aggiudicataria.

1 CONTESTO DI RIFERIMENTO

Al fine di individuare le caratteristiche tecniche oggetto del servizio di cui alla presente procedura, il Gruppo Tecnico di Progettazione, costituito con Determinazione n. G03237 del 18/03/2022, è partito dall'analisi degli atti di gara della precedente edizione della gara autonoma indetta dall'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini, in scadenza al 30/09/2022.

A partire da tale attività, il Gruppo Tecnico di Progettazione ha rilevato le seguenti esigenze:

- definizione dei macro-processi in cui si articola il servizio oggetto dell'iniziativa;
- rilevazione dei fabbisogni, espressi in numero di pasti (colazioni, pranzi e cene) per i degenti e in numero di pasti (pranzi/cene) e cestini per i dipendenti, nonché definizione dei quantitativi afferenti ai generi alimentari extra;
- perfezionamento del Capitolato Tecnico anche in considerazione delle ulteriori necessità emerse in corso di esecuzione del contratto attualmente in essere e in considerazione dell'entrata in vigore dei nuovi CAM di cui al DM del 10 marzo 2020.

2 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha ad oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio, la quale potrà aderire alla Convenzione centralizzata messa a disposizione dalla DRCA mediante l'emissione di un Contratto / Ordinativo di Fornitura.

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché le prestazioni sono funzionalmente connesse da un punto di vista tecnico.



3 ANALISI DELLA DOMANDA

L'analisi della domanda è stata condotta svolgendo i seguenti approfondimenti:

- richiesta delle principali informazioni contrattuali all'Azienda ospedaliera contrente, quali durata del contratto attualmente in essere, data di avvio, data di scadenza e costi attualmente sostenuti;
- elenco delle strutture afferenti all' all'Aziende ospedaliera e interessate dall'esecuzione del Servizio;
- rilevazione dei fabbisogni dell'Azienda ospedaliera, espressi in numero di pasti per degenti e dipendenti, nonché definizione dei quantitativi afferenti ai generi alimentari extra;

Ai fini della determinazione del costo della manodopera e dell'applicazione della clausola sociale, l'Azienda ospedaliera ha fornito l'elenco del personale attualmente impiegato con tutte le informazioni riportate nell'Allegato 4 – *Elenco del personale attualmente impiegato*.

4 ANALISI DELL'OFFERTA

L'analisi del mercato di riferimento è stata condotta mediante:

- Studio della precedente iniziativa di **gara autonoma** dell'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini;
- Analisi delle iniziative di gara bandite da altre Stazioni Appaltanti, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo:
 - Centrale Acquisti della Regione Lazio;
 - Intercent-Er Emilia - Romagna;
 - Scr Piemonte
 - Estar Toscana
 - Centrale Unica di Committenza della Valle D'Aosta

Tale approfondimento ha riguardato, in particolare, le caratteristiche tecniche del servizio di ristorazione.

Le risultanze dell'analisi dell'offerta sono state utilizzate da parte del Gruppo Tecnico di Progettazione quale elemento di partenza per la definizione:

- aspetti tecnico organizzativi del servizio;
- elementi innovativi della gara quali la previsione di un sistema informatico per la prenotazione dei pasti e la reportistica;



- applicazione dei criteri ambientali minimi;
- requisiti minimi di partecipazione;
- meccanismo di aggiudicazione e conseguenti criteri tecnici di valutazione.

5 MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE DEL SERVIZIO

Relativamente alle modalità di organizzazione del Servizio e alle caratteristiche tecniche dello stesso si rinvia a quanto previsto dal Capitolato Tecnico.

6 PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL MODELLO DI GARA

6.1 Requisiti di partecipazione

Come riportato nel dettaglio nel par. 6 del Disciplinare di gara, per la partecipazione alla gara la Direzione regionale Centrali Acquisti ha previsto il possesso in capo agli Operatori Economici dei seguenti requisiti minimi di partecipazione:

Requisiti di idoneità

- a) Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese Artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara. Il concorrente non stabilito in Italia ma in un altro stato membro o in uno dei paesi di cui all'art. 83, comma 3 del codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

Per la partecipazione alla presente procedura di gara non sono previsti requisiti minimi di capacità economica e finanziaria.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

- b) aver regolarmente eseguito negli ultimi tre anni precedenti la data di pubblicazione del bando (2019,2020,2021), almeno due contratti aventi ad oggetto servizi di ristorazione collettiva presso Aziende Sanitarie pubbliche o private.
- c) possesso della Certificazione del Sistema di Gestione della Qualità di conformità alla norma **EN ISO 9001:2015** o equivalente, nel settore di attività oggetto dell'appalto, rilasciata da organismi accreditati.



- d) possesso della Certificazione di **Sistema di Gestione Ambientale tipo ISO 14001, EMAS** o equivalente, nel settore di attività oggetto dell'appalto, rilasciata da organismi accreditati.
- e) possesso della Certificazione **UNI EN ISO 22000:2018** (Sicurezza alimentare) o equivalente, rilasciata da organismi accreditati.

6.2 Modalità di formulazione dell'Offerta Tecnica ed Economica

Ai fini della presentazione dell'Offerta Tecnica, l'Operatore Economico dovrà presentare una **Relazione Tecnica** del servizio strutturata in paragrafi corrispondenti ai diversi criteri tecnici di valutazione riportati al paragrafo 17.1 del Disciplinare di gara.

La relazione tecnica dei servizi offerti dovrà essere presentata su fogli singoli di formato DIN A4, in carattere Times New Roman 12, interlinea multipla (min. 1,2), della lunghezza massima di 40 (quaranta) facciate, escluse la copertina e l'indice.

Per la formulazione dell'Offerta Economica, si richiede all'Operatore Economico di indicare il prezzo unitario offerto, IVA esclusa, per ciascuna tipologia di pasto per dipendenti e degenti e di genere alimentare extra.

L'importo complessivo offerto verrà calcolato, ai soli fini della determinazione del punteggio economico, come sommatoria dei prezzi unitari offerti moltiplicati per le quantità quinquennali indicate nel Capitolato Tecnico.

In sede di formulazione dell'offerta economica, sarà altresì richiesto all'Operatore Economico di indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

6.3 Meccanismo 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. 95, comma 2 del Codice.

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


**REGIONE
LAZIO**

Gara Comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una Convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio-
PROGETTO TECNICO AI SENSI DELL'ART. 23, COMMA 15, DEL CODICE

OFFERTE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

e sulla base dei criteri di valutazione indicati al paragrafo 17.1 del Disciplinare di gara.

Durata

La Convenzione avrà una durata di **24 mesi** a decorrere dalla data della stipula.

Il contratto avrà una durata di **60 mesi** dall'emissione dell'Ordinativo di fornitura o dall'avvio del servizio se successiva e potrà essere **prorogato di ulteriori 6 mesi** per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice.

Nel corso del singolo Ordinativo di Fornitura, L'Azienda ospedaliera potrà chiedere all'Operatore Economico Aggiudicatario, agli stessi prezzi, patti e condizioni, **di incrementare l'importo contrattuale fino alla concorrenza di un quinto**, ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D.lgs. n. 50/2016.

È ammessa la revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del D.lgs. 50/2016 secondo le modalità descritte al paragrafo 3.3 del Disciplinare di gara.

6.4 Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi costituzionali e dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nella nuova Convenzione, l'Operatore Economico Aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D. Lgs. n. 81/2015, e a riconoscere anche a fini retributivi l'anzianità di servizio, di cui all'art. 7 del D. Lgs. n. 23/2015, in attuazione del principio di tutela dei lavoratori di cui all'articolo 25 della Legge Regionale n. 7 del 22/10/2018.



7 VALORE DELL'APPALTO

L'analisi dei prezzi, funzionale alla determinazione della base d'asta, è stata condotta prendendo in considerazione i prezzi di riferimento individuati dall'ANAC con delibera 1204 del 2016 e aggiornati a febbraio 2022.

È stata, altresì, presa in considerazione l'offerta attuale della ditta esecutrice del servizio presso l'Azienda Ospedaliera per pasto (degenti e dipendenti) e con riferimento ai prezzi dei generi alimentari extra.

Sono stati, infine, presi in considerazione i prezzi a base d'asta e di aggiudicazione della precedente gara centralizzata della Regione Lazio, individuati per tipologia di pasto per degenti e dipendenti.

In virtù di tali valutazioni, la Stazione Appaltante ha definito la seguente base d'asta:

#	Descrizione del servizio	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo (Iva esclusa)
1	Servizio di ristorazione ospedaliera	55300000-9	P	€ 23.995.000,00
A) Importo servizio di ristorazione soggetto a ribasso				€ 23.816.922,38
B) Importo fornitura derrate alimentari extra soggetto a ribasso				€ 178.077,62
C) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				€ 5.000,00
A) + B) + C) Importo complessivo di gara				€ 24.000.000,00

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la Stazione Appaltante ha stimato pari ad **€ € 13.051.788,94**.

8 INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI ALLA SICUREZZA

In relazione a quanto previsto dall'art. 26, comma 3-ter, del D.Lgs. n. 81/2008 e dall'art. 23, comma 15, del D. Lgs. n. 50/2016, l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini ha predisposto il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), recante una valutazione dei rischi specifici da interferenza individuati e segnalati nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto.

**REGIONE
LAZIO**

Gara Comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una Convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio–
PROGETTO TECNICO AI SENSI DELL'ART. 23, COMMA 15, DEL CODICE

Gli oneri relativi della sicurezza previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 sono a totale carico dell'Operatore Economico Aggiudicatario.

In corso d'opera, il D.V.R. potrà essere oggetto di opportuni aggiornamenti qualora si riscontrino variazioni nelle attività previste, nella prospettiva di promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsti dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.


In conclusione, la Stazione Appaltante ritiene che, adottando le misure tecnico-organizzative ed operative individuate in applicazione della normativa di riferimento e dell'Allegato 7 – *Documento di Valutazione dei Rischi* (DVR) preliminare, l'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 5.000.

Copia




**GARA COMUNITARIA CETRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI UNA CONVENZIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPEDALIERA PER L’AZIENDA
OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DELLA REGIONE LAZIO**

DISCIPLINARE DI GARA

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

PREMESSE.....	1
1. PIATTAFORMA TELEMATICA	2
1.1 LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE.....	2
1.2 DOTAZIONI TECNICHE	3
1.3 IDENTIFICAZIONE	4
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI	5
2.1 DOCUMENTI DI GARA	5
2.2 CHIARIMENTI	6
2.3 COMUNICAZIONI.....	6
3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI.....	7
3.1 DURATA	8
3.2 OPZIONI E RINNOVI	8
3.3 REVISIONE DEI PREZZI	8
4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE.....	9
5. REQUISITI GENERALI.....	10
6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA	11
6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ.....	11
6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA	11
6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE.....	11
6.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE.....	13
6.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILITI.....	13
7. AVVALIMENTO.....	14
8. SUBAPPALTO	15
9. GARANZIA PROVVISORIA.....	15
10. SOPRALLUOGO	18
11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.....	19
12. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA 19	
12.1 REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA	20
13. SOCCORSO ISTRUTTORIO	21
14. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	22
15. OFFERTA TECNICA	30
16. OFFERTA ECONOMICA	30
17. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	32
17.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	33
17.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA.....	44
17.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA.....	45
17.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI	45

	REGIONE LAZIO	<p align="center">DISCIPLINARE DI GARA</p> <p align="center"><i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i></p>
---	--------------------------	--

18	COMMISSIONE GIUDICATRICE	46
18.	SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA.....	47
19.	VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	47
20.	VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE.....	48
21.	VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE	49
22.	AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DELLA CONVENZIONE	50
23.	OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	51
24.	CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE.....	52
25.	CODICE DI COMPORTAMENTO	54
26.	ACCESSO AGLI ATTI.....	54
27.	DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	54
28.	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	54

Copia



DISCIPLINARE DI GARA

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

PREMESSE

Con determina a contrarre n. _____ del _____, questa Amministrazione ha indetto una procedura aperta finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di Ristorazione Ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio, conforme alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare (ora Ministero della transizione ecologica) del 10 marzo 2020.

La Regione Lazio, in qualità di Stazione Appaltante e di Soggetto Aggregatore ai sensi dell'articolo 9 del decreto-legge 24 aprile 2014, n. 66, è responsabile della pubblicazione e successiva aggiudicazione della procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio, nonché della sottoscrizione della Convenzione con l'aggiudicatario della procedura (di seguito anche "Fornitore").

L'A.O. San Camillo Forlanini (di seguito anche "A.O.") aderirà alla Convenzione, mediante l'emissione di un Ordinativo di Fornitura (i.e. Contratti). L'A.O., all'atto dell'emissione dell'Ordinativo, provvederà alla nomina del proprio Responsabile del Procedimento e del Direttore dell'Esecuzione.

Il Responsabile del procedimento, in coordinamento con il Direttore dell'Esecuzione, assume i compiti di cura, controllo e vigilanza nella fase di esecuzione contrattuale, nonché nella fase di verifica della conformità delle prestazioni.

Ai sensi dell'articolo 58 del D. Lgs 50/16 (di seguito anche "Codice"), la presente procedura aperta è interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto S.TEL.LA Sistema Telematico Acquisti Regione Lazio (di seguito anche "Piattaforma") accessibile all'indirizzo <https://stella.regione.lazio.it/Portale/> e conforme alle prescrizioni dell'articolo 44 del Codice e del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021.


Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara. L'affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 34, 44, 52, 58, 60 e 95 del Codice.

Il luogo di svolgimento del servizio/consegna della fornitura è Roma [codice NUTS ITI 43].

Il codice CIG della procedura è 9421198A87.

Il Responsabile del procedimento, ai sensi dell'articolo 31 del Codice, è la Dott.ssa Giorgia Melia, indirizzo e-mail: g.melia@regione.lazio.it.

Il Fornitore dovrà garantire l'invio dei documenti di trasporto elettronici, a fronte degli ordini ricevuti e delle consegne effettuate.

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

1. PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1 LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

Il funzionamento della Piattaforma avviene nel rispetto della legislazione vigente e, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 (Codice dell'amministrazione digitale), del decreto legislativo n. 50/2016 e dei suoi atti di attuazione, in particolare il decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021, e delle Linee guida dell'AGID.

L'accesso, l'utilizzo del Sistema e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, delle condizioni di utilizzo e delle avvertenze contenute nel presente Disciplinare di gara, nei relativi allegati e nei Manuali presenti sul Sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel Sistema.


L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del codice civile ed è regolato, tra gli altri, dai seguenti principi:

- parità di trattamento tra gli Operatori Economici;
- trasparenza e tracciabilità delle operazioni;
- standardizzazione dei documenti.
- comportamento secondo buona fede, ai sensi dell'articolo 1375 del codice civile;
- comportamento secondo correttezza, ai sensi dell'articolo 1175 del codice civile;
- segretezza delle offerte e loro immodificabilità una volta scaduto il termine di presentazione della domanda di partecipazione;
- gratuità. Nessun corrispettivo è dovuto dall'Operatore Economico e/o dall'aggiudicatario per l'utilizzo della piattaforma.

La Stazione Appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'Operatore Economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo Operatore Economico per il collegamento alla piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'Operatore Economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nei Manuali Operativi disponibili sulla piattaforma medesima.

In caso di mancato funzionamento della piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

di assicurare la massima partecipazione, la Stazione Appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso, ovvero, se del caso, può disporre di proseguire la gara in altra modalità, dandone tempestiva comunicazione sul sito <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/>.

La Stazione Appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'Operatore Economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

La Piattaforma garantisce l'integrità dei dati, la riservatezza delle offerte e delle domande di partecipazione. La Piattaforma è realizzata con modalità e soluzioni tecniche che impediscono di operare variazioni sui documenti definitivi, sulle registrazioni di sistema e sulle altre rappresentazioni informatiche e telematiche degli atti e delle operazioni compiute nell'ambito delle procedure, sulla base della tecnologia esistente e disponibile.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della piattaforma sono registrate e attribuite all'Operatore Economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema. Il sistema operativo della piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'hardware, del software, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete Internet, restano a esclusivo carico dell'Operatore Economico.


La Piattaforma è sempre accessibile 7 giorni su 7 - h 24.

1.2 DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni Operatore Economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nel Manuale Operativo disponibile su S.TEL.LA Sistema Telematico Acquisti Regione Lazio.

In particolare, è necessario dotarsi:

- a) almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
- b) di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82;

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

- c) *oppure* di CIE (Carta di Identità Elettronica) di cui all'articolo 66 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82;
- d) *oppure* di TS-CNS (Tessera Sanitaria - Carta Nazionale dei Servizi) di cui all'articolo 66 del medesimo decreto legislativo.

Per gli Operatori Economici eventualmente impossibilitati ad utilizzare i suddetti strumenti è necessario acquisire le credenziali di accesso al sistema regionale previa registrazione al sistema di Identity ed Access Management (IAM) seguendo le istruzioni descritte all'indirizzo <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/nuove-modalità-di-accesso-alla-piattaforma-stella> .

- e) di un domicilio digitale (PEC) presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6 ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'Operatore Economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
- f) di un certificato di firma digitale, da parte del legale rappresentante dell'Operatore Economico (o da persona munita di idonei poteri di firma), in corso di validità e rilasciato da un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);

In caso di R.T.I. o Consorzio o Rete d'Impresa o GEIE, la registrazione deve essere effettuata da tutte le imprese partecipanti al Raggruppamento Temporaneo di Impresa o del Consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), D. Lgs. n. 50/2016 o del Consorzio Ordinario/GEIE già costituiti.

1.3 IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario essere registrati alla Piattaforma S.TEL.LA Sistema Telematico Acquisti Regione Lazio secondo le modalità esplicitate nei Manuali disponibili sulla stessa.

La registrazione al Sistema deve essere richiesta unicamente dal legale rappresentante e/o procuratore generale o speciale e/o dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la registrazione e impegnare l'Operatore Economico medesimo.

L'Operatore Economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, dà per valido e riconosce senza contestazione alcuna quanto posto in essere all'interno del Sistema dall'account riconducibile all'Operatore Economico medesimo; ogni azione inerente all'account all'interno del Sistema si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'Operatore Economico registrato.

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione online dell'Operatore Economico.

L'identificazione avviene o mediante il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il



DISCIPLINARE DI GARA

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS. In caso di R.T.I. o Consorzio o Rete d'Impresa o GEIE, la registrazione deve essere effettuata da tutte le imprese partecipanti al Raggruppamento Temporaneo di Impresa o del Consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), D. Lgs. n. 50/2016 o del Consorzio Ordinario/GEIE già costituiti.

Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico riguardanti l'identificazione e l'accesso alla Piattaforma devono essere effettuate contattando la casella di posta elettronica supporto.stella@regione.lazio.it o l'Help Desk al numero 06/997744.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- a) Progetto tecnico ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del Codice;
- b) Bando di gara;
- c) Disciplinare di gara e i seguenti allegati:
 - Capitolato Tecnico e relative allegati
 - Allegato 1 - Domanda di partecipazione e Schema di dichiarazioni amministrative;
 - Allegato 2 - DGUE (in formato elettronico presente sul Sistema);
 - Allegato 3 - Fac simile Offerta economica (da compilare a sistema);
 - Allegato 4 - Elenco del personale attualmente impiegato;
 - Allegato 5 - Schema di Convenzione;
 - Allegato 6 - Attestazione pagamento imposta di bollo;
 - Allegato 7 - DUVRI;
 - Allegato 8 - Modulo richiesta sopralluogo;
 - Allegato 9 - Attestato regolare esecuzione sopralluogo;
 - Allegato 10 - Planimetrie locali;
 - Allegato 11 – Allegato Offerta Tecnica
 - Modelli 1, 2, 3 e 4 (verifiche ex art. 80 e antimafia).

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, per via elettronica alla pagina del sito di cui al link <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/bandi-e-strumenti-di-acquisto/bandi-di-gara-in-scadenza>.



DISCIPLINARE DI GARA

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

2.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura tramite la sezione “Chiarimenti”, disponibile sulla Piattaforma, entro i termini riportati sul sistema.

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

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte nella parte inferiore della sezione “Chiarimenti” concernente la procedura in oggetto.

La Piattaforma invia automaticamente agli Operatori Economici una segnalazione di avviso.

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

2.3 COMUNICAZIONI


Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui alla presente procedura sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici.

Le comunicazioni tra Stazione Appaltante e Operatori Economici avvengono tramite la Piattaforma e sono accessibili nella sezione “Comunicazioni”. È onere esclusivo dell'Operatore Economico prenderne visione. La Piattaforma invia automaticamente agli Operatori Economici una notifica all'indirizzo PEC dichiarato dall'Operatore Economico in fase di registrazione nonché all'indirizzo dell'utente che ha sottoscritto l'offerta.

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 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli Operatori Economici ausiliari.

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché le prestazioni sono funzionalmente connesse da un punto di vista tecnico.

Tabella n. 1 - Oggetto dell'appalto

#	Descrizione del servizio	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo (Iva esclusa)
1	Servizio di ristorazione ospedaliera	55300000-9	P	€ 23.995.000,00
	A) Importo servizio di ristorazione soggetto a ribasso			€ 23.816.922,38
	B) Importo fornitura derrate alimentari extra soggetto a ribasso			€ 178.077,62
	C) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso			€ 5.000,00
	A) + B) + C) Importo complessivo di gara			€ 24.000.000,00

L'importo complessivo di gara, pari a **€ 24.000.000,00**, è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a **€ 5.000,00** Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.

Si specifica a tal fine che tale importo è stato stimato sulla base di quanto riportato nell'Allegato 6 – Documento Unico di Valutazione dei Rischi che contiene una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione oggetto della presente gara, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto, così come previsto dall'art. 26, comma 3-ter del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. Tale documento, sottoscritto per accettazione dal Fornitore, è allegato all'Ordinativo di Fornitura prima dell'inizio dell'attività.

Resta comunque onere di ciascun Fornitore elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il documento di valutazione dei rischi e provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dallo stesso.

L'importo posto a base di gara comprende i **costi della manodopera** che la Stazione Appaltante ha stimato pari ad **€ 13.051.788,94** calcolati tenendo conto del numero di risorse attualmente impiegate nell'appalto, utilizzando i CCNL "Turismo – comparto pubblici esercizi, Ristorazione Collettiva" e "Pulizia, Disinfestazione, Servizi integrati/ Multiservizi".

L'appalto è finanziato con fonti di finanziamento proprie dell'A.O. Contraente.

L'importo a base di gara è stato calcolato considerando i prezzi di riferimento il servizio di ristorazione in ambito sanitario di cui alla delibera dell'ANAC n. 1204 del 23 novembre 2016, il cui allegato A è stato aggiornato dall'Autorità con i dati Istat del 22 febbraio 2022, in relazione alla stima dei fabbisogni dettagliati nel paragrafo 2.1 del Capitolato Tecnico.



DISCIPLINARE DI GARA

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

3.1 DURATA

La durata della Convenzione, escluse le eventuali opzioni, è di **24 mesi** decorrenti dalla data di stipula della stessa.

Per durata della Convenzione si intende il periodo entro il quale l'A.O. può emettere Ordinativo di fornitura, vale a dire stipulare il Contratto con il Fornitore.

Il contratto avrà una durata di **60 mesi** dall'emissione dell'Ordinativo di fornitura o dall'avvio del servizio se successiva.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di risolvere la Convenzione in qualunque momento, senza ulteriori oneri per la stessa, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, ovvero negli altri casi stabiliti nella Convenzione medesima.

3.2 OPZIONI E RINNOVI

La durata dell'Ordinativo di Fornitura in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice e comunque per un periodo massimo di sei mesi. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto della Convenzione agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Nel corso del singolo Ordinativo di Fornitura, l'Azienda Ospedaliera contraente potrà richiedere all'Operatore Economico Aggiudicatario, agli stessi prezzi, patti e condizioni, di incrementare l'importo contrattuale fino alla concorrenza di un quinto, ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D.lgs. n. 50/2016.

Fermo restando quanto sopra, la Stazione Appaltante potrà altresì, nel corso dell'esecuzione, apportare variazioni secondo quanto previsto dal suddetto articolo.

L'importo massimo spendibile della Convenzione è pari al valore aggiudicato.

3.3 REVISIONE DEI PREZZI

1. A partire dalla seconda annualità contrattuale, il Fornitore potrà chiedere all'Azienda ospedaliera l'aggiornamento dei prezzi, in aumento o in diminuzione, sulla base dell'indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC), per la classe ECOICOP 11.1.2 Mense, reso disponibile dall'Istat sul proprio sito istituzionale.
2. La revisione dei prezzi può essere richiesta da parte del Fornitore una sola volta per ciascuna annualità.



DISCIPLINARE DI GARA

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli Operatori Economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 47 e 48 del Codice.

È vietato ai Concorrenti di partecipare alla gara 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).

È vietato al Concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di Concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al Concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le retiste non partecipanti all'aggregazione possono presentare offerta, per la medesima gara in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.


In alternativa i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera c) del Codice possono eseguire le prestazioni con la propria struttura.

È vietato, ai consorziati designati dal consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, di indicare a loro volta, a cascata, un altro soggetto per l'esecuzione.

Qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45 comma 2, lettera b) è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, i consorziati per i quali concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 45, comma 2 lettera f) 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;

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

- 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.

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo può essere assunto anche da un consorzio di cui all'articolo 45, comma 1, lettera b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di retisti. A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandatario della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandatario della subassociazione è conferito dai retisti partecipanti alla gara, mediante mandato, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

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

5. REQUISITI GENERALI

Sono esclusi dalla gara gli Operatori Economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del Codice la sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 80 del Codice è attestata e verificata nei confronti del consorzio e delle consorziate indicate quali esecutrici.

Costituisce causa di esclusione degli Operatori Economici dalla procedura di gara il mancato rispetto, al momento della presentazione dell'offerta, degli obblighi in materia di lavoro delle persone con disabilità di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, oltre che ai sensi dell'art. 80, comma 5, lettera i), del Codice.



DISCIPLINARE DI GARA

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

Sono comunque 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.

6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I Concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli Operatori Economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCPass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

Costituiscono requisiti di idoneità:

- a) **iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.** Il Concorrente non stabilito in Italia ma in un altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'articolo 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito sono acquisiti d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'Operatore Economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA


Per la partecipazione alla presente procedura di gara non sono previsti requisiti minimi di capacità economica e finanziaria.

6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

- b) **aver regolarmente eseguito negli ultimi tre anni precedenti la data di pubblicazione del bando (2019,2020,2021) almeno due contratti** aventi ad oggetto servizi di ristorazione collettiva presso Aziende Sanitarie pubbliche o private.

La comprova del requisito è fornita mediante una delle seguenti modalità e comunque secondo le disposizioni di cui all'articolo 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

- 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.
- c) essere in possesso della **Certificazione del Sistema di Gestione della Qualità EN ISO 9001:2015** nel settore di attività oggetto di appalto.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'articolo 5, paragrafo 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

L'Operatore Economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure di garanzia della qualità soddisfano le norme di garanzia richieste.

- d) essere in possesso della **Certificazione di Sistema di Gestione Ambientale tipo ISO 14001, EMAS** nel settore di attività oggetto di appalto.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione ambientale rilasciato da un organismo di certificazione accreditato in Italia o che opera in virtù degli accordi di mutuo riconoscimento EA/MLA o IAF/MLA.

L'Operatore Economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure adottate sono equivalenti a quelle richieste.

- e) essere in possesso della **Certificazione UNI EN ISO 22000:2018** (Sicurezza alimentare).

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'articolo 5, paragrafo 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

L'Operatore Economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure di garanzia della qualità soddisfano le norme di garanzia richieste.



DISCIPLINARE DI GARA

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

6.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 45 comma 2, lettera d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

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

Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che è assimilata alla mandataria. Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo sia una sub-associazione, nelle forme di consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al **punto 6.1 lettera a)** deve essere posseduto:

- a) da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
- b) da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Il requisito di cui al precedente **punto 6.3 lettera b)** deve essere posseduto nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo da RTI nel suo complesso.

I requisiti relativi al precedente **punto 6.3 lettere c) e d)** devono essere posseduti, nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo, sia dalla mandataria sia dalle mandanti.

Il requisito relativo al precedente **punto 6.3 lettera e)** deve essere posseduto dall'Operatore che svolgerà l'attività di preparazione dei pasti.


6.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'articolo 45 comma 2, lettere b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al **punto 6.1. lettera a)** deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

Il requisito di capacità tecnica e professionale, di cui al precedente **punto 6.3 lettera b)**, deve essere posseduto:

- a) per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo;

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

- b) per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

I requisiti relativi alle certificazioni di cui al precedente **punto 6.3 lettere c) e d)** sono attestati e verificati in relazione:

- a) al consorzio e alle singole imprese consorziate indicate quali esecutrici delle attività relative alle certificazioni richieste;
- b) al solo consorzio il cui ambito di certificazione del sistema gestionale include la verifica che l'erogazione dei servizi o delle forniture da parte delle imprese consorziate indicate quali esecutrici rispettino i requisiti delle norme coperte da certificazione.

Il requisito relativo alla certificazione di cui al precedente **punto 6.3 lettere e)** è attestato e verificato in relazione all'impresa che svolgerà l'attività di preparazione dei pasti.

7. AVVALIMENTO

Il Concorrente può soddisfare la richiesta dei requisiti di carattere tecnico professionale di cui al punto 6.3, lett. b) anche mediante ricorso all'avvalimento.

Relativamente ai requisiti di natura tecnico-professionale di cui al punto 6.3 lett. c), d) ed e) del presente Disciplinare, gli stessi possono essere oggetto di avvalimento solo alla condizione che l'ausiliaria metta a disposizione dell'ausiliata l'intera organizzazione aziendale, comprensiva di tutti i fattori della produzione e di tutte le risorse che, complessivamente considerate, le hanno consentito di acquisire la certificazione di qualità richiesta.

L'avvalimento è obbligatorio per gli Operatori Economici che hanno depositato la domanda di concordato, qualora non sia stato ancora depositato il decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267.


Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale di cui al punto 6.1. lett. a).

L'ausiliaria deve:

- a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 6 nonché i requisiti tecnici e le risorse oggetto di avvalimento e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) rilasciare la dichiarazione di avvalimento contenente l'obbligo verso il Concorrente e verso la Stazione Appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il Concorrente.

Il Concorrente deve allegare il contratto di avvalimento nel quale sono specificati i requisiti tecnico organizzativi messi a disposizione e le correlate risorse strumentali e umane.

Il Concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie.

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

A pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un Concorrente e che partecipino alla medesima gara sia l'ausiliaria che il Concorrente che si avvale dei requisiti.

Il Concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della Stazione Appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Qualora per l'ausiliaria sussistano motivi di esclusione o laddove essa non soddisfi i criteri di selezione, il Concorrente sostituisce l'impresa ausiliaria entro 15 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della Stazione Appaltante. Contestualmente il Concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliaria o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è **causa di esclusione** dalla gara - la mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'ausiliaria in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

8. SUBAPPALTO

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

La prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera.

Il Concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

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

9. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da:

- a) una garanzia provvisoria pari al 2% del prezzo base dell'appalto. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice;
- b) una dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'articolo 93, comma 3, del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva, qualora il Concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle



DISCIPLINARE DI GARA

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del Concorrente:

- a) fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, in assegni circolari, con bonifico, con versamento effettuato con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso la Unicredit filiale Roma 151 (Tesoreria) IBAN IT03M0200805255000400000292, specificando la causale del versamento;
- b) in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- c) a fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che: risponde ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385; svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie; è sottoposta 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; ha i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa rispondano ai requisiti di cui all'articolo 93, comma 3 del Codice. 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.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf

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

La garanzia fideiussoria 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/constituendo 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 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31;
- d) avere validità per 240 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile;
- la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile;
- 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 93, comma 5 del Codice, su richiesta della Stazione Appaltante per ulteriori 90 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere sottoscritte da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere inserite sulla Piattaforma in una delle seguenti forme:

- a) originale informatico, ai sensi dell'articolo 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, sottoscritto con firma digitale, o altro tipo di firma elettronica qualificata dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- b) in copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'articolo 22, commi 1 e 2, del d.lgs. n. 82/2005;
- c) in duplicato informatico dell'originale informatico conforme alle disposizioni dell'articolo 23-bis del D.lgs. n.82/2005.


In caso di bonifico il Concorrente deve inserire sulla Piattaforma il documento che attesti l'avvenuto versamento in una delle forme sopra indicate. Il documento deve indicare il nominativo dell'Operatore Economico che ha operato il versamento stesso.

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.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice, il Concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso dei relativi requisiti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a) per i soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b) per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, sole 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

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

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.

Le altre riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti nella loro integrità 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.

10. SOPRALLUOGO

Lo svolgimento del sopralluogo presso i locali dell'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini presso i quali sarà eseguito il servizio è **obbligatorio**.

Il sopralluogo si rende necessario al fine di consentire agli Operatori Economici partecipanti di tenere conto, nella determinazione dell'offerta, di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla prestazione 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.

Il sopralluogo deve essere effettuato con il referente di seguito indicato, nelle seguenti date:

Referente	Contatto	Date
Cristina De Sclavis	cdesclavis@scamilloforlanini.rm.it tel. 347/5315384	19 ottobre 2022 24 ottobre 2022
Enrico Lucifreddi	elucifreddi@scamilloforlanini.rm.it 3466917599	28 ottobre 2022

La richiesta di sopralluogo deve essere presentata almeno tre giorni prima della data prescelta, attraverso il modulo allegato 8, e deve riportare il nominativo e la qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

A seguito dell'esecuzione dello stesso, viene rilasciata attestazione di avvenuto svolgimento del sopralluogo sulla base dell'Allegato 9 al presente Disciplinare.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'Operatore



DISCIPLINARE DI GARA

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

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 l'A.O. 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, purché munito della delega del mandatario/capofila.

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, purché munito della delega di almeno uno di detti operatori.

In caso di consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'Operatore Economico consorziato indicato come esecutore.

11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I Concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € 200,00 secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 830 del 21 dicembre 2021, Attuazione dell'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2022 o successiva delibera.


L'importo del contributo è calcolato sul valore stimato d'appalto comprensivo delle eventuali opzioni contrattuali previste nella documentazione di gara.

Indicazioni operative sulle modalità di pagamento del contributo sono disponibili sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione link seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/portale-dei-pagamenti-di-anac>

La Stazione Appaltante accerta il pagamento del contributo mediante consultazione del sistema AVCpass. Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema AVCpass, la Stazione Appaltante richiede, ai sensi dell'articolo 83, comma 9 del Codice, la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento.

12. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

La presentazione della documentazione amministrativa, dell'offerta tecnica e dell'offerta economica deve essere effettuata su S.TEL.LA secondo le modalità esplicitate nelle guide per

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

l'utilizzo della piattaforma, accessibili dal sito <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/help/manuali-operativi/manuali-per-le-imprese>.

Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare.

Tutta la documentazione deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia è accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

L'offerta deve pervenire entro e non oltre il termine perentorio riportato a sistema a pena di irricevibilità. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Della data e dell'ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma.

Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma 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 della Piattaforma si applica quanto previsto al paragrafo 1.1.

Ogni Operatore Economico per la presentazione dell'offerta ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 100 mega per singolo file.


12.1 REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà essere inserita nelle apposite sezioni del sistema relative alla presente procedura ed essere composta dai seguenti documenti:

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

L'Operatore Economico ha facoltà di inserire nella Piattaforma 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. La Stazione Appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Non sono ammesse offerte incomplete o condizionate. Saranno escluse altresì tutte le offerte redatte o inviate in modo difforme da quello prescritto nel presente Disciplinare di gara. Non sono accettate offerte alternative.

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

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.

Al momento della ricezione delle offerte, ai sensi dell'articolo 58, comma 5 del Codice, ciascun Concorrente riceve notifica del corretto recepimento della documentazione inviata. La Piattaforma consente al Concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il Concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorti, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli Operatori Economici riuniti o consorziati.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana e/o resa mediante autodichiarazione ai sensi del D.P.R. n.445 del 2000, sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante della ditta o da persona con comprovati poteri di firma la cui procura sia stata allegata a Sistema. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del Concorrente assicurare la fedeltà della traduzione. In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione della documentazione amministrativa, si applica l'articolo 83, comma 9 del Codice.

L'offerta vincola il Concorrente per **240 giorni** 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, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data 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 fissato da quest'ultima è considerato come rinuncia del Concorrente alla partecipazione alla gara.

13. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti al contenuto sostanziale dell'offerta economica e dell'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta.

Nello specifico valgono le seguenti regole:


- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (per esempio garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione alla gara (per esempio mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, del DGUE, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile.

Ai fini del soccorso istruttorio la Stazione Appaltante assegna al Concorrente un congruo termine - 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 della Piattaforma 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.

14. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'Operatore Economico inserisce sulla Piattaforma S.TEL.LA Sistema Telematico Acquisti Regione Lazio, nella sezione denominata "Busta documentazione", la seguente documentazione:

 REGIONE LAZIO	<p align="center">DISCIPLINARE DI GARA</p> <p align="center"><i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i></p>
--	--


- 1) domanda di partecipazione e dichiarazioni amministrative (Allegato 1) ed eventuale procura;
- 2) DGUE;
- 3) garanzia provvisoria e dichiarazione di impegno di un fideiussore;
- 4) *(Per gli Operatori Economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7, del Codice)* Originale informatico o copia conforme copia per immagine, es: scansione di documento cartaceo, resa conforme con dichiarazione firmata digitalmente) delle certificazioni di cui all'art. 93, comma 7, del Codice che giustificano la riduzione dell'importo della cauzione;
- 5) Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2015 (o equivalente), nel settore di attività oggetto dell'appalto, rilasciata da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1;
- 6) Certificazione di Sistema di Gestione Ambientale tipo ISO 14001, EMAS, nel settore di attività oggetto di appalto, rilasciata da un organismo di certificazione accreditato;
- 7) Certificazione di qualità UNI EN ISO 22000:2018 (Sicurezza alimentare) rilasciata da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1, per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto;
- 8) attestazione di avvenuto svolgimento del sopralluogo obbligatorio di cui al paragrafo 10 del Disciplinare;
- 9) copia informatica della ricevuta di avvenuto pagamento del contributo all'ANAC;
- 10) attestazione di avvenuto pagamento dell'imposta di bollo.

Si ricorda che il pagamento della suddetta imposta dovrà avvenire in una delle modalità consentite dalla legge (si veda ad esempio risoluzione Agenzia delle Entrate 12/E del 03 marzo 2015). A comprova del pagamento effettuato, il Concorrente dovrà caricare a sistema, all'interno della Busta A, l'Allegato 8 – Attestazione imposta pagamento imposta bollo, copia della documentazione attestante l'avvenuto pagamento, firmata digitalmente dal Legale rappresentante o da suo procuratore. Al fine di ottemperare a tale disposizione si riportano i seguenti dati:

- a. Codice ufficio Agenzia Entrate: TJT,
- b. Codice fiscale Regione Lazio: 80143490581,
- c. Codice tributo: 456T, come precisato dalla Circolare n. 36/E del 6/12/2006 dell'Agenzia delle Entrate.

Le restanti informazioni da inserire possono essere acquisite dal sito della Agenzia delle Entrate.

- 11) PASSoe;
- 12) eventuale documentazione in caso di avvalimento di cui al punto 14.4;

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

- 13) eventuale documentazione per i soggetti associati di cui al punto 14.6;
- 14) modelli per verifiche antimafia. Nel caso in cui l'operatore economico sia iscritto alla white list e l'iscrizione sia in corso di validità, non è necessario produrre i predetti allegati;
- 15) Dichiarazione integrativa per gli Operatori Economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'articolo 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267. Al verificarsi di tale fattispecie, il Concorrente è tenuto altresì a dichiarare, ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/00 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'articolo 186-bis, comma 6 del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267.
- 16) in caso sia stata dichiarata la sussistenza di una situazione di controllo ex articolo 2359 c.c., idonea documentazione atta a dimostrare che tale situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta. Nei casi in cui la Stazione Appaltante accerti, sulla base di univoci elementi, che le offerte dei Concorrenti sono imputabili ad un unico centro decisionale provvederà all'esclusione dei Concorrenti stessi dalla procedura.

1. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA


La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello di cui all'Allegato 1 - Domanda di partecipazione e Dichiarazioni amministrative.

Nella domanda di partecipazione, il Concorrente indica i propri dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede), la forma singola o associata con la quale partecipa alla gara e il CCNL applicato con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto-legge n. 76/20.

In caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo di imprese, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il Concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante; capofila/consorziata).


Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) del Codice, esso deve indicare il consorziato o i consorziati per il quale o per i quali concorre, in assenza di tale dichiarazione si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

Nella domanda di partecipazione il Concorrente dichiara:

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- di non partecipare alla medesima gara in altra forma singola o associata, né come ausiliaria per altro Concorrente;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara, inclusi i criteri ambientali minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020.
- di aver effettuato il sopralluogo obbligatorio previsto dal paragrafo 10 del presente disciplinare;
- di impegnarsi al rispetto della clausola sociale indicata nel bando di gara;
- di impegnarsi a presentare all'Azienda sanitaria contraente un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico);
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dall'Azienda Ospedaliera contraente;
- (*eventuale*) 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 ...;
- [*nel caso di 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;
- [*nel caso di 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 76, comma 5 del Codice;
- di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al par. 30.

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione o affitto d'azienda, le dichiarazioni di cui all'articolo 80, commi 1, 2 e 5, lettera l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'articolo 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, che si è fusa o che ha ceduto o dato in affitto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---


La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte 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 domanda 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 domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa 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, la domanda 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 alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate 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.

La domanda 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 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 rilasciata dal sistema @e.bollo ovvero del bonifico bancario.

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

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.

2. DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il Concorrente compila il Documento di gara unico europeo (DGUE) presente a Sistema.

Presenta, inoltre, il Documento di gara unico europeo per ciascuna ausiliaria, dal quale risulti il possesso dei requisiti di cui all'articolo 6 e compilato per le parti relative ai requisiti oggetto di avvalimento.

Il DGUE deve essere presentato:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli Operatori Economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre.

3. DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 186 BIS DEL R.D. 16 MARZO 1942, N. 267

Il Concorrente dichiara, inoltre, ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'articolo 186-bis, comma 6 del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Il Concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, terzo comma, lettera d), del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

4. DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

Il Concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) il DGUE a firma dell'ausiliaria;
- 2) la dichiarazione di avvalimento;
- 3) il contratto di avvalimento;



DISCIPLINARE DI GARA

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

4) il PASSOE dell'ausiliaria.

5. CAMPIONI

Per la presente procedura di gara non è prevista la produzione di campioni.

6. DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

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 48 comma 8 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;



DISCIPLINARE DI GARA

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

- 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.


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.

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

15. OFFERTA TECNICA

L'Operatore Economico dovrà caricare sulla Piattaforma S.TEL.LA Sistema Telematico Acquisti Regione Lazio nella busta "Offerta tecnica", la documentazione come di seguito specificato.

L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente punto 14.1 e deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a. **Relazione tecnica del servizio offerto**, strutturata in paragrafi corrispondenti ai diversi criteri tecnici di valutazione, di cui al successivo punto 17.1.

La relazione tecnica dei servizi offerti dovrà essere presentata su fogli singoli di formato DIN A4, in carattere Times New Roman 12, interlinea multipla (min. 1,2), della lunghezza massima di 40 (quaranta) pagine solo fronte e più precisamente di 40 (quaranta) facciate. Nel conteggio delle 40 (quaranta) facciate, non verranno computati la copertina e l'indice e sono escluse le schede tecniche delle attrezzature.

La relazione tecnica dovrà essere sottoscritta con firma digitale come previsto dal paragrafo 12, dal legale rappresentante del Concorrente o da un suo procuratore. Nel caso di Concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al paragrafo 14.1.

La documentazione tecnica **deve essere priva, a pena di esclusione, di qualsivoglia indicazione (diretta e/o indiretta) all'Offerta Economica.**

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'articolo 68 del Codice.


- b) (eventuale) **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.

16. OFFERTA ECONOMICA

L'Operatore Economico inserisce l'offerta economica, sulla Piattaforma S.TEL.LA Sistema Telematico Acquisti Regione Lazio secondo le modalità specificate nel manuale operativo della piattaforma.

Per la presentazione dell'Offerta Economica, l'Operatore Economico deve:

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

- 1) **compilare a Sistema l'elenco prodotti**, inserendo le informazioni richieste e convalidandole facendo click sul comando "Verifica Informazioni" sopra la tabella dei prodotti;
- 2) **inserire a Sistema**, nel campo "Prezzo unitario offerto", il **prezzo unitario offerto**, IVA esclusa, per ciascuna tipologia di pasto (colazione, pranzo, etc...), per ciascuna tipologia di utenza (degente e dipendente) e di genere alimentare extra.

Il Sistema calcolerà automaticamente:

- l'equivalente "*Valore offerto*", equivalente alla sommatoria del prodotto tra i quantitativi richiesti e il prezzo unitario offerto per tipologia di pasto e genere alimentare extra;
- l'equivalente "*Ribasso complessivo offerto*", equivalente alla differenza tra valore a base d'asta e valore offerto. Tale importo non avrà alcun effetto sul valore complessivo della Convenzione e sarà utilizzato solo ai fini del calcolo del punteggio economico.

Si precisa inoltre che:

- i valori offerti devono essere espressi con un numero massimo di 2 (due) cifre decimali;
- i valori offerti devono essere indicati IVA esclusa;
- sono ammesse esclusivamente offerte a ribasso. Saranno pertanto escluse le offerte cui corrisponda un valore complessivo uguale o superiore a quello posto a base d'asta;
- l'Operatore Economico deve inserire a Sistema, a pena di esclusione, gli oneri aziendali interni in materia di salute e sicurezza sui posti di lavoro e i costi della manodopera ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. n. 50/2016.
- gli oneri della sicurezza e i costi della manodopera dovranno essere indicati e giustificati esclusivamente rispetto alla base d'asta, non comprensiva di eventuali opzioni e/o rinnovi.

Gli importi complessivi dell'appalto di cui ai precedenti punti si intendono comprensivi e compensativi:

- di tutti gli oneri, obblighi e spese e remunerazione per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale e si intendono, altresì, fissi ed invariabili per tutta la durata del Contratto, a norma del presente Disciplinare e di tutti i documenti in esso citati;
- delle spese generali sostenute dall'Aggiudicatario;
- dell'utile d'impresa, del costo del trasporto, delle attrezzature, nonché di tutte le attività necessarie, anche per quanto possa non essere dettagliatamente specificato o illustrato nel presente Disciplinare, per dare il servizio stesso perfettamente compiuto ed a regola d'arte e nel rispetto della normativa vigente applicabile all'intera attività.



DISCIPLINARE DI GARA

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

- 3) **inserire a Sistema**, nell'apposito campo, **un documento giustificativo della voce costo della manodopera**, in cui il Concorrente deve illustrare dettagliatamente le modalità di stima dello stesso indicando il numero di addetti che si intende impiegare distinti per CCNL applicato, qualifica e livello contrattuale, il numero di ore di impiego e il costo medio orario.

In relazione ai “*costi medi orari del lavoro*”, il Concorrente deve confermare che intende applicare al proprio personale il costo medio orario di cui alle tabelle come determinate dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali, che deve allegare. In caso di costi medi orari inferiori alle stesse tabelle, debbono essere fornite opportune giustificazioni a corredo della scelta adottata.

L'offerta economica deve essere firmata secondo le modalità di cui al precedente articolo 14.1.

L'Offerta Economica non dovrà contenere riserva alcuna, né condizioni diverse da quelle previste dal Capitolato Tecnico e dal Disciplinare. Non sono ammesse offerte indeterminate, parziali, condizionate o alternative.

Nell'Offerta Economica, oltre a quanto sopra indicato, non dovrà essere inserito altro documento.


I documenti allegati devono essere firmati digitalmente dal legale rappresentate o persona munita di comprovati poteri di firma, la cui procura sia stata prodotta nella Documentazione Amministrativa. Nel caso di Concorrenti associati, dovranno essere sottoscritti con le modalità indicate per la sottoscrizione dell'offerta di cui al paragrafo 12 del presente Disciplinare.

17. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 2 del Codice.

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

ELEMENTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

17.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA


Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.


Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.


#	Ambito di valutazione	#	Criterio di valutazione	Modalità di attribuzione	P max
1	Organizzazione del servizio	1.1	Organizzazione della struttura di gestione della commessa e del team operativo preposto. Sarà oggetto di valutazione l'organizzazione della struttura di gestione della commessa e del team operativo preposto ad erogare il servizio in relazione all'organizzazione del lavoro nelle diverse fasi di produzione, con indicazione dei profili professionali previsti (suddivisi per funzioni, ruoli, qualifiche e competenze) e delle soluzioni proposte per il coordinamento e il controllo tra le diverse figure, ivi inclusa la turnazione e la gestione delle sostituzioni.	D	3
		1.2	Piano di emergenza. Sarà oggetto di valutazione la proposta organizzativa per l'esecuzione del servizio con riferimento al piano di emergenza per garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso lo stesso non possa essere erogato nelle modalità di cui al Capitolato Tecnico.	D	3
2	Avvio del servizio	2.1	Programma di gestione del periodo transitorio nelle more dell'entrata a regime del servizio.	D	5

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

#	Ambito di valutazione	#	Criterio di valutazione	Modalità di attribuzione	P max
			Saranno oggetto di valutazione le modalità operative ed organizzative e le tempistiche con cui l'O.E. intende garantire la continuità dei servizi previsti nel Capitolato durante la fase di presa in carico ed adeguamento dei locali e allestimento degli stessi con le proprie attrezzature.		
3	Produzione, confezionamento ed erogazione dei pasti	3.1	Modalità proposte per l'organizzazione del processo di produzione e di confezionamento dei pasti. Saranno oggetto di valutazione la proposta organizzativa per la produzione e il confezionamento dei pasti, in conformità a quanto previsto dai CAM e agli standard qualitativi richiesti nel Capitolato, in relazione all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata e mantenimento di temperature, qualità organolettica e nutrizionali dei pasti serviti in tutte le fasi del processo (dall'approvvigionamento delle derrate/materie prime allo stoccaggio, dalla preparazione e cottura alla distribuzione dei pasti nelle mense e nei reparti).	D	4
		3.2	Modalità proposte per l'organizzazione del servizio di distribuzione dei pasti ai degenti. Saranno oggetto di valutazione la proposta organizzativa per la somministrazione dei pasti al fine di rispettare quanto previsto nel Capitolato, evidenziando procedure, tempistiche e personale dedicato.	D	4
4	Autocontrollo HACCP/Pulizie e sanificazione	4.1	Manuale di autocontrollo. Saranno oggetto di valutazione le metodologie che l'O.E. intende utilizzare per la predisposizione del Manuale di autocontrollo, conformemente a quanto previsto nel Capitolato Tecnico e nel Regolamento CE 852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari a	D	2

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

#	Ambito di valutazione	#	Criterio di valutazione	Modalità di attribuzione	P max
			tutti i livelli della catena alimentare e l'applicazione dei principi del sistema HACCP.		
5	Progetto alimentare	5.1	Qualità e varietà dei menù. Saranno oggetto di valutazione procedure, regole e principi adottati nella predisposizione dei menù, in conformità a quanto previsto dal Capitolato, con riferimento alla qualità e alla varietà aggiuntiva dei menù ospedalieri, dietetici, speciali per i degenti e per i dipendenti e alla descrizione dei menù stagionali e dei ricettari, evidenziando la tipicità e la qualità dei prodotti utilizzati.	D	5
		5.2	Utilizzo di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta. Sarà oggetto di valutazione l'utilizzo di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti, così come individuati dalla L. 61/2022 e in conformità ai CAM, sub C), lett. b, punto 1. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, l'O.E. deve dichiarare il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi tra le seguenti categorie, indicando le specie e le quantità nell'Allegato predisposto. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti, dei requisiti e delle specifiche tecniche riportati nel Capitolato Tecnico e nei relativi Allegati nonché con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Il punteggio verrà attribuito come di seguito specificato: - ortaggi, frutta, legumi, cereali = 0,5 punti per ogni specie offerta;	T	3


 REGIONE LAZIO	<p align="center">DISCIPLINARE DI GARA</p> <p align="center"><i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i></p>
--	--

#	Ambito di valutazione	#	Criterio di valutazione	Modalità di attribuzione	P max
			<p>- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati = 0,5 punti per ogni specie offerta.</p> <p>Saranno attribuiti 0,5 punti per ogni specie di prodotto offerta, fino ad un massimo di 3 punti.</p> <p>Per la comprova del requisito dovrà essere presentata una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche dei prodotti biologici; elenco dei fornitori) da inserire nella Busta tecnica.</p>		
		5.3	<p>Utilizzo di percentuali migliorative di frutta, ortaggi, legumi e cereali biologici per i pazienti adulti rispetto al peso totale dei prodotti utilizzati.</p> <p>In fase di gara, l'O.E. dovrà indicare la percentuale di prodotti biologici offerti per ciascuna categoria nell'Allegato di OT predisposto. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, si considererà la percentuale media.</p> <p>La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti, dei requisiti e delle specifiche tecniche riportati nel Capitolato Tecnico e nei relativi Allegati nonché con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in tal modo: - % = 20%: 0 punti; - % > 20% e <= 40%: 1 punti;</p>	T	3

**DISCIPLINARE DI GARA**

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

#	Ambito di valutazione	#	Criterio di valutazione	Modalità di attribuzione	P max
			- % > 40% e <= 60%: 2 punti; - % > 60%: 3 punti.		
		5.4	<p>Utilizzo di percentuali migliorative di carne bovina e avicola biologica per i pazienti adulti rispetto al peso totale.</p> <p>In fase di gara, l'O.E. dovrà indicare la percentuale di prodotti biologici offerti per ciascuna categoria nell'Allegato di OT predisposto. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, si considererà la percentuale media.</p> <p>La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti, dei requisiti e delle specifiche tecniche riportati nel Capitolato Tecnico e nei relativi Allegati nonché con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in tal modo: - % = 20%: 0 punti; - % > 20% e <= 40%: 1 punti; - % > 40% e <= 60%: 2 punti; - % > 60%: 3 punti.</p>	T	3
		5.5	<p>Impegno all'utilizzo, per il pesce da allevamento, di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in questo modo: - si: 2 punti; - no: 0 punti.</p> <p>Per l'attribuzione del punteggio, l'O.E. dovrà presentare in sede di gara una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto da inserire nella Busta tecnica.</p>	7	2


 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

#	Ambito di valutazione	#	Criterio di valutazione	Modalità di attribuzione	P max
		5.6	<p>Impegno all'utilizzo per i prodotti ittici da pesca in mare (non da itticoltura) pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.</p> <p>Per l'attribuzione del punteggio, l'O.E. dovrà presentare in sede di gara una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante nella quale si attesti l'impegno assunto, descrivendo il progetto e la filiera.</p> <p>La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti, dei requisiti e delle specifiche tecniche riportati nel Capitolato Tecnico e nei relativi Allegati nonché con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in questo modo: - si: 2 punti; - no: 0 punti.</p>	T	2
6	Scelta dei fornitori	6.1	<p>Impegno ad individuare fornitori che praticano agricoltura sociale.</p> <p>Sarà oggetto di valutazione positiva l'impegno da parte dell'O.E. di soddisfare l'intero fabbisogno di determinate specie ortofrutticole o di determinate tipologie di alimenti, con:</p> <p>- per i prodotti biologici, l'impegno a fornire prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n 141/2015 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto legge 24 giugno 2014, n. 91, così come convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116, indicando le specie e le quantità nell'Allegato dell'OT predisposto;</p>	D	2


**DISCIPLINARE DI GARA**

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio


#	Ambito di valutazione	#	Criterio di valutazione	Modalità di attribuzione	P max
			<p>- per la quota parte di prodotti che possono non essere biologici, l'impegno a fornire prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n 141/2015 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto legge 24 giugno 2014, n. 91, così come convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116, indicando le specie e le quantità nell'Allegato dell'OT predisposto.</p> <p>A tal fine l'O.E. dovrà presentare in sede di gara una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto con indicazione di: categoria, quantità e caratteristiche (biologico, convenzionale, difesa integrata volontaria (SQPN1), SQNZ, DOP, IGP, «di montagna») dei prodotti alimentari che verranno somministrati, le relative aziende produttrici, le caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale) di tali aziende e la capacità produttiva di ciascun azienda riferita a ciascun tipo di derrata alimentare.</p> <p>La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti, dei requisiti e delle specifiche tecniche riportati nel Capitolato Tecnico e nei relativi Allegati nonché con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p>Saranno attribuiti 0,5 punti per ogni specie di prodotto offerta, fino ad un massimo di 2 punti.</p>		

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---


#	Ambito di valutazione	#	Criterio di valutazione	Modalità di attribuzione	P max
7	Gestione cibo non somministrato e sprechi alimentari	7.1	<p>Gestione del cibo non somministrato e degli sprechi alimentari.</p> <p>Sarà oggetto di valutazione la proposta di misure di gestione proposte per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio di ristorazione reso nei reparti di degenza, anche con riferimento alla destinazione dei pasti non somministrati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita di prodotti alimentari.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in questo modo: - impegno a porre in essere misure per la riduzione degli sprechi alimentari e la gestione del cibo non somministrato: 2 punti; - altrimenti: 0 punti.</p> <p>Per l'attribuzione del punteggio, l'O.E. dovrà presentare in sede di gara una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante nella quale si attesti l'impegno assunto, descrivendo le misure di gestione ambientale del servizio volte alla riduzione dei rifiuti prodotti e le modalità di verifica di tali misure.</p>	T	2
8	Piano delle Manutenzioni	8.1	<p>Piano delle Manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate di arredi, attrezzature, macchine, locali e impianti che l'O.E. intende implementare per garantire il corretto svolgimento del servizio nonché il buono stato ed il decoro delle strutture.</p> <p>Saranno in particolare oggetto di valutazione le modalità, la frequenza e la contestualizzazione degli interventi proposti per garantire lo svolgimento delle attività previste nel Capitolato.</p>	D	4

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---


#	Ambito di valutazione	#	Criterio di valutazione	Modalità di attribuzione	P max
9	Gestione dei locali	9.1	Fornitura di attrezzature e macchinari. Sarà oggetto di valutazione la fornitura di attrezzature e macchinari e arredi per l'esecuzione del servizio nei locali concessi in comodato d'uso gratuito dall'Amministrazione. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, l'O.E. dovrà indicare in sede di gara il numero, la tipologia e l'anno delle attrezzature, dei macchinari e arredi proposti.	D	4
		9.2	Progetto per l'allestimento degli spazi dedicati alla mensa dei dipendenti Ai fini dell'attribuzione del punteggio, l'O.E. dovrà indicare in sede di gara il numero, la tipologia e l'organizzazione degli arredi al fine di garantire la qualità del servizio.	D	2
		9.3	Proposte migliorative per la riduzione dell'impatto ambientale connesso allo svolgimento del servizio	D	2
10	Programma di formazione	10.1	Piano di formazione. Saranno oggetto di valutazione l'esaustività, la concretezza e la contestualizzazione del Piano di formazione e degli strumenti di sviluppo e valorizzazione delle competenze delle risorse che l'O.E. intende impiegare nello svolgimento del servizio per garantire il corretto svolgimento delle attività previste dal Capitolato Tecnico. A tal fine, l'O.E. dovrà illustrare in sede di gara le attività di formazione/aggiornamento professionale (ore-periodicità-contenuti) per le diverse categorie di personale impiegato.	D	2
11	Sistema Informativo	11.1	Caratteristiche e funzionalità del Sistema Informativo per lo svolgimento delle attività di prenotazione dei pasti.	D	3

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

#	Ambito di valutazione	#	Criterio di valutazione	Modalità di attribuzione	P max
		11.2	Caratteristiche e funzionalità del Sistema Informativo per lo svolgimento delle attività di rendicontazione delle prestazioni erogate, alla consultazione dei dati in tempo reale e alla predisposizione della reportistica, anche in relazione al monitoraggio delle eccedenze alimentari.	D	3
		11.3	Caratteristiche e funzionalità del Sistema Informativo per lo svolgimento delle attività di customer satisfaction e calcolo degli indicatori di performance minimi.	D	2
12	Adozione di sistemi per la gestione etica delle catene di forniture	12.1	<p>Sarà oggetto di valutazione positiva il possesso di certificazione SA 8000 o di un'equivalente certificazione che dimostri la gestione etica delle catene di fornitura, come risultante dalla documentazione allegata.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in questo modo: - Si: 2 punti, - No: 0 punti.</p> <p>Nel caso di partecipazione di Operatori Economici in forma associata, il punteggio sarà attribuito in proporzione alla quota di esecuzione della fornitura da parte di ciascuna impresa associata in possesso della certificazione secondo la seguente formula:</p> $P_{tj}^a = \sum_{i=1}^n ([\text{quota}]_i^a) \times P_{maxj}$ <p>in cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> - P_{tj}^a: punteggio tecnico attribuito al Concorrente "a" per il criterio "j" - $[\text{quota}]_i^a$ = quota di esecuzione della fornitura, espressa in percentuale, dell'Operatore Economico "i" facente parte del RTI/ Consorzio Concorrente "a", come risultante dalla documentazione 	T	2

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

#	Ambito di valutazione	#	Criterio di valutazione	Modalità di attribuzione	P max
			<p>amministrativa presentata. In tal caso, l'Operatore Economico è tenuto ad indicare anche nella Relazione Tecnica la percentuale di esecuzione della fornitura da parte di ciascuna impresa associata in possesso della certificazione.</p> <p>- Pmaxj: punteggio massimo attribuibile per il criterio "j" indicato nella griglia di valutazione.</p> <p>Pertanto, al verificarsi della fattispecie sopra riportata, verrà attribuito il punteggio massimo previsto per ciascun criterio nell'ipotesi di possesso della stessa da parte di tutte le imprese associate.</p>		
13	Rating di legalità	13.1	<p>Possesso del rating di legalità. Sarà oggetto di valutazione il possesso del rating di legalità ed in particolar modo il rating detenuto, sulla base della seguente formula:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 stella: 1 punto, - 2 stelle: 2 punti, - 3 stelle: 3 punti. <p>In caso di partecipazione in forma associata, il punteggio sarà attribuito come di seguito indicato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - qualora due o più operatori economici detengano il rating di legalità, ai fini dell'attribuzione del punteggio sarà considerato il maggior rating di legalità detenuto dall'impresa (mandataria o mandante) componente il raggruppamento temporaneo di impresa; - con riferimento ai consorzi stabili, è sufficiente che il rating di legalità sia posseduto o dal consorzio o da una delle consorziate esecutrici del servizio. Qualora il consorzio e la/e consorziata/e esecutrice/i detengano il rating di legalità, ai fini dell'attribuzione del punteggio, sarà 	Q	3

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

#	Ambito di valutazione	#	Criterio di valutazione	Modalità di attribuzione	P max
			considerato il maggior rating di legalità detenuto dall'impresa (consorzio o consorziata/e esecutrice/i).		
PUNTEGGIO TOTALE					70

17.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

In relazione a ciascun **criterio D**, la Commissione procede all'attribuzione di un coefficiente preliminare $V_{(a)pi}$ corrispondente alla media dei valori attribuiti discrezionalmente da ciascun commissario, mediante utilizzazione della seguente scala di valutazione:

Giudizio	Eccellente	Ottimo	Distinto	Buono	Sufficiente	Insufficiente/ non valutabile
Valore i-esimo preliminare assegnato $V_{(a)pi}$	1,00	0,80	0,60	0,40	0,20	0,00

Il coefficiente preliminare $V_{(a)pi}$ viene trasformato in coefficiente definitivo $V_{(a)i}$, riportando ad uno il valore più alto e proporzionando ad esso gli altri, mediante la procedura di riparametrazione (re-scaling) di seguito indicata:

a) se $V_{(max)pi} > 0$

$$V_{(a)i} = \frac{V_{(a)pi}}{V_{(max)pi}}$$

b) se $V_{(max)pi} = 0$

$$V_{(a)pi} = 0$$

Dove:

$V_{(a)pi}$ = coefficiente ottenuto dall'impresa "a" per il criterio i-esimo prima della procedura di re-scaling;

$V_{(max)pi}$ = coefficiente massimo ottenuto da una impresa Concorrente per il criterio i-esimo prima della procedura di re-scaling;

$V_{(a)i}$ = coefficiente ottenuto dall'impresa "a" per il criterio i-esimo.

Il punteggio tecnico, attribuito per il singolo elemento di valutazione, sarà dato dal prodotto del coefficiente definitivo $V_{(a)i}$ x il Punteggio massimo attribuito al criterio.



DISCIPLINARE DI GARA

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

Si precisa che i punteggi tecnici attribuiti in relazione a ciascun criterio di valutazione, verranno arrotondati alla seconda cifra decimale, per difetto se la terza cifra decimale è compresa tra 0 e 4, e per eccesso se la terza cifra decimale è compresa tra 5 e 9. Ad esempio:

- 21,23567 viene arrotondato a 21,24;
- 21,23467 viene arrotondato a 21,23.

Il punteggio tecnico definitivo, per ciascuna offerta, sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti sui i singoli criteri di valutazione.

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un **punteggio nella colonna “Q”** della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base del metodo indicato per ciascun criterio.

Quanto agli elementi cui è assegnato un **punteggio tabellare identificato dalla colonna “T”** della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell’offerta, dell’elemento richiesto.

17.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL’OFFERTA ECONOMICA

È attribuito all’elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula “non lineare interdipendente”:

$$C_i = 30 \times \left(\frac{R_i}{R_{max}} \right)^\alpha$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al Concorrente *i*-esimo;

R_i = ribasso dell’offerta del Concorrente *i*-esimo;

R_{max} = ribasso dell’offerta più conveniente;

$\alpha = 0,3$ = parametro che determina la concavità della curva di punteggio


30 = punteggio economico massimo attribuibile al Concorrente *i*-esimo

Il punteggio economico verrà arrotondato automaticamente dal Sistema alla seconda cifra decimale.

17.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La Commissione, terminata l’attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitative, tabellari e quantitativi di cui sopra, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all’attribuzione dei punteggi totali.

Il Punteggio Totale (PTOT) attribuito a ciascuna offerta è uguale al punteggio tecnico (Pt) sommato al punteggio economico (Pe):

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

$$P_{TOT} = P_t + P_e$$

dove:

P_t = somma dei punti tecnici, calcolata secondo quanto previsto nel par. **Errore. L'origine r**
iferimento non è stata trovata.;

P_e = punteggio attribuito all'offerta economica, calcolato secondo quanto previsto nel par. **Errore. L'origine r**
iferimento non è stata trovata..

18 COMMISSIONE GIUDICATRICE

La Commissione Giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a tre 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 77, commi 4, 5 e 6, 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 profilo del committente nella sezione "Amministrazione trasparente".

La Commissione Giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei Concorrenti e di regola, lavora a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni.

La Stazione Appaltante individuerà i componenti della Commissione nel seguente modo:

1. un componente verrà individuato fra i nominativi forniti dall'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini, in quanto azienda interessata dall'esecuzione del servizio;
2. un componente verrà individuato, ove possibile, dalla Direzione regionale Centrale Acquisti fra i funzionari/dirigenti aventi i requisiti per la nomina a commissario. Nel caso di indisponibilità di un componente della DRCA, lo stesso verrà individuato ai sensi del punto 3;
3. un componente verrà individuato tramite sorteggio fra i nominativi forniti dalle Aziende sanitarie della Regione Lazio, secondo quanto stabilito dal CAPO VII bis recante: "Disciplina dei criteri di nomina delle Commissioni giudicatrici di gara nei contratti di appalto o di concessione aggiudicati con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa - Istituzione dell'elenco regionale dei commissari e modalità di composizione dell'elenco", del Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta regionale 6 settembre 2002, n. 1, così come modificato dalla Deliberazione n.512 del 2020.

Verificata in sede di accettazione dell'incarico l'assenza in capo ai componenti della Commissione di cause di incompatibilità o di obbligo di astensione, di cui all'articolo 77, comma 6 e 9, D.lgs. 50/2016, la Stazione Appaltante procederà con proprio provvedimento a costituire la Commissione medesima. La composizione della commissione giudicatrice e i

 REGIONE LAZIO	<p align="center">DISCIPLINARE DI GARA</p> <p align="center"><i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i></p>
--	--

curricula dei componenti sono pubblicati sul profilo del committente nella sezione “Amministrazione trasparente”.

Per lo svolgimento del ruolo di commissario non è previsto alcun compenso.

Il RUP può avvalersi dell’ausilio della Commissione giudicatrice ai fini della verifica della documentazione amministrativa e dell’anomalia delle offerte.

18. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La prima seduta virtuale ha luogo nella data e ora indicate a Sistema.

Le sedute virtuali saranno effettuate attraverso la piattaforma S.TEL.LA e alle stesse potrà partecipare ogni ditta Concorrente, collegandosi da remoto al sistema, tramite la propria infrastruttura informatica, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l’utilizzo della piattaforma stessa. Le successive sedute virtuali saranno comunicate ai Concorrenti a mezzo pubblicazione sul Sistema.

La Piattaforma consente:

- la pubblicità delle sedute di gara preordinate all’apertura:
 - della documentazione amministrativa;
 - delle offerte tecniche;
 - delle offerte economiche;
- e la riservatezza delle sedute che non sono pubbliche.


La pubblicità delle sedute è garantita mediante collegamento dei Concorrenti preregistrati per consentire a ciascun soggetto interessato di visualizzare le operazioni della seduta.

19. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nella prima seduta virtuale il RUP 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 controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente, in sedute riservate, il RUP provvede a

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare
- b) redigere apposito verbale.
- c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 13;
- d) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì alla sua pubblicazione sul sito della Stazione

 REGIONE LAZIO	<p align="center">DISCIPLINARE DI GARA</p> <p align="center"><i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i></p>
--	--

Appaltante, nella sezione “Amministrazione trasparente” e alla sua comunicazione immediata e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni.

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.

La prosecuzione della procedura è limitata ai soli Concorrenti ammessi.

20. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La Commissione Giudicatrice, in seduta virtuale, nella data e nell'ora comunicata ai Concorrenti ammessi, procederà, tramite S.TEL.LA Sistema Telematico Acquisti Regione Lazio, all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare. In una o più sedute riservate la commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Successivamente, in seduta virtuale, la commissione renderà noti i punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche e le eventuali esclusioni dalla gara dei Concorrenti.

La Commissione Giudicatrice rende visibile ai Concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 18:

- 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 delle offerte economiche e, quindi, alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 17 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, sarà 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, si procederà mediante sorteggio a sistema. All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione, in seduta virtuale, procede alla formulazione della graduatoria.

La Stazione Appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio secondo le modalità previste al paragrafo 2.3.



DISCIPLINARE DI GARA

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

La commissione giudicatrice rende visibile ai Concorrenti, con le modalità di cui al paragrafo 18 i prezzi offerti. All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria e comunica la proposta di aggiudicazione al RUP.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'articolo 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta dando comunicazione al RUP, che procede alla verifica dell'anomalia.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al RUP i casi di esclusione da disporre per:

- 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.

21. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'articolo 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi se del caso del supporto della commissione giudicatrice, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede contemporaneamente alla verifica di congruità delle prime due offerte in graduatoria anormalmente basse.

Il RUP 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 inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.



DISCIPLINARE DI GARA

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

22. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DELLA CONVENZIONE

La Commissione invia al RUP la proposta di aggiudicazione in favore del Concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale, la proposta di aggiudicazione è formulata dal RUP al termine del relativo procedimento.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto, non si procede all'aggiudicazione.

Il RUP procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare, a pena di esclusione, che il costo del personale non sia inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle tabelle redatte annualmente dal Ministero del Lavoro e delle politiche sociali.

La proposta di aggiudicazione è approvata entro il termine di trenta giorni dal suo ricevimento. Il termine è interrotto dalla richiesta di chiarimenti o documenti e inizia nuovamente a decorrere da quando i chiarimenti o documenti pervengono all'organo richiedente. Decorso tale termine la proposta di aggiudicazione si intende approvata.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 94, comma 2, del D. Lgs 50/16, la Stazione Appaltante potrà avvalersi della facoltà di decidere di non aggiudicare l'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, se ha accertato che l'offerta non soddisfa gli obblighi di cui all'art. 30, comma 3" (i.e., obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro).

La Stazione Appaltante si riserva altresì la facoltà di procedere ugualmente all'aggiudicazione nel caso in cui sia stata presentata una sola offerta valida ai sensi e per gli effetti di cui all'art 69 del R.D. 827/1924.


L'aggiudicazione diventa efficace all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare.

In caso di esito negativo delle verifiche, si procede alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. L'appalto viene aggiudicato, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del Concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto viene aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipula della convenzione avviene entro il termine di sessanta giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione.

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

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

La garanzia provvisoria è svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula della convenzione; agli altri Concorrenti, è svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

La convenzione è stipulata trascorsi 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

All'atto della stipulazione dell'ordinativo di fornitura l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 103 del Codice.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione della convenzione, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 105, comma 3, lettera c bis) 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.

La convenzione è stipulata in modalità elettronica, mediante scrittura privata.

Le spese obbligatorie relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento sono a carico dell'aggiudicatario e devono essere rimborsate entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione con le seguenti modalità. La Stazione Appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento. L'importo presunto delle spese obbligatorie di pubblicazione è pari a € 3.500 (IVA ed oneri compresi). Sono comunicati tempestivamente all'aggiudicatario eventuali scostamenti dall'importo indicato.

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.

23. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare all'A.O.:

- 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



DISCIPLINARE DI GARA

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

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.


24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'Operatore Economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nell'Allegato 4 in cui sono indicate le seguenti informazioni: CCNL utilizzato, Livello, Mansione, Ore settimanali di impiego, Anzianità lavorativa (data assunzione), Soggetto svantaggiato, Agevolazione contributiva, Scatti di anzianità, Valore economico scatti di anzianità, Superminimo, E.D.R., Ore retribuzione mese, Numero buoni pasto mese, Valore buoni pasto, Tipologia di contratto, Altri benefit.

Vista la specificità del servizio, si ritiene applicabile alla procedura il CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo. Qualora il Concorrente intenda applicare un CCNL differente, deve giustificarne l'applicabilità al servizio in oggetto, in conformità con quanto previsto dall'articolo 30 del D. Lgs. 50/2016.

Inoltre, nel rispetto di quanto previsto dai Protocolli stipulati in data 28/12/2016 e in data 19/12/2017 tra la Regione Lazio, le Organizzazioni Sindacali e le Associazioni di categoria, aventi ad oggetto "Sistema regionale del Lazio degli appalti pubblici di lavori, servizi e forniture. Criteri e modalità per la trasparenza, la sicurezza e la legalità", in caso di aggiudicazione, l'appaltatore subentrante assume l'obbligo di assorbire prioritariamente, con

 REGIONE LAZIO	<p align="center">DISCIPLINARE DI GARA</p> <p align="center"><i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i></p>
--	--


carattere di continuità i lavoratori già direttamente utilizzati dall'appaltatore uscente nella prestazione dei servizi oggetto di appalto, a condizioni normative, retributive e di tutela del rapporto di lavoro non peggiorative rispetto a quelle preesistenti, senza periodo di prova con riconoscimento dell'anzianità di servizio maturata e maturanda e di assicurare i diritti individuali acquisiti e la giusta tutela del personale operante in astensione per maternità, infortunio, malattia, ferie, aspettativa, aspettativa sindacale, distacco legge 300/1970, al momento dell'avvio del servizio, garantendo l'assorbimento al termine del periodo di separazione dal lavoro.

A tal fine, in ossequio alle Linee guida ANAC n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali" Approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n.114 del 13.2.2019, le Ditte Concorrenti, in aggiunta alle dichiarazioni rese, devono espressamente dichiarare a pena di esclusione, di accettare la presente clausola sociale e si impegnano a presentarsi, entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla data di efficacia dell'aggiudicazione, presso l'Associazione territoriale cui avranno conferito mandato o, in assenza, presso la Direzione del Lavoro competente, per un esame congiunto con le Organizzazioni Sindacali firmatarie dei citati Protocolli, volto a promuovere la ricollocazione del personale già impiegato, anche mediante l'armonizzazione delle esigenze tecnico-organizzative dell'appalto con l'obiettivo di mantenimento dei livelli occupazionali e di tutti i diritti in essere, come previsto anche dalla legislazione regionale vigente, ivi compreso quanto previsto dall'art. 1 c. 42 della l. 92/2012 con l'esclusione del periodo di prova. Resta salva l'applicazione della disciplina di miglior favore per i lavoratori, finalizzata al loro riassorbimento, eventualmente contenuta nel contratto collettivo che l'appaltatore subentrante fosse tenuto ad applicare. Qualora l'appaltatore subentrante sia una cooperativa, i lavoratori operanti oggetto di cambio appalto, non possono essere obbligati ad associarsi.

Preliminarmente all'emissione dell'Ordinativo di fornitura, il Fornitore deve obbligatoriamente presentare all'Azienda Sanitaria Contraente:

- il verbale di avvenuto incontro con le Organizzazioni Sindacali, presso l'Associazione territoriale o la Direzione del Lavoro competente, relativo agli esiti del cambio appalto, unitamente all'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, le relative mansioni, il livello di inquadramento contrattuale ed il monte ore settimanale, con indicazione degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio) e una fotocopia dello stesso;
- un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

La mancata applicazione della clausola sociale ed il rispetto delle previsioni previste nel Progetto di assorbimento saranno verificate in fase di esecuzione del contratto dalle Amministrazioni Contraenti, al fine di accertare o meno se l'aggiudicatario abbia commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione del contratto.

 REGIONE LAZIO	<p align="center">DISCIPLINARE DI GARA</p> <p align="center"><i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i></p>
--	--

25. 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, nel codice di comportamento dell'Azienda Contraente e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima dell'emissione dell'ordinativo di fornitura l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito dell'A.O. alla sezione "amministrazione trasparente".

26. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 53 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi attraverso l'apposita funzione della piattaforma.

Non saranno prese in considerazione richieste di accesso agli atti trasmesse al di fuori della piattaforma STELLA.

27. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo Lazio sede Roma, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

28. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR) la Regione Lazio fornisce le seguenti informazioni in merito al trattamento dei dati personali.

La Regione Lazio, per le finalità successivamente descritte, raccoglie e tratta le seguenti tipologie di dati:

- a) Dati 'personali' (es. dati anagrafici, indirizzi di contatto, ecc.);
- b) Dati 'giudiziari', di cui all'art. 10 del Regolamento UE, relativi a condanne penali o a reati, il cui trattamento è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa per permettere la partecipazione alla procedura di gara e l'eventuale aggiudicazione. Il trattamento dei dati giudiziari avviene sulla base dell'Autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.



DISCIPLINARE DI GARA

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

Il trattamento dei dati personali conferiti nell'ambito della procedura di acquisizione di beni o servizi, o comunque raccolti dalla Regione a tale scopo, è finalizzato unicamente all'espletamento della predetta procedura, nonché delle attività ad essa correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base ai criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il conferimento dei dati richiesti dalla Regione Lazio è necessario, in base alla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica, per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

Il Concorrente è consapevole che, in caso di aggiudicazione della gara, i dati forniti saranno comunicati alle Amministrazioni aderenti alla Convenzione per le finalità relative alla sottoscrizione degli Ordinativi di Fornitura e per i relativi adempimenti di legge.


Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori della Regione individuati quali Incaricati del trattamento, a cui sono impartite idonee istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, tutti volti alla concreta tutela dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- Soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte della Commissione;
- Soggetti terzi fornitori di servizi, o comunque ad essa legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- Altre Amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- Altri Concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- Legali incaricati per la tutela della Regione Lazio in sede giudiziaria.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dalla Regione nel rispetto di quanto previsto Regolamento UE/2016/679 (GDPR).

I dati relativi al Concorrente aggiudicatario della gara ed il prezzo di aggiudicazione dell'appalto saranno diffusi tramite il sito internet della centrale acquisti.

 REGIONE LAZIO	DISCIPLINARE DI GARA <i>Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio</i>
--	---

In adempimento agli obblighi di legge in materia di trasparenza amministrativa, il Concorrente prende atto ed acconsente a che i dati e la documentazione che la legge impone di pubblicare siano pubblicati e diffusi tramite la sezione Amministrazione Trasparente della Regione Lazio.

I dati personali non saranno trasferiti al di fuori dell'Unione Europea.

I dati verranno conservati per un arco di tempo non superiore a quello necessario al raggiungimento delle finalità per i quali essi sono trattati.

Il periodo di conservazione dei dati è di 10 anni dall'aggiudicazione definitiva per la Stazione Appaltante e dalla conclusione dell'esecuzione del contratto per l'Amministrazione/Azienda Sanitaria contraente e comunque per un arco di tempo non superiore a quello necessario all'adempimento degli obblighi normativi.

L'interessato ha altresì il diritto di proporre reclamo all'autorità Garante per la protezione dei Dati personali (www.garanteprivacy.it).

Titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente informativa è la Regione Lazio, con sede in Roma, Rosa Raimondi Garibaldi 7.

Copia



**GARA COMUNITARIA CETRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI UNA CONVENZIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPEDALIERA PER L’AZIENDA
OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DELLA REGIONE
LAZIO**

**ALLEGATO 1
DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E
SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE**



DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____,
 Prov. _____, il _____, domiciliato per la carica presso la sede legale sotto indicata, in
 qualità di _____ e legale rappresentante della _____, con
 sede in _____, Prov. _____, via _____, n. _____, CAP
 _____, codice fiscale n. _____ e partita IVA n. _____, di seguito
 denominata “impresa”,

- ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 445/2000, consapevole delle conseguenze amministrative e delle responsabilità 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, previste dagli articoli 75 e 76 del medesimo Decreto;

CHIEDE

di partecipare alla “gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio”

E DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITA'

1) che l'Impresa partecipa alla gara in qualità di:

- impresa singola
- consorzio stabile
- consorzio tra imprese artigiane
- consorzio tra società cooperative di produzione e lavoro
- GEIE
- capogruppo del RTI/consorzio ordinario/Rete d'impresa di concorrenti costituito da
(compilare i successivi campi capogruppo e mandante, specificando per ognuna di esse ragione sociale, codice fiscale e sede)
- mandante del RTI/consorzio ordinario/componente Rete d'impresa costituito da *(compilare i successivi campi capogruppo e mandante, specificando per ognuna di esse ragione sociale, codice fiscale e sede)*
 - (capogruppo)_____
 - _____



Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio –
ALLEGATO 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE

· (mandante)

· (mandante)

· (mandante)

2) relativamente alle fattispecie di cui all'art.80, comma 4, del Dlgs 50/2016

di aver soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte o tasse, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento.

di NON aver soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte o tasse, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento. *[in tal caso, ai sensi dell'art.80 comma 4 e al fine di consentire l'attività istruttoria, riportare le informazioni relative a tutte le fattispecie comprese quelle non definitivamente accertate]*

3) di mantenere valida l'offerta per un tempo non inferiore a **240 giorni** dal termine fissato per la presentazione dell'offerta;

4) di considerare remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:

a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere svolto il servizio;

b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta;

5) di aver effettuato il sopralluogo e di aver esaminato, con diligenza ed in modo adeguato, le prescrizioni tecniche fornite dalla Stazione Appaltante, tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione



del servizio, di aver giudicato le attività realizzabili, gli elaborati tecnici adeguati ed i prezzi remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto;

e pertanto

- 6) di aver allegato alla documentazione amministrativa copia scannerizzata e verbali/attestati di avvenuto sopralluogo relativi alle sedi per le quali il sopralluogo è obbligatorio;
 - 7) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il codice di comportamento adottato dall'Azienda sanitaria contraente;
 - 8) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara, ivi comprese le disposizioni di cui al paragrafo "*Clausola Sociale*" di cui al Disciplinare di gara (compilare **allegato E**);
 - 9) qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", di:
 - autorizzare la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara,
- ovvero*
- non autorizzare, la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice.
- 10) di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, conformemente a quanto stabilito dal Regolamento UE nr. 679/2016 (GDPR) e dalla normativa italiana vigente.
 - 11) [*in caso di operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267*]
 - di avere depositato il ricorso per l'ammissione alla procedura di concordato preventivo aziendale, di cui all'art. 186-bis R.D. 16 marzo 1942 n. 267, nonché di essere stato autorizzato alla partecipazione a procedure per l'affidamento di contratti pubblici dal Tribunale di _____, come da copia allegata, e che non si presenterà alle procedure di gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese/rete di imprese;

ovvero



Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio –
ALLEGATO 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE

- di trovarsi in stato di concordato preventivo, di cui all'art. 186-bis R.D. 16 marzo 1942 n. 267, giusto decreto del Tribunale di _____, come da copia allegata, nonché che non si presenterà alle procedure di gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese/reti di imprese.

12) *[In caso di R.T.I./Consorzio ordinario/GEIE]*

- che l'R.T.I./Consorzio ordinario/GEIE è già costituito, come si evince dalla allegata copia per immagine (scansione di documento cartaceo)/informatica del mandato collettivo/atto costitutivo;

ovvero

- che è già stata individuata l'Impresa a cui, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato collettivo speciale ed irrevocabile con rappresentanza, ovvero l'Impresa che, in caso di aggiudicazione, sarà designata quale referente responsabile del Consorzio e che vi è l'impegno ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'articolo 48, comma 8, d.lgs. 50/2016, come si evince dalle/a dichiarazioni/dichiarazione congiunta **allegate/a**.

13) *[in caso di Rete d'Impresa]*

- che la Rete è dotata di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, d.l. 5/2009, e dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e che la stessa è stata costituita mediante contratto redatto per atto pubblico/scrittura privata autenticata ovvero atto firmato digitalmente a norma dell'articolo 25 del d.lgs. 82/2005, di cui si **allega** copia per immagine (scansione di documento cartaceo)/informatica,

ovvero

- che la Rete è priva di soggettività giuridica e dotata di organo comune con potere di rappresentanza ed è stata costituita mediante
 - o contratto redatto per atto pubblico/scrittura privata autenticata/atto firmato digitalmente a norma dell'articolo 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria, di cui si **allega** copia per immagine (scansione di documento cartaceo)/informatica

ovvero

- o contratto redatto in altra forma *[indicare l'eventuale ulteriore forma di redazione del contratto di Rete]* _____ e che è già stato conferito mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza alla impresa mandataria, nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, come si



evince dall'**allegato** documento prodotto in copia per immagine (Scansione di documento cartaceo)/informatica,

ovvero [nelle ulteriori ipotesi di configurazione giuridica della Rete]

che la Rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza/priva di organo comune di rappresentanza/dotata di organo comune privo dei requisiti di qualificazione richiesti, e che pertanto partecipa nelle forme di RTI:

- già costituito, come si evince dalla **allegata** copia per immagine (scansione di documento cartaceo)/informatica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con **allegato** il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio indivisibile, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete ovvero, qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, con **allegato** mandato avente forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- costituendo e che è già stata individuata l'Impresa a cui, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato collettivo speciale ed irrevocabile con rappresentanza (con scrittura privata ovvero, qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, nella forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005) e che vi è l'impegno ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'articolo 48, comma 8, d.lgs. 50/2016, come si evince dalle/a dichiarazioni/dichiarazione congiunta **allegata/a**.

14) *[in caso di R.T.I./Consorzio ordinario/Rete d'Impresa/GEIE costituiti o costituendi]* che la ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del R.T.I./Consorzio (fornitura e/o servizi che saranno eseguiti da ciascuna singola Impresa componente l'R.T.I./Consorzio) è la seguente:

Impresa _____ Attività e/o Servizi _____ % _____

Impresa _____ Attività e/o Servizi _____ % _____

Impresa _____ Attività e/o Servizi _____ % _____

Impresa _____ Attività e/o Servizi _____ % _____



Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio –
ALLEGATO 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE

- 15) *[in caso di R.T.I. o di Consorzi ordinari costituenti]* che in caso di aggiudicazione si impegna a costituire R.T.I./Consorzio conformandosi alla disciplina di cui all'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata mandataria la quale stipulerà la Convenzione in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
- 16) *[in caso Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del d.lgs. 50/2016 e di rete di imprese dotate di organo comune di rappresentanza e di soggettività giuridica¹]* che il Consorzio/Rete di impresa partecipa per le seguenti consorziate/Imprese:

- 17) *[in caso Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. c), del d.lgs. 50/2016 che il Consorzio è composto dalle seguenti consorziate:*

- 18) di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Regione Lazio nei propri confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto;

19) di

- di essere iscritto 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 _____ n. di iscrizione _____, data inizio _____, data fine _____;
- 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 _____;
- nessuna delle opzioni indicate (non comporta esclusione dalla procedura);

- 20) di indicare nell'**allegato A** alla presente dichiarazione i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, così come individuati dal Comunicato ANAC dell'8 novembre 2017, ovvero di indicare di seguito la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in

¹ Nelle ulteriori ipotesi di configurazione giuridica della Rete il dato deve essere desumibile dalla documentazione richiesta ed allegata.



Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio –
ALLEGATO 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE

modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta:

- _____;
- 21) di indicare quanto riportato nel successivo **Allegato C**, in merito ai motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D. lgs 50/2016, come modificato dalla legge 55/2019.
- 22) *Relativamente alle casistiche di cui all'art. 2359:*

di trovarsi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m);

di non trovarsi in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 c.c. rispetto ad alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;

2

di non essere a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di gara di soggetti con cui si trova in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 c.c. rispetto ad alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;

3

di essere a conoscenza della partecipazione alla gara di soggetti con cui si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. Pur sussistendo tale situazione, questa Impresa dichiara di avere formulato autonomamente l'offerta e di seguito chiarisce gli elementi precisi e concordanti che inducono a ritenere che nel caso debba essere esclusa l'unicità del centro decisionale:

- 23) che questa Impresa:

2 l'impresa concorrente è tenuta ad esplicitare se sussistono comunque connessioni, anche di fatto, diverse da quanto previsto dall'art. 2359 c.c. con altre imprese in gara. In tali casi a) e b) l'impresa concorrente dovrà in particolare attestare che non sussistono connessioni soggettive (rapporti di parentela tra persone fisiche che ricoprono ruoli di vertice; presenza della stessa persona fisica in più consigli d'amministrazione, ecc) od oggettive (intese o comunque collaborazioni tra società con riferimento alla politica commerciale; ecc.) rispetto ad altre imprese in gara, per quanto a sua conoscenza. Qualora sussistano tali connessioni, anche di fatto, il concorrente è tenuto a chiarire gli elementi precisi e concordanti che inducono a ritenere che nel caso debba essere esclusa l'unicità del centro decisionale.

3 Si veda nota 3



Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio –
ALLEGATO 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE

intende ricorrere al subappalto, nei limiti di legge, in relazione alle seguenti prestazioni:

non intende ricorrere al subappalto

- 24) che questa Impresa è in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale necessari per la corretta esecuzione della fornitura/servizio, di cui all'art. 26, comma 1, lettera a), punto 2, del D.lgs. n. 81/2008 e s.m;
- 25) che questa Impresa si impegna ad eseguire l'appalto nei modi e nei termini stabiliti nel Capitolato Tecnico, nello Schema di Convenzione e comunque nella documentazione di gara;
- 26) *[in caso di soggetto non residente e privo di stabile organizzazione in Italia]* che l'Impresa, in caso di aggiudicazione, si uniformerà alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3, d.P.R. 633/1972 e comunicherà alla Stazione Appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge.

_____, li _____

Il Documento deve essere firmato digitalmente



Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio –
ALLEGATO 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE

ALLEGATO A

Cognome	Nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Residenza	Codice fiscale	Carica rivestita

Copia



ALLEGATO B

Ulteriori indicazioni necessarie all'effettuazione degli accertamenti relativi alle singole cause di esclusione

Ufficio/sede dell'Agenzia delle Entrate:

Ufficio di _____, città _____, Prov. _____, via _____, n. _____, CAP _____ tel. _____, e-mail _____, PEC _____.

Ufficio della Provincia competente per la certificazione di cui alla legge 68/1999:

Provincia di _____, Ufficio _____, con sede in _____, via _____, n. _____, CAP _____, tel. _____, fax _____, e-mail _____, PEC _____.

_____, lì _____

Il Documento deve essere firmato digitalmente



ALLEGATO C

INTEGRAZIONI AL DGUE A VALLE DELL'ENTRATA IN VIGORE DELLA LEGGE 55/2019
 “CONVERSIONE IN LEGGE, CON MODIFICAZIONI, DEL DECRETO-LEGGE 18 APRILE 2019, N. 32, RECANTE DISPOSIZIONI URGENTI PER IL RILANCIO DEL SETTORE DEI CONTRATTI PUBBLICI, PER L'ACCELERAZIONE DEGLI INTERVENTI INFRASTRUTTURALI, DI RIGENERAZIONE URBANA E DI RICOSTRUZIONE A SEGUITO DI EVENTI SISMICI”

Parte III: Motivi di esclusione (ARTICOLO 80 DEL CODICE)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

(N.B. NELLA DICHIARAZIONE DEVONO ESSERE RIPORTATE, OVE PRESENTI, TUTTE LE FATTISPECIE IVI COMPRESSE QUELLE PER LE QUALI IL SOGGETTO ABBA BENEFICIATO DELLA NON MENZIONE)

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 80, comma 1, del Codice):

- Partecipazione a un'organizzazione criminale (4)
- Corruzione(5)
- False comunicazioni sociali
- Frode(6);
- Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche (7);
- Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo (8);
- Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani(9)

CODICE

- Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera g) articolo 80, comma 1, del Codice);

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi

Risposta:

- ⁽⁴⁾ Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 dell'11.11.2008, pag. 42).
- ⁽⁵⁾ Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.
- ⁽⁶⁾ Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).
- ⁽⁷⁾ Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.
- ⁽⁸⁾ Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo (GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15).
- ⁽⁹⁾ Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).



Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio –
ALLEGATO 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE

stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):	
<p>I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10 e 10-bis?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][..... ] ⁽¹⁰⁾</p>
<p>In caso affermativo, indicare⁽¹¹⁾:</p> <p>1) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna,</p> <p>2) dati identificativi delle persone condannate [];</p> <p>3) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:</p>	<p>a) Data:[], durata [], lettera comma 1, articolo 80 [], motivi:[]</p> <p>b) [.....]</p> <p>c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 [],</p>
<p>In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione¹² (autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato?</p> <p>2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

⁽¹⁰⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹¹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹²⁾ In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.



Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio –
ALLEGATO 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE

<p>3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - hanno risarcito interamente il danno? - si sono impegnati formalmente a risarcire il danno? <p>4) per le ipotesi 1) e 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?</p> <p>5) se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p> <p>[.....]</p>
---	---

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

<p>Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4, del Codice):</p>	<p>Risposta:</p>	
<p>L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p><u>N.B. indicare tutte le fattispecie anche quelle non definitivamente accertate</u></p>	
<p>In caso negativo (riportare anche le violazioni non definitivamente accertate), indicare:</p> <p>a) Paese o Stato membro interessato</p> <p>b) Di quale importo si tratta</p> <p>c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:</p> <p>1) Mediante una decisione giudiziaria o amministrativa:</p>	<p>Imposte/tasse</p> <p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p>	<p>Contributi previdenziali</p> <p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p>



Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio –
ALLEGATO 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE

<ul style="list-style-type: none"> - Tale decisione è definitiva e vincolante? - Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione. - Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna, la durata del periodo d'esclusione: <p>2) In altro modo? Specificare:</p> <p>d) l'operatore economico ha ottemperato ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi maturati o multe, avendo formalizzato il pagamento o l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (Articolo 80, comma 4, ultimo periodo, del Codice)</p>	<p>c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p> <p>[.....]</p> <p>c2) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>	<p>c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p> <p>[.....]</p> <p>c2) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>
<p>Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)⁽¹³⁾: [.....][.....][.....]</p>	

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI ⁽¹⁴⁾

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
<p>L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, ⁽¹⁵⁾ di cui all'articolo 80, comma 5, lett. a), del Codice ?</p> <p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 80, comma 7)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

⁽¹³⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁴⁾ Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

⁽¹⁵⁾ Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.



Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio –
ALLEGATO 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE

<p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha risarcito interamente il danno? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No - si è impegnato formalmente a risarcire il danno? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente <input type="checkbox"/> e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. b), del Codice:</p> <p>a) liquidazione giudiziale</p> <p>In caso affermativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il curatore della procedura di liquidazione giudiziale è stato autorizzato all'esercizio d'impresa ed è stato autorizzato dal giudice delegato ad eseguire i contratti già stipulati dall'impresa sottoposta alla procedura di liquidazione giudiziale? (articolo 110, comma 3) del Codice)? <p>b) liquidazione coatta</p> <p>c) concordato preventivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - concordato con continuità aziendale 	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare gli estremi del provvedimento di ammissione/autorizzazione [.....] rilasciato dal Tribunale [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo</p>



Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio –
ALLEGATO 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE

	la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 6, all'avvalimento di altro operatore economico?
L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali ⁽¹⁶⁾ di cui all'art. 80 comma 5 lett. c), c-bis), c-ter) e c-quater) del Codice? In caso affermativo , fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No [.....]
In caso affermativo , l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina? In caso affermativo , indicare: 1) L'operatore economico: b) ha risarcito interamente il danno? c) si è impegnato formalmente a risarcire il danno? 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]
L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi ⁽¹⁷⁾ legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)? In caso affermativo , fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No [.....]
L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

⁽¹⁶⁾ Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

⁽¹⁷⁾ Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.



Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio –
ALLEGATO 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE

<p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:</p>	<p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico può confermare di:</p> <p>a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,</p> <p>b) non avere occultato tali informazioni?</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p>

Copia



Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio –
ALLEGATO 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. <i>f</i>), <i>f-bis</i>), <i>f-ter</i>), <i>g</i>), <i>h</i>), <i>i</i>), <i>l</i>), <i>m</i>) del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001:	Risposta:
<p>Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'<u>articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159</u> o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'<u>articolo 84, comma 4, del medesimo decreto</u>, fermo restando quanto previsto dagli <u>articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159</u>, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia - nonché dall'art. 34-bis, commi 6 e 7 del d.lgs. 159/2011- (Articolo 80, comma 2, del Codice)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][..... ]⁽¹⁸⁾</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni?</p> <p>1) è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'<u>articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231</u> o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'<u>articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81</u> (Articolo 80, comma 5, lettera <i>f</i>);</p> <p>2) ha presentato in procedure di gara e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere (Articolo 80, comma 5, lettera <i>f-bis</i>)</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>

(18) Ripetere tante volte quanto necessario.



Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio –
ALLEGATO 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE

<p>3) è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti (Articolo 80, comma 5, lettera f-ter)</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>4) è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera g);</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>5) ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera h)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>In caso affermativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione: - la violazione è stata rimossa? 	<p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>6) è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera i);</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999</p>



Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio –
ALLEGATO 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE

<p>7) è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art.416 bis.1 del c.p.?</p> <p>In caso affermativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria? - ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ? 	<p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni: (numero dipendenti e/o altro) [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>8) si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)?</p>	<p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>9) L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>



ALLEGATO D

DATI POSIZIONI CONTRIBUTIVE

RAGIONE/DENOMINAZIONE SOCIALE

CCNL APPLICATO

DIMENSIONE AZIENDALE

N. dipendenti _____

DATI INAIL

Codice ditta _____

PAT sede legale impresa _____

DATI INPS

matricola azienda _____

codice sede INPS _____



ALLEGATO E

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____, Prov. _____, il _____, in qualità di _____ e legale rappresentante della _____, con sede in _____, Prov. _____, via _____, n. _____, CAP _____, codice fiscale n. _____ e partita IVA n. _____, di seguito denominata “Impresa”, ai fini della partecipazione alla procedura finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di Ristorazione Ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini, tenuto conto delle condizioni professionali e di utilizzo del personale già impiegato dal fornitore del servizio uscente, nonché dell'esigenza della Stazione Appaltante e della singola Azienda Sanitaria di evitare interruzioni o comunque disservizi nella fase di passaggio tra il precedente ed il nuovo servizio:

SI IMPEGNA

- a) entro 10 (dieci) giorni dall'aggiudicazione, a presentarsi presso _____, unitamente alla Rappresentanza Sindacale Aziendale e alle Organizzazioni Sindacali territorialmente competenti, per armonizzare le proposte tecnico organizzative formulate in gara con il mantenimento dei livelli occupazionali, riservandosi di valutarne la compatibilità con la propria struttura operativa ed organizzazione di impresa.
- b) preliminarmente all'emissione dell'Ordinativo di fornitura, in attuazione della “Clausola Sociale”, a presentare all'Azienda sanitaria contraente un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico);
- c) a far salva l'applicazione della disciplina di miglior favore per i lavoratori, finalizzata al loro riassorbimento, eventualmente contenuta nel contratto collettivo che l'impresa è tenuta ad applicare;
- d) *[in caso di cooperative]* a non obbligare ad associarsi alla scrivente cooperativa i lavoratori operanti oggetto di cambio appalto.

Il Documento deve essere firmato digitalmente



Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio –
ALLEGATO 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE


Copia

FORMULARIO PER IL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE in formato elettronico. In caso contrario tali informazioni devono essere inserite dall'operatore economico.

Informazioni sulla pubblicazione

Per le procedure di appalto per le quali è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente, a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE elettronico (1). Riferimento della pubblicazione del pertinente avviso o bando (2) nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea: 

GU UE S Numero:

Data

Pagina

Numero dell'avviso nella GU S:

Se non è pubblicato un avviso di indizione di gara nella GU UE, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore deve compilare le informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto:

Se non sussiste obbligo di pubblicazione di un avviso nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, fornire altre informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto (ad esempio il rimando ad una pubblicazione a livello nazionale):

Identità del committente

*Denominazione

Giunta Regionale

*Paese

Italia

*Codice Fiscale

80143490581

Informazioni sulla procedura di appalto

*Titolo

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini

*Breve descrizione dell'appalto

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini

Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore (ove esistente):

CIG

9421198A87

CUP (ove previsto)

Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati Identificativi

*Nome/denominazione:

Partita IVA, se applicabile:

Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale (es. Codice Fiscale), se richiesto e applicabile

Indirizzo postale:

*Via e numero civico

*Città

*Paese

Indirizzo Internet o sito web (ove esistente):

Persone di contatto: (Ripetere se necessario) #1

*Persona di contatto:

*Telefono:

*PEC o e-mail:

*L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media? *si* *no*

Solo se l'appalto è riservato: l'operatore economico è un laboratorio protetto, un' "impresa sociale" o provvede all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti (articolo 112 del Codice)? *si* *no*

Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'articolo 90 del Codice? *si* *no* *Non applicabile*

Se pertinente: l'operatore economico, in caso di contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro, è in possesso di attestazione rilasciata da Società Organismi di Attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 84 del Codice (settori ordinari)? *si* *no*

ovvero, è in possesso di attestazione rilasciata nell'ambito dei Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, previsti per i settori speciali *si* *no*

È stata data risposta affermativa ad una delle due domande precedenti? *si* *no*

Si evidenzia che gli operatori economici, iscritti in elenchi di cui all'articolo 90 del Codice o in possesso di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 84 o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, non compilano le Sezioni B e C della Parte IV.

*L'operatore economico partecipa alla
procedura di appalto insieme ad altri?

si

Atto n. G13037 del 29/09/2022
 no

Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:

Elenco Lotti

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario

Legali rappresentanti #1

*Nome:

*Cognome:

*Data di nascita:

*Luogo di nascita:

Via e numero civico:

E-mail:

Codice postale:

Telefono:

Città:

Posizione/Titolo ad agire:

Paese:

Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza
(forma, portata, scopo, firma congiunta):

C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI (Articolo 89 del Codice - Avvalimento)

L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di
altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della
parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della
parte V?

si

no

In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III e dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI. Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non facciano parte integrante dell'operatore economico, in particolare quelli responsabili del controllo della qualità e, per gli appalti pubblici di lavori, quelli di cui l'operatore economico disporrà per l'esecuzione dell'opera.

D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO (Articolo 105 del Codice - Subappalto)

(Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono esplicitamente richieste dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore).

L'operatore economico intende subappaltare parte del
contratto a terzi?

si

no

PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE (Articolo 80 del Codice)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 80, comma 1, del Codice):

- a. Partecipazione a un'organizzazione criminale;
- b. Corruzione;
- c. Frode;
- d. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
- e. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo;
- f. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani;
- g. Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

*I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra, con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10 e 10-bis?

si *no*

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse (Art. 80 comma 4 del Codice)

*L'operatore economico ha violato obblighi relativi al pagamento di imposte o tasse, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?

si *no*

La documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o tasse è disponibile elettronicamente?

si *no*

Pagamento di contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4 del Codice)

*L'operatore economico ha violato obblighi relativi al pagamento di contributi previdenziali, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?

si *no*

La documentazione pertinente relativa al pagamento di contributi previdenziali è disponibile elettronicamente?

si *no*

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

*L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro?

si *no*

*L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di diritto ambientale?

si no

*L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di diritto sociale?

si no

*L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di diritto del lavoro?

si no

L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. b), del Codice :

*a) fallimento

si no

*b) liquidazione coatta

si no

*c) concordato preventivo

si no

*d) è ammesso a concordato con continuità aziendale

si no

*L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali di cui all'art. 80 comma 5 lett. c), c-bis), c-ter) e c-quater) del Codice?

si no

*L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)?

si no

*L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura di aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice)?

si no

*L'operatore economico può confermare di:
a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,

si no

*b) non avere occultato tali informazioni?

si no

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE

*Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia nonché dall'art. 34-bis, commi 6 e

si no

L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ?

*1. è stato *si* *no*
soggetto
alla
sanzione
interdittiva
di cui
all'articolo
9, comma
2, lettera
c) del
decreto
legislativo
8 giugno
2001, n.
231 o ad
altra
sanzione
che
comporta
il divieto
di
contrarre
con la
pubblica
amministrazione,
compresi i
provvedimenti
interdittivi
di cui
all'articolo
14 del
decreto
legislativo
9 aprile
2008, n.
81
(Articolo
80, comma
5, lettera
f);

*2. ha presentato in procedure di gara e negli *si* *no*
affidamenti di subappalti documentazione o
dichiarazioni non veritiere (Articolo 80, comma
5, lettera f-bis)

*3. è iscritto nel casellario informatico tenuto *si* *no*
dall'Osservatorio dell'ANAC per aver
presentato false dichiarazioni o falsa
documentazione nelle procedure di gara e negli
affidamenti di subappalti (Articolo 80, comma
5, lettera f-ter)

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? *si* *no*

*4. è iscritto nel casellario informatico tenuto *si* *no*
dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato
false dichiarazioni o falsa documentazione ai
fini del rilascio dell'attestazione di
qualificazione, per il periodo durante il quale
perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5,
lettera g);

*5. ha violato il divieto di intestazione *si* *no*
fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19
marzo 1990, n. 55. (Articolo 80, comma 5,
lettera h)?

*6. L'operatore economico è tenuto alla disciplina legge 68/1999?

si no
Atto n. G13037 del 29/09/2022

*7. È stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 416 bis.1 del c.p.?

si no

*8. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m).

si no

*9. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico?

si no

PARTE IV: CRITERI DI SELEZIONE

In merito ai criteri di selezione (sezione a o sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:

a: INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

L'operatore economico deve compilare questo campo solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha indicato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati che l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione a della parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte IV.

Indicazione generale per tutti i criteri di selezione

*Soddisfa tutti i criteri di selezione richiesti si no

In merito ai criteri di selezione l'operatore economico dichiara che

A: IDONEITÀ (ARTICOLO 83, COMMA 1, LETTERA A), DEL CODICE)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

*È iscritto in un registro professionale tenuto nello Stato membro di stabilimento. si no

*È iscritto in un registro commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento. si no

Per gli appalti di servizi:

È richiesta una particolare autorizzazione per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico? si no

È richiesta l'appartenenza a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico? si no

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (Articolo 83, comma 1, lettera b), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Fatturato Annuo Generale

1a) Il Fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente, nei documenti di gara o nel DGUE è il seguente:

Esercizio Fatturato Esercizio Fatturato Esercizio Fatturato Esercizio Fatturato Esercizio Fatturato

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

Fatturato annuo medio

1b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:

Numero di Esercizi Fatturato Medio

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

Fatturato annuo specifico

2a) Il fatturato annuo specifico dell'operatore economico nel settore di attività oggetto dell'appalto e specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara per il numero di esercizi richiesto è il seguente:

Esercizio Fatturato Esercizio Fatturato Esercizio Fatturato Esercizio Fatturato Esercizio Fatturato

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

Fatturato medio specifico

2b) Il fatturato annuo medio specifico dell'operatore economico nel settore e per il numero di esercizi specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:

Numero di Esercizi Fatturato Medio

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

3) Se le informazioni relative al fatturato (generale o specifico) non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:

Indici finanziari**Indice finanziario #1**

4) Per quanto riguarda gli indici finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ai sensi dell'art. 83 comma 4, lett. b), del Codice, l'operatore economico dichiara che i valori attuali degli indici richiesti sono i seguenti:

Descrizione Indice

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

Atto n. G13037 del 29/09/2022

Copertura contro i rischi professionali

Importo

5) L'importo assicurato dalla copertura contro i rischi professionali è il seguente (articolo 83, comma 4, lettera c) del Codice):

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

6) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (Articolo 83, comma 1, lettera c), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Per gli appalti di lavori: esecuzione di lavori del tipo specificato

Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara):

1a) Unicamente per gli appalti pubblici di lavori: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato: Le amministrazioni aggiudicatrici possono richiedere fino a cinque anni e ammettere un'esperienza che risale a più di cinque anni prima.

Descrizione	Importo	Data	Destinatari
Descrizione	Importo	Data	Destinatari
Descrizione	Importo	Data	Destinatari
Descrizione	Importo	Data	Destinatari
Descrizione	Importo	Data	Destinatari

Per gli appalti di lavori: esecuzione di lavori del tipo specificato

si

no

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

Per gli appalti di forniture: consegna di forniture del tipo specificato

Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara):

1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato. Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati:

Descrizione	Importo	Data	Destinatari
Descrizione	Importo	Data	Destinatari
Descrizione	Importo	Data	Destinatari

Descrizione Importo Data Destinatari

Atto n. G13037 del 29/09/2022

Descrizione Importo Data Destinatari

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? **si** **no**

Per gli appalti di servizi: prestazione di servizi del tipo specificato

Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)

1c) Unicamente per gli appalti pubblici di servizi: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato. Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati: 

Descrizione Importo Data Destinatari

Descrizione Importo Data Destinatari

Descrizione Importo Data Destinatari

Descrizione Importo Data Destinatari

Descrizione Importo Data Destinatari

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? **si** **no**

2) Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici, citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità.

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? **si** **no**

Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:


Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? **si** **no**

3) Utilizza le seguenti attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità e dispone degli strumenti di studio e ricerca indicati di seguito:

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? **si** **no**

4) Potrà applicare i seguenti sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto:

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? **si** **no**

5) Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare: L'operatore economico consentirà l'esecuzione di verifiche delle sue capacità di produzione o strutture tecniche e, se necessario, degli strumenti di studio e di ricerca di cui egli dispone, nonché delle misure adottate per garantire la qualità? 

si **no**

6) Indicare i titoli di studio e professionali di cui sono in possesso

a) lo stesso prestatore di servizi o imprenditore, e/o (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)

Atto n. G13037 del 29/09/2022

b) i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si *no*

7) L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti misure di gestione ambientale:

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si *no*

Numero di dirigenti

8a) Il numero dei dirigenti dell'operatore economico negli ultimi tre anni è stato il seguente:

Anno

Numero di dirigenti

Anno

Numero di dirigenti

Anno

Numero di dirigenti

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si *no*

Organico medio annuo

8b) L'organico medio annuo dell'operatore economico negli ultimi tre anni è il seguente:

Anno

Organico medio annuo

Anno

Organico medio annuo

Anno

Organico medio annuo

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si *no*

9) Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell'attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico seguenti:

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si *no*

10) L'operatore economico intende eventualmente subappaltare la seguente quota (espressa in percentuale) dell'appalto:

11) Per gli appalti pubblici di fornitura: L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti.

si *no*

se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste certificazioni di autenticità

si *no*

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si *no*

12) Per gli appalti pubblici di fornitura: L'operatore economico può fornire i richiesti certificati rilasciati da istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità, di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?

si *no*

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

Atto n° G13037 del 29/09/2022

no

13) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti tecnici e professionali specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE (Articolo 87 del Codice)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

*L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della qualità, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità?

si

no

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

*L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati sistemi o norme di gestione ambientale?

si

no

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

PARTE V: RIDUZIONE DEL NUMERO DI CANDIDATI QUALIFICATI (ARTICOLO 91 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:

L'operatore economico dichiara: di soddisfare i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato:

Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascun documento se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:

Documenti richiesti #1

Descrizione

Disponibile

si

no

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

PARTE VI: DICHIARAZIONI FINALI

Il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.

Ferme restando le disposizioni degli articoli 40 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro, oppure

b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

Il sottoscritto/i sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente l'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla parte I, sezione A ad accedere ai documenti complementari alle informazioni del presente documento di gara unico europeo, ai fini della suddetta procedura di appalto.

Data e Luogo

*Data

Luogo

Copia

Stazione appaltante: Giunta Regionale

Tipo Procedura: Aperta

Titolo: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini

Offerta Economica

Numero Riga	DESCRIZIONE LOTTO	CODICE REGIONALE	DESCRIZIONE CODICE REGIONALE	UM OGGETTO INIZIATIVA	QUANTITA'	VALORE A BASE D'ASTA IVA ESCLUSA (2 dec.)	PREZZO OFFERTO PER UM IVA ESCLUSA (2 dec.)	VALORE OFFERTO (2 dec.)	ONERI AZIENDALI PER LA SICUREZZA (2 dec.)	COSTI MANODOPERA (2 dec.)	DOCUMENTO ILLUSTRATIVO COSTO DELLA MANODOPERA
0	Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti			23.995.000,00					
1	Colazione - Degenti	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	UNITÀ	1.571.705						
2	Pranzo - Degenti	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	UNITÀ	1.414.325						
3	Cena - Degenti	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	UNITÀ	1.298.560						
4	Pasto mensa - Dipendenti	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	UNITÀ	395.095						
5	Cestini - Dipendenti	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	UNITÀ	107.155						
6	Acqua minerale frizzante da 500 ml	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	50.000						
7	Camomilla in filtri	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	10.000						
8	The in filtri	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	10.000						
9	The decaffeinato in filtri	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	10.000						
10	Succhi e nettari di frutta da 200 ml (gusti misti)	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	25.000						
11	Succo di ananas da 200 ml	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	3.000						
12	Zucchero in bustine da 5 g	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	85.000						
13	Burro mono-confezione da 10 g	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	KG	5.000						
14	Marmellate mono-confezione da 25 g	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	50.000						
15	Fette biscottate mono-confezione da 15 g	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	17.500						
16	Fette biscottate s/glutine da 40 g	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	250						
17	Vino in brik da 1 lt	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	500						
18	Merendine da g 30 e crostatine da g 40 mono-confezione	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	11.000						
19	Cometti lieviti	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	43.000						
20	Panini farciti in ATM	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	18.250						
21	Pane all'olio da 50 gr	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	7.500						
22	Formaggini senza polifosfati in bi-confezione da g 60	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	1.500						
23	Aceto	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	LITRO	250						
24	Sale in sacco da 25 kg	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	75						
25	Posate biocompostabili in kit (tovagliolo, cucchiaio, forchetta, coltello)	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	7.500						
26	Acqua minerale naturale da 500 ml	SR55320000-9	Servizi di distribuzione pasti	PEZZO	50.000						

VALORE DELL'OFFERTA ECONOMICA: €

Ragione sociale del Concorrente:

Firmato digitalmente



PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPEDALIERA PER L'AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI
ALLEGATO 4 - PERSONALE ATTUALMENTE IMPIEGATO

#	CCNL	Livello	Mansione	Ore settimanali di impiego	Anzianità lavorativa (data assunzione)	Soggetto svantaggiato (si/no)	Soggetto che fruisce di agevolazione contributiva (si/no)	Nr. scatti di anzianità	Valore economico scatti di anzianità	Superminimo	E.D.R.	Ore retribuzione mese	Numero Buoni Pasto/mese
1	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	4	OPERAIO SPECIALIZZATO	40,00	01/08/2013	no	n.a.	6,00	198,30	78,57	0,00	172,00	0
2	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	4	IMP. D'APPALTO	20,00	10/03/2016	no	n.a.	1,00	33,05	0,00	0,00	172,00	0
3	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	6S	ADD. SERV. MENSA-160	30,00	20/02/2017	no	n.a.	1,00	31,25	0,00	0,00	172,00	0
4	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	4	SECONDO CUOCO MENSE AZIENDALI-160	36,00	12/10/2017	no	n.a.	4,00	130,16	0,00	0,00	172,00	0
5	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	4	CUOCO-160	36,00	01/10/2017	no	n.a.	4,00	132,20	0,00	0,00	172,00	0
6	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	6S	ADD. SERV. MENSA-160	24,00	01/10/2017	si	n.a.	4,00	125,00	0,00	0,00	172,00	0
7	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	6S	ADD. SERV. MENSA-160	24,00	01/10/2017	no	n.a.	4,00	125,00	0,00	0,00	172,00	0
8	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	6S	ADD. SERV. MENSA-160	24,00	01/10/2017	no	n.a.	4,00	125,00	0,00	0,00	172,00	0
9	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	6S	ADD. SERV. MENSA-160	24,00	01/10/2017	no	n.a.	4,00	125,00	0,00	0,00	172,00	0
10	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	5	ADD. SERV. MENSA-160	35,00	01/10/2017	no	n.a.	6,00	187,50	0,00	0,00	172,00	0
11	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	IV	OPERAIO SPECIALIZZATO	35,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	63,15	0,00	10,33	173,00	0
12	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	IV	OPERAIO SPECIALIZZATO	35,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	63,15	0,00	10,33	173,00	0
13	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	27,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
14	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	27,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
15	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	27,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
16	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	27,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
17	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	15,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
18	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	27,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
19	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	24,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
20	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	27,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
21	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	4	OPERAIO SPECIALIZZATO	35,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	58,18	0,00	0,00	172,00	0
22	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	IV	OPERAIO SPECIALIZZATO	35,00	25/01/2018	no	n.a.	1,00	63,15	0,00	10,33	173,00	0
23	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	27,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
24	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	IV	OPERAIO SPECIALIZZATO	35,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	63,15	0,00	10,33	173,00	0
25	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	16,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
26	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	III	CAPO SERVIZIO	26,25	01/10/2017	no	n.a.	1,00	58,18	0,00	10,33	173,00	0
27	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	IV	OPERAIO SPECIALIZZATO	35,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	63,15	0,00	10,33	173,00	0
28	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	27,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
29	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	16,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
30	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	IV	OPERAIO SPECIALIZZATO	35,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	63,15	0,00	10,33	173,00	0
31	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	24,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
32	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	30,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
33	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	IV	OPERAIO SPECIALIZZATO	35,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	63,15	0,00	10,33	173,00	0
34	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	26,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
35	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	27,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
36	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	16,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
37	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	III	AUTISTA/MAGAZZINIERE	28,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	58,18	0,00	10,33	173,00	0
38	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	27,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
39	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	32,08	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
40	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	16,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
41	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	16,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
42	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	24,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
43	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	23,33	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
44	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	32,08	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
45	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	16,00	24/03/2018	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
46	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	24,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0

47	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	15,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
48	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	27,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
49	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	24,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
50	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	16,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
51	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	7	ADD. PERSONALE FATICA/PULIZIA-160	25,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	30,47	0,00	0,00	172,00	0
52	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	4	CUOCO-160	36,00	01/10/2017	no	n.a.	6,00	209,16	0,00	0,00	172,00	0
53	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	4	CUOCO-160	36,00	01/10/2017	no	n.a.	6,00	195,21	0,00	0,00	172,00	0
54	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	6S	ADD. SERV. MENSA-160	36,00	01/10/2017	no	n.a.	6,00	187,50	0,00	0,00	172,00	0
55	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	6S	ADD. SERV. MENSA-160	31,50	01/10/2017	no	n.a.	4,00	125,00	0,00	0,00	172,00	0
56	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	7	ADD. PERSONALE FATICA/PULIZIA-160	27,16	01/10/2017	no	n.a.	1,00	30,47	0,00	0,00	172,00	0
57	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	6S	ADD. SERV. MENSA-160	36,00	01/10/2017	no	n.a.	6,00	187,50	0,00	0,00	172,00	0
58	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	4	OPERAIO SPECIALIZZATO	40,00	01/10/2017	no	n.a.	6,00	198,30	45,00	0,00	172,00	0
59	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	5	MAGAZZINIERE	40,00	01/10/2017	no	n.a.	5,00	162,70	0,00	0,00	172,00	0
60	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	6S	ADD. SERV. MENSA-160	36,00	01/10/2017	no	n.a.	6,00	187,50	0,00	0,00	172,00	0
61	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	6S	ADD. SERV. MENSA-160	30,00	01/10/2017	no	n.a.	4,00	125,00	0,00	0,00	172,00	0
62	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	6S	ADD. PERSONALE FATICA/PULIZIA-160	24,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	30,47	0,00	0,00	172,00	0
63	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	4	IMP. D'APPALTO	40,00	01/10/2017	no	n.a.	6,00	209,16	0,00	0,00	172,00	0
64	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	5	MAGAZZINIERE	40,00	01/10/2017	no	n.a.	6,00	195,24	0,00	0,00	172,00	0
65	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	7	ADD. PERSONALE FATICA/PULIZIA-160	27,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	30,47	0,00	0,00	172,00	0
66	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	7	ADD. PERSONALE FATICA/PULIZIA-160	27,16	01/10/2017	no	n.a.	2,00	60,94	0,00	0,00	172,00	0
67	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	6S	ADD. SERV. MENSA-160	24,00	01/10/2017	no	n.a.	1,00	31,25	0,00	0,00	172,00	0
68	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	6S	ADD. SERV. MENSA-160	37,50	01/10/2017	no	n.a.	6,00	196,50	0,00	0,00	172,00	0
69	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	5	MAGAZZINIERE	40,00	01/10/2017	no	n.a.	6,00	195,24	0,00	0,00	172,00	0
70	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	6S	ADD. SERV. MENSA-160	31,50	01/10/2017	no	n.a.	4,00	125,00	0,00	0,00	172,00	0
71	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	6S	ADD. SERV. MENSA-160	33,00	01/10/2017	no	n.a.	4,00	125,00	0,00	0,00	172,00	0
72	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	4	CUOCO CAPO PARTITA-160	36,00	22/12/2017	no	n.a.	1,00	33,05	0,00	0,00	172,00	0
73	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	4	CUOCO CAPO PARTITA-160	36,00	03/04/2018	no	n.a.	1,00	33,05	0,00	0,00	172,00	0
74	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	5	SECONDO CUOCO	24,00	03/04/2018	no	n.a.	1,00	32,54	0,00	0,00	172,00	0
75	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	4	IMP. D'APPALTO	36,00	03/04/2018	no	n.a.	1,00	33,05	0,00	0,00	172,00	0
76	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	20,00	23/05/2018	no	n.a.	0,00	0,00	0,00	10,33	173,00	0
77	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	5	SECONDO CUOCO MENSE AZIENDALI-160	25,00	23/05/2018	no	n.a.	0,00	0,00	0,00	0,00	172,00	0
78	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	3	RSR JUNIOR	40,00	08/07/2019	no	n.a.	0,00	0,00	12,89	0,00	172,00	0
79	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	4	IMP. D'APPALTO	36,00	21/07/2019	no	n.a.	0,00	0,00	0,00	0,00	172,00	0
80	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	25,00	22/08/2019	no	n.a.	0,00	0,00	0,00	10,33	173,00	0
81	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	20,00	22/08/2019	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
82	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	20,00	22/08/2019	no	n.a.	0,00	0,00	0,00	10,33	173,00	0
83	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	5	SECONDO CUOCO MENSE AZIENDALI-160	20,00	22/08/2019	no	n.a.	0,00	0,00	0,00	0,00	172,00	0
84	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	25,00	22/08/2019	no	n.a.	0,00	0,00	0,00	10,33	173,00	0
85	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	15,75	22/08/2019	no	n.a.	0,00	0,00	0,00	10,33	173,00	0
86	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	4	IMP. D'APPALTO	36,00	02/09/2019	no	n.a.	0,00	0,00	0,00	0,00	172,00	0
87	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	16,00	01/10/2019	no	n.a.	1,00	54,39	0,00	10,33	173,00	0
88	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	2	CAPO CUOCO-160	40,00	01/09/2020	no	n.a.	0,00	0,00	408,49	0,00	172,00	0
89	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	4	CUOCO-160	40,00	19/10/2020	no	n.a.	0,00	0,00	0,00	0,00	172,00	0
90	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	IV	OPERAIO SPECIALIZZATO	35,00	01/06/2021	no	n.a.	0,00	0,00	0,00	10,33	173,00	0
91	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	II	ADD. MANS. PROMISCUE	12,00	18/12/2021	no	n.a.	0,00	0,00	0,00	10,33	173,00	0
92	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	4	CUOCO-160	20,00	01/02/2022	no	n.a.	0,00	0,00	0,00	0,00	172,00	0
93	CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	4	CUOCO-160	36,00	01/02/2022	no	n.a.	0,00	0,00	0,00	0,00	172,00	0
94	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	I	ADD. ALLE CONSEGNE	12,00	22/07/2021	no							personale in somministr
95	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	I	ADD. ALLE CONSEGNE	12,00	09/06/2021	no							personale in somministr
96	CCNL Imprese Pulizia e Servizi Integrati/Multiservizi	I	ADD. ALLE CONSEGNE	12,00	22/07/2020	no							personale in somministr



**GARA COMUNITARIA CETRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI UNA CONVENZIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPEDALIERA PER L’AZIENDA
OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DELLA REGIONE
LAZIO**

ALLEGATO 5

SCHEMA DI CONVENZIONE

**ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE**

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

**CONVENZIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
OSPEDALIERA PER L’AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI**

TRA

La Regione Lazio – Direzione regionale Centrale Acquisti, con sede legale in Via Rosa Raimondi Garibaldi, 7 00145 Roma, codice fiscale 80143490581, di seguito denominata “Regione Lazio” o “Committente”, nella persona di _____, nato/a _____, Prov. _____, il _____, in qualità di _____, autorizzata alla stipula della presente Convenzione in virtù dei poteri conferitigli con _____,

E

L’Impresa _____, con sede in _____, Prov. _____, Via/Piazza _____, n. _____, CAP _____, C.F. n. _____, e P. IVA n. _____, iscritta presso il Registro delle Imprese di _____, al n. _____, tenuto dalla C.C.I.A.A. di _____, di seguito definita “Fornitore”, nella persona di _____, nato a _____, il _____, in qualità di _____, autorizzata alla stipula del presente Convenzione in virtù dei poteri conferitigli da _____, congiuntamente, anche, le “Parti”,

PREMESSO CHE

- A. la Regione Lazio, con Determinazione n. _____ del _____, ha indetto una “*Procedura aperta per l’affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l’Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini*”, il cui bando è stato pubblicato sulla GUUE n. _____ del _____ e sulla GURI n. _____ del _____;
- B. con Determinazione n. _____ del _____ della Regione Lazio, il Fornitore è risultato aggiudicatario della procedura di gara in oggetto;
- C. il Fornitore risulta in regola con i requisiti previsti dall’art.80 del D. Lgs. n. 50/2016 e che lo stesso ha presentato quanto previsto per la stipula della Convenzione;
- D. il Fornitore, sottoscrivendo la presente Convenzione, dichiara che quanto risulta nella stessa, nonché nel Disciplinare e relativi allegati e nel Capitolato Tecnico e relativi allegati definisce in



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

modo adeguato e completo l'oggetto del servizio e consente di acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione dello stesso;

- E. il Fornitore, con la sottoscrizione della presente Convenzione, dichiara, ai sensi e per gli effetti di cui agli articoli 1341 e 1342 c.c., di accettare tutte le condizioni e patti contenuti nel presente atto e di avere particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole;
- F. con riferimento all'articolo 53, comma 16-ter, D. Lgs. 165/2001, il Fornitore, sottoscrivendo la presente Convenzione, attesta, altresì, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Committente e/o della Stazione Appaltante nei propri confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto;
- G. l'obbligo del Fornitore di prestare quanto oggetto della presente Convenzione sussiste nei modi e nelle forme disciplinati dalla stessa, ai prezzi unitari, alle condizioni, alle modalità ed ai termini ivi contenuti;
- H. la presente Convenzione non è fonte di obbligazione per la Regione Lazio nei confronti del Fornitore, rappresentando in ogni caso le condizioni generali delle prestazioni che verranno concluse dall'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini con l'emissione del relativo Ordinativo di Fornitura (i.e. contratto) il quale, nei limiti ivi previsti, sarà per esso fonte di obbligazione;
- I. resta espressamente inteso che la Regione Lazio non potrà in nessun caso essere ritenuta responsabile per atti o attività dell'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini; parimenti, l'Azienda ospedaliera citata potrà essere considerata responsabile unicamente e limitatamente per le obbligazioni nascenti dagli Ordinativi di Fornitura che ha emesso l'Azienda stessa;
- J. la presente Convenzione, compresi i relativi Allegati, viene sottoscritta dalle Parti con firma digitale rilasciata da ente certificatore autorizzato;
- K. il Fornitore, sottoscrivendo la presente Convenzione, si impegna a rispettare il Codice di Comportamento del personale della Giunta Regionale e delle Agenzie regionali, adottato con DGR n. 33 del 21/01/2014, che espressamente dispone, all'art. 5, l'obbligo di astensione in capo al dipendente pubblico che, nello svolgimento delle attività inerenti alle sue mansioni, si renda conto di trovarsi in situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, le quali dovranno essere comunicate tempestivamente.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

**TUTTO CIÒ PREMESSO LE PARTI, COME SOPRA RAPPRESENTATE,
CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE**

Articolo 1

Valore delle premesse e degli allegati

1. Le premesse di cui sopra, gli Atti e i documenti richiamati nelle medesime premesse e nella restante parte della presente Convenzione, il Disciplinare di gara e i relativi allegati, il Capitolato Tecnico, l'Offerta Tecnica e tutti gli elaborati che la costituiscono, l'Offerta Economica, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale e sono fonte delle obbligazioni oggetto della presente Convenzione.

Articolo 2

Definizioni

1. Nell'ambito della presente Convenzione si intende per:
 - a. **Atti di gara:** il Disciplinare, il Capitolato Tecnico e relativi allegati concernenti la “*Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio*”;
 - b. **Azienda ospedaliera:** si intende l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini presso la quale il Fornitore si impegna ad erogare la fornitura e prestare i servizi richiesti;
 - c. **Fornitore:** il soggetto che sottoscrive la Convenzione Quadro ed eroga il servizio;
 - d. **Convenzione:** il contratto stipulato tra la Regione ed il Fornitore aggiudicatario che regola i termini della fornitura attivata dall'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini attraverso gli Ordinativi di Fornitura emessi con le modalità definite negli atti di gara;
 - e. **Contratto / Ordinativo di Fornitura:** atto formale di adesione dell'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini alla Convenzione, mediante il quale la stessa acquista i servizi, impegnando il fornitore alla prestazione richiesta;
 - f. **Offerta:** l'offerta del Fornitore presentata per l'oggetto della fornitura di cui alla presente Convenzione;



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

g. Sito: lo spazio web sul Portale internet <http://www.regione.lazio.it/rl/centraleacquisti/>.

Articolo 3

Norme regolatrici e disciplina applicabile

1. L'erogazione dei servizi oggetto della presente Convenzione e degli Ordinativi di Fornitura è regolata in via gradata:
 - dalle clausole della presente Convenzione e dagli atti ivi richiamati, dal Capitolato Tecnico, dal Disciplinare, dall'Offerta Tecnica e dall'Offerta Economica dell'aggiudicatario, che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti con il Fornitore relativamente alle attività e prestazioni contrattuali;
 - dai regolamenti di accesso e utilizzo delle Convenzioni riportati sul sito di cui il Fornitore dichiara di avere esatta conoscenza e che, sebbene non siano materialmente allegati, fanno parte integrante e sostanziale del presente atto;
 - dalle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. e, comunque, dalle norme di settore in materia di appalti pubblici;
 - dalle disposizioni anche regolamentari in vigore per l'Azienda Ospedaliera, di cui il Fornitore dichiara di avere esatta conoscenza;
 - dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato.
2. In caso di difficoltà interpretative tra quanto contenuto nel Capitolato Tecnico e suoi allegati e quanto dichiarato nell'Offerta Tecnica, prevarrà quanto contenuto nel Capitolato Tecnico e suoi allegati, fatto comunque salvo il caso in cui l'Offerta Tecnica contenga, a giudizio della Regione Lazio, previsioni migliorative rispetto a quelle contenute nel Capitolato Tecnico e suoi allegati.
3. Le clausole della Convenzione sono sostituite, modificate o abrogate automaticamente per effetto di norme aventi carattere cogente contenute in leggi o regolamenti che entreranno in vigore successivamente, fermo restando che in ogni caso, anche ove intervengano modificazioni autoritative dei prezzi migliorative per il Fornitore, quest'ultimo rinuncia a promuovere azioni o ad opporre eccezioni rivolte a sospendere o a risolvere il rapporto contrattuale in essere.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

4. L'aggiudicatario è tenuto all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, comprese quelle che potessero essere emanate in corso del contratto.
5. In ordine all'esecuzione contrattuale, resta nell'esclusiva competenza della Regione Lazio, la titolarità della gestione giuridico/amministrativa delle seguenti attività:
 - gestione dell'eventuale contenzioso legato alla procedura di gara;
 - custodia della documentazione tecnica dei prodotti oggetto di fornitura;
 - stesura e sottoscrizione della presente Convenzione con il Fornitore (non vincolante in assenza di Ordinatori di Fornitura da parte dell'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini).
6. Resta nell'esclusiva competenza dell'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini:
 - nomina del Responsabile del procedimento per la gestione del contratto e nomina del D.E.C. laddove previsto;
 - richiesta e custodia del deposito cauzionale definitivo costituito a favore dell'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini ai fini della stipula dell'Ordinativo di Fornitura;
 - emissione di Ordinatori di Fornitura;
 - controlli qualitativi/quantitativi di cui all'art. 11 della presente Convenzione;
 - ricevimento fatture e relativi pagamenti;
 - gestione dei rapporti negoziali, e dell'eventuale contenzioso, conseguenti all'esecuzione dell'Ordinativo di Fornitura;
 - monitoraggio della fornitura e comunicazione delle valutazioni alla Regione Lazio;
 - ogni altra attività non ricompresa al precedente comma 5.

Articolo 4

Oggetto del servizio

1. La Convenzione definisce la disciplina, comprensiva delle modalità di conclusione ed esecuzione, applicabile ai contratti concernenti l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini, così come descritto nel Capitolato Tecnico.
2. Con la sottoscrizione della Convenzione, il Fornitore si obbliga irrevocabilmente nei confronti dell'Azienda Ospedaliera contraente a fornire i servizi oggetto del presente atto, con le



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

caratteristiche tecniche e di conformità prescritte nel Capitolato Tecnico, Disciplinare e nell'offerta presentata, nella misura richiesta dalla stessa Azienda ospedaliera mediante emissione di un Ordinativo di Fornitura, il tutto nei limiti dell'importo massimo spendibile pari a Euro _____, IVA esclusa;

3. La presente Convenzione non è fonte di alcuna obbligazione per la Regione Lazio e per l'Azienda ospedaliera nei confronti del Fornitore; l'Azienda ospedaliera assume obblighi nei confronti di quest'ultimo esclusivamente con l'emissione dell'Ordinativo di Fornitura, costituendo la presente Convenzione le condizioni generali dei singoli contratti di fornitura conclusi dall'Azienda ospedaliera con l'emissione del predetto Ordinativo.
4. Sono ammesse le varianti all'Ordinativo di Fornitura da parte dell'Azienda Ospedaliera secondo quanto previsto dall'art. 106 del D. Lgs. n. 50 del 2016.
5. Nel corso del singolo Ordinativo di Fornitura, l'Azienda Ospedaliera contraente potrà richiedere all'Operatore Economico Aggiudicatario, agli stessi prezzi, patti e condizioni, di incrementare l'importo contrattuale fino alla concorrenza di un quinto, ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D.lgs. n. 50/2016.
6. Fermo restando quanto sopra, la Regione Lazio potrà altresì, nel corso dell'esecuzione, apportare variazioni secondo quanto previsto dal suddetto articolo.

Articolo 5

Utilizzo della Convenzione e dell'Ordinativo di Fornitura

1. L'utilizzo della Convenzione comporta la registrazione al Sito da parte dell'Azienda ospedaliera contraente, tramite proprio rappresentante.
2. L'Azienda ospedaliera utilizza la Convenzione mediante l'emissione di un Ordinativo di Fornitura sottoscritto digitalmente dal soggetto di cui al comma 1 del presente articolo o suo delegato e inviati al Fornitore, nei quali sarà indicato il valore della fornitura oggetto dell'Ordinativo.
3. È a carico del Fornitore ogni onere e rischio di controllo sulla legittimità dei soggetti che utilizzano la Convenzione; qualora il Fornitore dia esecuzione a Ordinativi di Fornitura emessi da soggetti non legittimati ad utilizzare la Convenzione, le forniture oggetto degli Ordinativi non verranno conteggiate nell'importo massimo spendibile oggetto della Convenzione stessa.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

4. In considerazione degli obblighi assunti dal Fornitore in forza della Convenzione, il singolo Ordinativo si concludono con la semplice ricezione da parte del Fornitore dello stesso, mediante apposito modulo presente sulla piattaforma di e-procurement regionale S.TEL.LA.. Il Fornitore non può dare seguito ad Ordinativi di fornitura che pervengano in modalità alternative a quella descritta nel presente articolo.
5. Il Fornitore è tenuto, entro due giorni lavorativi, a dare riscontro all'Azienda ospedaliera, attraverso il Sito, dell'Ordinativo di Fornitura ricevuto.
6. Il Fornitore si obbliga ad eseguire la fornitura con le modalità stabilite e descritte nella presente Convenzione e nel Capitolato Tecnico.

Articolo 6

Durata della Convenzione

1. Fermo restando l'importo massimo spendibile di cui all'articolo 4, comma 2, eventualmente incrementato ai sensi dell'articolo 4, comma 5, la presente Convenzione ha una durata di **24 (ventiquattro) mesi** a decorrere dalla sua sottoscrizione.
2. Nel caso in cui prima della scadenza del termine di durata, sia stato esaurito l'importo massimo spendibile di cui al precedente articolo 4, comma 2, eventualmente incrementato dell'articolo 4, comma 5, la Convenzione verrà considerata conclusa.
3. Resta inteso che per durata della Convenzione si intende il periodo entro il quale l'Azienda ospedaliera può aderire alla Convenzione, mediante l'emissione di un Ordinativo.
4. Con l'emissione dell'Ordinativo di Fornitura, l'Azienda ospedaliera da origine ad un contratto per l'affidamento dei servizi oggetto di gara della durata di **60 (sessanta) mesi** successivi all'emissione dell'Ordinativo di Fornitura o all'avvio del servizio se successiva. L'Ordinativo può essere prorogato di ulteriori 6 mesi nelle more della individuazione del nuovo Fornitore da parte della Regione Lazio.
5. L'Ordinativo può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'articolo 106, comma 1, lettera a) del Codice, nel caso di applicazione della clausola di revisione prezzi di cui oltre.
6. È escluso ogni tacito rinnovo del presente Atto.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

7. Se, per qualsiasi motivo cessi l'efficacia della Convenzione o di ogni singolo Ordinativo di Fornitura, il Fornitore sarà tenuto a prestare la massima collaborazione, anche tecnica, affinché possa essere garantita la continuità dei servizi, soprattutto nel caso in cui gli stessi vengano successivamente affidati a Ditte diverse dal medesimo Fornitore.

Articolo 7

Condizioni della fornitura e limitazione di responsabilità

1. Sono a carico del Fornitore, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla prestazione delle attività e dei servizi oggetto della Convenzione, nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria per la prestazione degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, ivi compresi quelli relativi ad eventuali spese di trasporto, di viaggio e di missione per il personale addetto all'esecuzione contrattuale.
2. Il Fornitore garantisce l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nella presente Convenzione, pena la risoluzione di diritto della Convenzione medesima e/o degli Ordinativi di Fornitura, come previsto nell'Articolo "Risoluzione dell'Ordinativo e della Convenzione e clausola espressa", restando espressamente inteso che l'Azienda ospedaliera potrà risolvere il Contratto / Ordinativo di Fornitura da essa stessa emesso.
3. Le prestazioni contrattuali debbono necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel Capitolato Tecnico ovvero nell'Offerta Tecnica presentata dal Fornitore, se migliorativa. In ogni caso, il Fornitore si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula della Convenzione.
4. Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula della Convenzione, restano ad esclusivo carico del Fornitore, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre ed il Fornitore non può, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti dell'Azienda ospedaliera o, comunque, della Regione Lazio, per quanto di propria competenza, assumendosene il medesimo Fornitore ogni relativa alea.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

5. Il Fornitore si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne la Regione Lazio e l'Azienda ospedaliera da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.
6. Il Fornitore rinuncia espressamente, sin da ora, a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolata o resa più onerosa dalle attività svolte dall'Azienda ospedaliera e/o da terzi autorizzati.
7. Il Fornitore si impegna ad avvalersi, per la prestazione delle attività contrattuali, di personale specializzato che può accedere nei locali dell'Azienda ospedaliera nel rispetto di tutte le relative prescrizioni e procedure di sicurezza e accesso, fermo restando che è cura ed onere del Fornitore verificare preventivamente tali prescrizioni e procedure.
8. Il Fornitore si obbliga a consentire alla Regione Lazio e all'Azienda ospedaliera, per quanto di rispettiva competenza, di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto degli Ordinativi di Fornitura, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.
9. Il Fornitore si obbliga, infine, a dare immediata comunicazione alla Regione Lazio e all'Azienda ospedaliera, per quanto di rispettiva competenza, di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione delle attività di cui alla Convenzione e ai singoli Ordinativi di Fornitura.
10. Resta espressamente inteso che la Regione Lazio non può in nessun caso essere ritenuta responsabile nei confronti dell'Azienda ospedaliera.
11. Inoltre, l'Azienda ospedaliera può essere considerata responsabile unicamente e limitatamente per le obbligazioni nascenti dall'Ordinativo emesso.
12. Le attività contrattuali da svolgersi presso i locali dell'Azienda ospedaliera debbono essere eseguite senza interferire nel normale lavoro: le modalità ed i tempi debbono comunque essere concordati con la stessa Azienda ospedaliera. Il Fornitore prende atto che, nel corso dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, i locali dell'Azienda ospedaliera continuano ad essere utilizzati per la loro destinazione istituzionale dal loro personale e/o da terzi autorizzati; il Fornitore si impegna, pertanto, ad eseguire le predette prestazioni salvaguardando le esigenze dei suddetti soggetti, senza recare intralci, disturbi o interruzioni all'attività lavorativa in atto.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

Articolo 8

Obbligazioni specifiche del fornitore

1. Il Fornitore si obbliga, oltre a quanto previsto nelle altre parti della Convenzione, a:
 - a. eseguire le forniture ed i servizi oggetto della Convenzione, dettagliatamente descritti nel Capitolato Tecnico e nell'Offerta Tecnica, ove migliorativa, impiegando tutte le strutture ed il personale necessario per la loro realizzazione secondo quanto stabilito nella Convenzione quadro e negli Atti di gara;
 - b. adottare nell'esecuzione di tutte le attività, le modalità atte a garantire la vita e l'incolumità dei propri dipendenti, dei terzi e dei dipendenti dell'Azienda ospedaliera nonché ad evitare qualsiasi danno agli impianti, a beni pubblici o privati;
 - c. predisporre tutti gli strumenti e le metodologie, comprensivi della relativa documentazione, atti a garantire elevati livelli di fornitura, ivi compresi quelli relativi alla sicurezza e riservatezza, nonché atti a consentire alla Regione Lazio di monitorare la conformità della prestazione alle norme previste nella Convenzione e nell'Ordinativo, e, in particolare, ai parametri di qualità predisposti;
 - d. dotare il personale di divise e di dispositivi di protezione individuale previsti dalla normativa, e di tutte le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio;
 - e. osservare, integralmente, tutte le Leggi, Norme e Regolamenti di cui alla vigente normativa in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e a verificare che anche il personale rispetti integralmente le disposizioni di cui sopra;
 - f. manlevare e tenere indenne la Regione nonché l'Azienda ospedaliera contraente per quanto di rispettiva competenza, dalle pretese che i terzi dovessero avanzare in relazione ai danni derivanti dalla fornitura resa in modalità diversa rispetto a quanto previsto nella presente Convenzione, ovvero in relazione a diritti di privativa vantati da terzi;
 - g. garantire la dovuta diligenza ed una particolare attenzione qualitativa derivante dalla caratteristica sanitaria ed ospedaliera della fornitura, adottando tutte le precauzioni necessarie per la perfetta conservazione della merce durante il trasporto, in linea con quanto previsto dalla normativa in vigore;



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

- h. comunicare tempestivamente le eventuali variazioni della propria struttura organizzativa coinvolta nell'esecuzione della Convenzione e degli Ordinativi di Fornitura, indicando analiticamente le variazioni intervenute ed i nominativi dei nuovi responsabili;
- i. su richiesta scritta della Regione Lazio o dell'Azienda ospedaliera contraente, il Fornitore dovrà presentare il libro matricola e la documentazione INPS (DM 10) con certificazione di resa di conformità. Nel caso di inottemperanza agli obblighi ivi precisati accertati dalla richiedente, la medesima comunicherà, al Fornitore e se necessario all'Ispettorato del Lavoro, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sul valore del corrispettivo mensile corrisposto ovvero alla sospensione del pagamento dei successivi corrispettivi, destinando le somme accantonate a garanzia degli obblighi di cui sopra. La detrazione del 20% sarà applicata fino al momento in cui l'Ispettorato del Lavoro non abbia accertato che gli obblighi predetti siano integralmente adempiuti. Per tali detrazioni il Fornitore non può opporre eccezioni alla richiedente né ha titolo per un eventuale risarcimento del danno;
- j. mettere a disposizione un numero di telefono del Responsabile del Servizio, come indicato nel Capitolato Tecnico.

Articolo 9

Modalità e termini di esecuzione

1. La prestazione a carico del Fornitore avviene sulla base del corrispondente Ordinativo di Fornitura emesso dall'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini e nel rispetto dei termini e delle modalità e dei luoghi ivi indicati.
2. Il Fornitore si impegna ad eseguire il servizio così come previsto e regolato dal Capitolato tecnico e in tutti gli atti di gara, in particolare:
 - l'esecuzione del servizio deve avvenire nei modi e nei tempi previsti dal Capitolato tecnico di gara e, ove migliorativa, nell'Offerta Tecnica presentata;
 - in caso di indisponibilità temporanea di prodotti per causa di forza maggiore si applicherà quanto previsto dal Capitolato tecnico di gara.
3. L'erogazione di ciascun servizio si intende comprensiva di ogni onere e spesa, nessuno escluso.
4. Il Fornitore si obbliga a rispettare tutte le indicazioni relative alla buona e corretta esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dall'Azienda ospedaliera.

**ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE**

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

5. Non sono ammesse prestazioni parziali, pertanto l'esecuzione del servizio deve avvenire secondo quanto previsto negli atti di cui al punto 1.
6. Il Fornitore deve erogare i servizi nel rispetto di ogni altro prescrizione riportata nella documentazione tecnica e, se migliorativa nell'Offerta Tecnica, pena l'applicazione delle penali di cui oltre.

Articolo 10**Controlli Qualitativi/Quantitativi**

1. Il Fornitore si obbliga a consentire alla Regione Lazio e all'Azienda ospedaliera, per quanto di relativa competenza, di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto della Convenzione, nelle modalità riportate nel Capitolato Tecnico, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.
2. La Regione Lazio e l'Azienda ospedaliera contraente hanno ha comunque la facoltà di effettuare tutti gli accertamenti e controlli che ritengano opportuni, con qualsiasi modalità ed in ogni momento, durante il periodo di efficacia della Convenzione e dell'Ordinativo, per assicurare che da parte del Fornitore siano scrupolosamente osservate tutte le pattuizioni contrattuali.
3. In caso di inosservanza totale o parziale di quanto previsto, il Fornitore sarà soggetto a contestazione da parte dell'Azienda ospedaliera contraente. La contestazione determina l'interruzione dei termini di pagamento del corrispettivo.
4. Il Fornitore si impegna ad inviare all'Azienda ospedaliera contraente con cadenza semestrale una relazione sull'andamento del servizio che riporti, in formato file .csv o .xls, almeno le seguenti informazioni:
 - quantità richieste per presidio, distinte per tipo (colazione, pranzo, cena, accessi mensa);
 - attuale grado di esecuzione in termini di numero pasti offerti distinti per tipologia e valori economici;
 - valore residuo del contratto.

Tale report dovrà essere inviato alla Azienda Sanitaria e in copia alla Regione Lazio.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

Resta inteso che la Azienda ospedaliera contraente si riserva la facoltà di richiedere la consegna di report contenenti informazioni aggiuntive a quelle sopra elencate.

5. L'Azienda ospedaliera, allo scopo di assicurare un elevato livello di qualità del servizio oggetto dell'appalto, attiva procedure di verifica e controllo quali/quantitative del servizio a diversi livelli organizzativi, demandati alla figura del Responsabile per la gestione del contratto o persona da lui delegata.
6. Le attività di controllo saranno svolte sia attraverso procedure interne sia con verifiche in contraddittorio con l'impresa aggiudicataria.
7. Qualora le prestazioni rese non siano rispondenti agli standard quali/quantitativi stabiliti, il Responsabile per la gestione del contratto o persona da lui delegata, in caso di non conformità grave contatta il Referente di Struttura della Impresa richiedendo l'immediato intervento risolutivo e contestualmente compila il modulo di non conformità.
8. Qualora la qualità rilevata a seguito dei suddetti controlli risulti insufficiente, rispetto agli standard stabiliti, verranno applicate le penalità previste all'art. 17 della presente Convenzione.
9. Tali penalità verranno comminate anche in caso di mancata effettuazione del servizio o di esecuzione difforme nelle modalità e nei tempi rispetto a quelle concordate.
10. Sarà facoltà dell'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini effettuare, presso i locali di conservazione delle derrate, presso il centro di preparazione e confezionamento pasti e presso i locali dell'Azienda ospedaliera, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità e le metodologie che riterrà opportune, controlli e verifiche in merito a:
 - rispondenza del servizio fornito dall'Aggiudicatario alle prescrizioni del Capitolato e dei suoi allegati;
 - qualità igienico-sanitaria, merceologica, organolettica e nutrizionale dei prodotti alimentari forniti;
 - percezione di qualità del pasto erogato da parte dei pazienti;
 - attrezzature, operazioni di pulizia e sanificazione, e prodotti impiegati per le operazioni stesse;
 - nonché accertare in ogni tempo l'applicazione delle norme antinfortunistiche, fermo restando la responsabilità dell'impresa per quanto riguarda l'inosservanza delle medesime.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

Attraverso tecnici incaricati dall'Azienda ospedaliera, verranno effettuati prelievi di campioni di prodotti alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio ai fini della verifica dell'igiene delle lavorazioni, igiene degli ambienti di lavoro e dell'igiene del personale.

11. Tutti i controlli saranno verbalizzati e i risultati ritenuti negativi saranno inviati, per il tramite della Direzione del Presidio/Distretto/Dipartimento, al referente individuato quale Responsabile per la gestione del contratto per l'applicazione delle penali e/o degli altri interventi sanzionatori che provvederà ad inviare contestazione formale all'Aggiudicatario.

Articolo 11

Corrispettivi

1. I corrispettivi contrattuali dovuti al Fornitore dall'Azienda ospedaliera contraente in forza dell'aggiudicazione della Convenzione sono determinati sulla base di quanto riportato nel Capitolato Tecnico e nel Disciplinare di gara.
2. La remunerazione per tutte le forniture oggetto della presente iniziativa avverrà sulla base dei prezzi unitari presentati in sede di offerta, espressi in Euro, al netto dell'IVA, e dei pasti effettivamente forniti.
3. Tutti i predetti corrispettivi si riferiscono alle forniture ed ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali, e gli stessi sono dovuti unicamente al Fornitore e, pertanto, qualsiasi terzo, ivi compresi eventuali sub-fornitori o subappaltatori non possono vantare alcun diritto nei confronti dell'Azienda ospedaliera.
4. Tutti gli obblighi ed oneri derivanti al Fornitore dall'esecuzione del rapporto contrattuale e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nel corrispettivo contrattuale. Tale corrispettivo sarà quindi considerato remunerativo di ogni prestazione effettuata dal Fornitore in ragione del presente appalto, ivi comprese le eventuali spese di trasporto, di viaggio e di missione per il personale addetto all'esecuzione dell'appalto.
5. I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dal Fornitore in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono, pertanto, non dipendenti da qualsiasi imprevisto o eventualità, facendosi carico il Fornitore di ogni relativo rischio e/o alea.

**ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE**

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

6. Il Fornitore può richiedere adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati, salvo nei casi espressamente previsti, in conformità con quanto indicato all'articolo seguente.
7. Qualora si verificassero contestazioni, di carattere stragiudiziale o giudiziale, i termini di pagamento rimarranno sospesi e riprenderanno a decorrere all'atto della definizione della vertenza. L'Azienda ospedaliera, a garanzia della puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma restando l'applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti al fornitore cui sono state contestate inadempienze nell'esecuzione della fornitura, fino a che non si sia posto in regola con gli obblighi contrattuali (art. 1460 Codice Civile).
8. Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi di pagamento dei corrispettivi dovuti, il Fornitore potrà sospendere la fornitura e, comunque, le attività previste nella Convenzione e nei singoli Ordini di fornitura; qualora il Fornitore si rendesse inadempiente a tale obbligo, l'Ordine di fornitura e/o la Convenzione si potranno risolvere di diritto ex art. 1456 c.c. mediante unilaterale dichiarazione da comunicarsi con lettera raccomandata A/R o Posta Elettronica Certificata, da parte dell'Azienda ospedaliera contraente, con ogni conseguenza di legge e della presente Convenzione anche in ordine al risarcimento di eventuali danni patiti dalla Regione Lazio e/o dall'Azienda ospedaliera.
9. La Regione Lazio non può in nessun caso essere ritenuta responsabile dei pagamenti da parte dell'Azienda ospedaliera contraente.

Articolo 12**Revisione prezzi**

1. A partire dalla seconda annualità contrattuale, il Fornitore potrà chiedere all'Azienda ospedaliera contraente l'aggiornamento dei prezzi, in aumento o in diminuzione, sulla base dell'indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC), per la classe ECOICOP 11.1.2 Mense, reso disponibile dall'Istat sul proprio sito istituzionale.
2. La revisione dei prezzi può essere richiesta da parte del Fornitore una sola volta per ciascuna annualità.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

Articolo 13

Fatturazione e pagamenti

3. Le fatture relative ai corrispettivi di cui al precedente articolo dovranno essere in conformità a quanto stabilito dal Regolamento approvato con Decreto del Commissario Ad Acta n. U00247 02/07/2019 “*Modifiche alla Disciplina uniforme delle modalità di fatturazione e di pagamento dei crediti vantati nei confronti delle Aziende Sanitarie Locali, Aziende Ospedaliere, Aziende Ospedaliere Universitarie, IRCCS Pubblici, dell’Azienda ARES 118 e della Fondazione Policlinico Tor Vergata - ex DCA n. U00032 del 30 gennaio 2017*”. Le Parti contraenti, sottoscrivendo la presente Convenzione e il DCA U00247 02/07/2019, accettano pienamente il contenuto del suddetto regolamento e si obbligano ad applicarlo in ogni sua parte.
4. Ai fini dell’emissione della fattura, entro i primi giorni del mese successivo a quello di riferimento, il Fornitore deve trasmettere al Direttore dell’esecuzione del contratto il dettaglio dei servizi forniti e la relativa quantificazione economica. L’indicazione del valore complessivo da fatturare deve considerare:
 - a. le decurtazioni eventualmente derivanti dalla riduzione dei servizi prestati o dal riconoscimento di crediti per l’Azienda a qualsiasi titolo maturati (ad esclusione dell’applicazione di penali per le quali l’Azienda ospedaliera, nel rispetto della vigente normativa di riferimento, emette specifiche fatture che il fornitore è tenuto a saldare entro 30 giorni dalla loro data di emissione);
 - b. la quantificazione di eventuali costi aggiuntivi dovuti al fornitore per servizi svolti e previamente autorizzati dal Direttore dell’esecuzione del contratto.
5. Il Direttore dell’esecuzione del contratto ed il Referente del Fornitore procedono mensilmente – ed entro il giorno 10 del mese successivo alla mensilità da fatturare - all’analisi congiunta della documentazione proposta dal fornitore, al fine di condividere l’importo da fatturare mediante contestuale sottoscrizione di apposito verbale.
6. Solo successivamente alla sottoscrizione del suddetto verbale, il Fornitore emette fattura per l’importo concordato, che verrà successivamente liquidata secondo i tempi e le modalità stabilite dalle vigenti disposizioni normative ed aziendali di riferimento.
7. In caso di eventuale disaccordo sulla determinazione dell’importo fatturabile, le Parti ne indicano nel verbale le motivazioni restando inteso che – al fine di non pregiudicare l’iter di liquidazione – il Fornitore fatturerà temporaneamente l’importo risultante all’Azienda ospedaliera impegnandosi le parti a risolvere la specifica controversia entro i 30 giorni successivi.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

8. L'eventuale emissione di fatture di valore non corrispondente a quello concordato o non conforme a quello risultante all'Azienda ospedaliera, comporta il conseguente respingimento della fattura stessa.
9. Ciascuna fattura emessa dal Fornitore, intestata all'Azienda ospedaliera contraente, dovrà essere trasmessa in formato elettronico ed essere conforme a quanto disposto dal D.M. 55 del 3 aprile 2013, e dovrà contenere il riferimento alla presente Convenzione, al singolo Ordinativo di fornitura, al CIG e alle prestazioni cui si riferisce e relativi prezzi.
10. Resta salva la facoltà per l'Azienda Sanitaria ospedaliera di concordare con il Contraente ulteriori indicazioni da inserire in fattura per agevolare le attività di verifica e controllo.
11. Ciascuna fattura, fatta salva la ritenuta dello 0,50% sull'importo netto dovuto di cui all'articolo 30, comma 5, del d.lgs. 50/2016 e s.m.i., riporterà solamente l'importo troncato alle prime due cifre decimali senza alcun arrotondamento. Le ritenute possono essere svincolate dall'Azienda ospedaliera contraente soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione della verifica di conformità, previa acquisizione del documento unico di regolarità contributiva.
12. L'importo delle predette fatture è bonificato sul conto corrente indicato all'articolo seguente. Il Fornitore, sotto la propria esclusiva responsabilità, rende tempestivamente note le variazioni circa le modalità di accredito indicate nella presente Convenzione; in difetto di tale comunicazione, anche se le variazioni vengono pubblicate nei modi di legge, il Fornitore non può sollevare eccezioni in ordine ad eventuali ritardi dei pagamenti, né in ordine ai pagamenti già effettuati.

Articolo 14

Tracciabilità dei flussi finanziari e clausola risolutiva espressa

1. Il Fornitore si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136, pena la nullità assoluta della presente Convenzione e dell'Ordinativo di Fornitura.
2. Gli estremi identificativi del conto corrente di cui al modello "Tracciabilità flussi finanziari", di cui al paragrafo precedente è dedicato, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche di cui all'art. 3 della L. n. 136/2010, presso cui i pagamenti dovranno essere effettuati è il seguente:
IBAN _____.
3. Il Fornitore si obbliga a comunicare alla Regione Lazio e all'Azienda ospedaliera contraente le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul predetto conto corrente,



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

nonché ogni successiva modifica ai dati trasmessi, nei termini di cui all'art. 3, comma 7, L. n. 136/2010.

4. Qualora le transazioni relative agli Ordinativi di Fornitura inerenti la presente Convenzione siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità, la presente Convenzione e gli Ordinativi stessi sono risolti di diritto, secondo quanto previsto dall'art. 3, comma 9 bis, della L. n. 136/2010.
5. Il Fornitore si obbliga, altresì, ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136.
6. Il Fornitore, il subappaltatore o subcontraente, che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, ne dà immediata comunicazione all'Azienda ospedaliera e alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede l'Azienda ospedaliera stessa.
7. L'Azienda ospedaliera contraente verificherà che nei contratti di subappalto sia inserita, a pena di nullità assoluta dell'Ordinativo di Fornitura, un'apposita clausola con la quale il subappaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010.
8. Con riferimento ai subcontratti, il Fornitore si obbliga a trasmettere all'Azienda ospedaliera, oltre alle informazioni di cui all'art. 105, comma 2, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del DPR n. 445/2000, attestante che nel relativo subcontratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla Legge sopracitata. È facoltà dell'Azienda sanitaria richiedere copia del contratto tra il Fornitore ed il subcontraente al fine di verificare la veridicità di quanto dichiarato.
9. Per tutto quanto non espressamente previsto, restano ferme le disposizioni di cui all'art. 3 della L. 136/2010.

Articolo 15

Trasparenza

1. Il Fornitore espressamente ed irrevocabilmente:
 - dichiara che non vi è stata mediazione o altra opera di terzi per la conclusione della presente Convenzione;



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

- dichiara di non aver corrisposto né promesso di corrispondere ad alcuno, direttamente o attraverso terzi, ivi comprese le imprese collegate o controllate, somme di denaro o altra utilità a titolo di intermediazione o simili, comunque volte a facilitare la conclusione della Convenzione stessa;
 - si obbliga a non versare ad alcuno, a nessun titolo, somme di danaro o altra utilità finalizzate a facilitare e/o a rendere meno onerosa l'esecuzione e/o la gestione della presente Convenzione rispetto agli obblighi con essa assunti, né a compiere azioni comunque volte agli stessi fini.
2. Qualora non risulti conforme al vero anche una sola delle dichiarazioni rese ai sensi del precedente comma, ovvero il Fornitore non rispetti gli impegni e gli obblighi ivi assunti per tutta la durata della presente Convenzione, la stessa si intende risolta di diritto ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 Codice Civile, per fatto e colpa del Fornitore, che è conseguentemente tenuto al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione.

Articolo 16

Inadempimenti e penali

1. In caso di difformità nell'esecuzione del servizio rispetto a quanto previsto dal Capitolato tecnico, dall'Offerta tecnica e dalla presente Convenzione, saranno applicate penali commisurate al livello di gravità dell'inadempienza, di cui a seguire.
2. L'applicazione delle penali avverrà semplicemente inviando una comunicazione per PEC, e cioè senza pronuncia del giudice o costituzione in mora, garanzie alle quali il Fornitore rinuncia per il fatto stesso di presentare offerta.
3. Resta comunque sempre salvo ed impregiudicato il diritto della Regione Lazio e dell'Azienda ospedaliera contraente alla rifusione di ogni danno e/o disservizio subito, ovvero di eventuali spese sostenute, a causa dalla mancata e/o ritardata esecuzione di uno dei servizi oggetto del presente Appalto.
4. In ogni caso la Regione Lazio e l'Azienda ospedaliera contraente hanno la facoltà insindacabile di agire in via giudiziaria per il risarcimento di eventuali danni subiti a causa delle inadempienze, nonché delle spese sostenute a seguito dell'inadempimento.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

5. Nel seguito sono specificate le modalità con cui saranno determinate le sanzioni relative alle inadempienze rispetto ad alcuni obblighi contrattuali:

Penali pari allo 0,3 per mille dell'ammontare della prestazione mensile

- a. per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dall'Allegato n. 3 "Tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti" (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- b. per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato nei modi e nei tempi prescritti, rispetto alle prenotazioni effettuate da ogni singolo Reparto;
- c. per ogni ritardo di oltre quindici minuti, rispetto agli orari previsti, nella consegna e somministrazione dei pasti.

Penali pari allo 0,5 per mille dell'ammontare della prestazione mensile

- d. per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o non concordata con la Direzione Sanitaria;
- e. per ogni derrata non conforme all'Allegato n. 1 "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari";
- f. per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- g. per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti prodotti dalle attività ristorative e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- h. in caso di mancata reperibilità del Responsabile del Servizio: la penale sarà applicata per giornata di non reperibilità;
- i. in caso di impiego di personale non addestrato: la penale sarà applicata per ogni incaricato che risulti non adeguato allo svolgimento dell'attività lavorativa o che abbia un comportamento non rispettoso di quanto indicato dal Capitolato Tecnico;
- j. per ogni giorno di ritardo nella trasmissione della reportistica mensile di rendicontazione e monitoraggio della fornitura nei termini previsti dalla Relazione Tecnica dell'OEA;
- k. per ogni giorno di ritardo nella trasmissione all'Azienda della Relazione semestrale sull'andamento del Servizio.

Penali pari all'1 per mille dell'ammontare della prestazione mensile



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

- l. ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Contraente ad eseguire i controlli di conformità;
 - m. per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
 - n. per ogni giorno di ritardo nell'implementazione del Sistema informativo di prenotazione e rendicontazione dei pasti;
 - o. per ogni caso di mancato rispetto del piano di pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali;
 - p. per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie relative alla conservazione delle derrate.
6. Oltre i casi sopra esposti l'Azienda Contraente a propria discrezione, si riserva di applicare penali in misura giornaliera comprese tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille della prestazione mensile, commisurate alla gravità ed entità dei disservizi riscontrati.
 7. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui al comma precedente, verranno contestati per iscritto al Fornitore dall'Azienda Contraente per PEC; il Fornitore dovrà comunicare per iscritto le proprie deduzioni nel termine massimo di giorni 3 (tre) dalla stessa contestazione. Qualora dette deduzioni non siano considerate accoglibili, a insindacabile giudizio dell'Azienda ospedaliera contraente, ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, saranno applicate al Fornitore le penali come sopra indicate a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.
 8. La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.
 9. È fatta salva la facoltà per l'Azienda ospedaliera contraente di non attendere l'esecuzione del servizio ovvero di non richiedere la sostituzione di quanto contestato e di rivolgersi a terzi, laddove ragioni di urgenza lo giustificano ponendo a carico del Fornitore eventuali costi aggiuntivi.
 10. L'Azienda ospedaliera potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto al Fornitore a qualsiasi titolo, anche per i corrispettivi



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

dovuti, ovvero, avvalersi della cauzione di cui al successivo articolo o delle eventuali altre garanzie rilasciate dal Fornitore, senza bisogno di alcun ulteriore accertamento.

11. L'applicazione delle penali previste dal presente articolo non esclude peraltro il diritto ad intraprendere qualsiasi altra azione legale da parte dell'Azienda Ospedaliera, compresa quella volta a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni subiti, nonché la possibilità di richiedere la risoluzione del contratto per gravissime inadempienze o irregolarità.
12. In ogni caso l'Azienda Contraente potrà applicare al Fornitore penali sino a concorrenza della misura massima del 10% (dieci per cento) del valore del proprio Ordinativo di Fornitura;
13. Resta fermo il risarcimento dei maggiori danni.

Articolo 17

Garanzia a corredo dell'esecuzione del contratto

1. A garanzia delle obbligazioni assunte dal Fornitore, lo stesso presterà la garanzia definitiva, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, in fase di emissione dell'Ordinativo di Fornitura ed intestata all'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini.
2. In particolare, la cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dal Fornitore, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e, pertanto, resta espressamente inteso che l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini, fermo restando quanto previsto nel precedente articolo 14, ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle penali.
3. La cauzione definitiva si intende estesa a tutti gli accessori del debito principale ed è prestata a garanzia dell'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni del Fornitore, anche future ai sensi e per gli effetti dell'art. 1938 Codice Civile, nascenti dall'esecuzione della presente Convenzione e dei singoli Ordinativi di fornitura;
4. La cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dal Fornitore, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e, pertanto, resta espressamente inteso che l'Azienda ospedaliera, fermo restando quanto previsto nel precedente articolo "Penali", ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione.
5. La cauzione opera per tutta la durata dell'Ordinativo di fornitura da essa derivanti, e, comunque, sino alla completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal predetto Ordinativo;



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

pertanto, la garanzia sarà svincolata, previa deduzione di eventuali crediti dell'Azienda contraente, per quanto di ragione, verso il Fornitore, a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali.

6. L'Azienda ospedaliera può svincolare la cauzione progressivamente e proporzionalmente, sulla base dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80%.
7. Qualora l'ammontare della cauzione definitiva si riduca per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, il Fornitore deve provvedere al reintegro entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata da parte dell'Azienda Contraente.
8. In caso di inadempimento delle obbligazioni previste nel presente articolo l'Azienda Contraente e/o la Stazione Appaltante hanno facoltà di dichiarare risolto rispettivamente l'Ordinativo di fornitura e/o la Convenzione.

Articolo 18

Riservatezza

1. Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione della Convenzione.
2. L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione della Convenzione.
3. L'obbligo di cui al comma 1 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.
4. Il Fornitore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.
5. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, la Regione Lazio nonché l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini hanno facoltà di dichiarare risolti di diritto, rispettivamente, la Convenzione ed i singoli Ordinativi di Fornitura, fermo restando che il Fornitore è tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

6. Il Fornitore può citare i termini essenziali della Convenzione nei casi in cui sia condizione necessaria per la partecipazione del Fornitore stesso a gare e appalti, previa comunicazione alla Centrale regionale di committenza delle modalità e dei contenuti di detta citazione.
7. Il Fornitore si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal Regolamento UE (GDPR) n. 2016/679 nonché dal D. Lgs.196/2003 e relativi regolamenti di attuazione in materia di riservatezza.

Articolo 19

Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa

1. Il Fornitore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto del Fornitore stesso quanto dell'Azienda ospedaliera e/o di terzi, in virtù dei beni oggetto della Convenzione e degli Ordinativi di Fornitura, ovvero in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.
2. Il Fornitore, inoltre, dichiara di aver stipulato, per l'intera durata del rapporto contrattuale, stipulata a copertura del rischio da responsabilità civile del medesimo Fornitore in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui alla Convenzione ed ai singoli Ordinativi di fornitura. In particolare, detta polizza tiene indenne la Regione Lazio e l'Azienda ospedaliera contraente, ivi compresi i loro dipendenti e collaboratori, nonché i terzi per qualsiasi danno il Fornitore possa arrecare all'Azienda ospedaliera contraente, ai loro dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi nell'esecuzione di tutte le attività di cui alla Convenzione ed ai singoli Ordinativi di fornitura.
3. Il Fornitore dichiara che il massimale della polizza assicurativa, non inferiore ad € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00), si intende per ogni evento dannoso o sinistro, purché sia reclamato nei 12 (dodici) mesi successivi alla cessazione delle attività del rapporto contrattuale, e prevede la rinuncia dell'assicuratore, sia nei confronti di Regione Lazio, sia dell'Azienda ospedaliera contraente, a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'articolo 1901 c.c., di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli articoli 1892 e 1983 c.c.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

4. Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per l'Azienda Contraente e, pertanto, qualora il Fornitore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, la Convenzione ed ogni singolo Ordinativo di Fornitura si risolve di diritto con conseguente ritenzione della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.
5. Resta altresì ferma l'intera responsabilità del Fornitore anche per danni causati, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, eventualmente non coperti dalla predetta polizza assicurativa ovvero eccedenti i massimali assicurati.

Articolo 20

Clausola sociale

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'Operatore Economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel contratto, il Fornitore si impegna ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.
2. Nel rispetto di quanto previsto dal Protocollo Quadro stipulato in data 28/12/2016 tra la Regione Lazio, CGIL CISL UIL del Lazio e FEDERLAZIO, avente ad oggetto "*Sistema regionale del Lazio degli appalti pubblici inerenti lavori, forniture e servizi. Criteri e modalità per la trasparenza, la sicurezza e la legalità*", è volontà della Regione Lazio tutelare e salvaguardare gli attuali livelli occupazionali, conformemente all'orientamento della giurisprudenza nazionale e comunitaria in tema di "clausole sociali" oltreché alla legislazione Regionale.
3. Il Fornitore, inoltre, si impegna ad applicare i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del Dlgs 15 giugno 2015 n. 81.
4. Preliminarmente all'emissione dell'Ordinativo di fornitura, il Fornitore deve obbligatoriamente presentare all'Azienda Sanitaria Contraente:
 - il verbale di avvenuto incontro con le Organizzazioni Sindacali, presso l'Associazione territoriale o la Direzione del Lavoro competente, relativo agli esiti del cambio appalto,



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

unitamente all'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, le relative mansioni, il livello di inquadramento contrattuale ed il monte ore settimanale, con indicazione degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio) e una fotocopia dello stesso;

- un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).
5. La mancata applicazione della clausola sociale ed il rispetto delle previsioni previste nel Progetto di assorbimento saranno verificate in fase di esecuzione del contratto dall'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini, al fine di accertare o meno se l'aggiudicatario abbia commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione del contratto.

Articolo 21

Risoluzione degli Ordinativi e della Convenzione e clausola espressa

1. In caso di inadempimento del Fornitore anche a uno solo degli obblighi assunti con la stipula della Convenzione che si protragga oltre il termine, non inferiore comunque a 20 (venti) giorni lavorativi, che verrà assegnato, mediante comunicazione PEC, per porre fine all'inadempimento, dalla Regione Lazio e/o dall'Azienda ospedaliera, l'Azienda stessa avrà la facoltà di considerare risolti di diritto la Convenzione e/o il relativo Ordinativo di Fornitura e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento del maggior danno.
2. In ogni caso, ferme le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dall'art 108 del D.Lgs. n. 50/2016, l'Azienda ospedaliera contraente potrà risolvere di diritto, avvalendosi della facoltà di cui all'art. 1456 C.C. e previa comunicazione scritta al Fornitore tramite PEC, senza necessità di assegnare alcun termine per l'adempimento, i singoli Contratti di fornitura nei seguenti casi:
 - a) reiterati e aggravati inadempimenti imputabili al Fornitore, comprovati da almeno 3 (tre) documenti di contestazione ufficiale;
 - b) violazione delle norme in materia di cessione del contratto e dei crediti;
 - c) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di cui all'articolo "Cauzione definitiva";



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

- d) applicazione delle penali oltre la misura massima stabilita dall'articolo "Inadempimenti e Penali", alla presente Convenzione;
 - e) nei casi di cui all'articolo "Subappalto" alla presente Convenzione;
 - f) nei casi di cui all'articolo "Riservatezza" alla presente Convenzione;
 - g) nei casi previsti dall'articolo "Tracciabilità dei flussi finanziari e clausola risolutiva espressa";
 - h) qualora i controlli di legge pervenuti successivamente alla stipula del presente contratto, abbiano avuto esito positivo e sia stata accertata la sussistenza delle violazioni di cui all'art. 80 D.Lgs 50/2016.
3. Ferme le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dall' articolo 108 del D.Lgs. 50/2016, la Regione Lazio, oltre che nelle ipotesi di cui al precedente comma, può risolvere di diritto ai sensi dell'articolo 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore tramite PEC, senza necessità di assegnare alcun termine per l'adempimento, la Convenzione nei seguenti casi:
- a) non veridicità delle dichiarazioni presentate dal fornitore nel corso della procedura di gara ovvero in caso di perdita di alcuno dei requisiti previsti dalla documentazione di gara;
 - b) qualora gli accertamenti presso la Prefettura competente risultino positivi;
 - c) frode, grave negligenza, contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali;
 - d) applicazione delle penali oltre la misura massima stabilita dall'articolo "Penali";
 - e) nei casi previsti dall'articolo "Tracciabilità dei flussi finanziari e clausola risolutiva espressa" alla presente Convenzione;
 - f) nei casi di cui all'articolo "Trasparenza" della presente Convenzione;
 - g) nei casi di cui all'articolo "Riservatezza" della presente Convenzione;
 - h) nel caso in cui almeno 3 (tre) dei soggetti contraenti abbiano risolto il proprio Ordinativo di Fornitura ai sensi dei precedenti commi;
 - i) qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autoritative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

- j) mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza di ogni singolo Ordinativo di Fornitura, ai sensi dell'articolo 19 "Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa";
 - k) qualora i controlli di legge pervenuti successivamente alla stipula della presente Convenzione, abbiano avuto esito positivo e sia stata accertata la sussistenza delle violazioni di cui all'art. 80 D.lgs 50/2016;
 - l) azioni giudiziarie per violazioni di diritti di brevetto, di autore ed in genere di privativa altrui, intentate contro l'Azienda ospedaliera, ai sensi dell'articolo 23 "Brevetti industriali e diritti d'autore".
4. Nelle ipotesi di risoluzione di cui al comma precedente, si applica quanto previsto dall'articolo 110 del Codice.
 5. La risoluzione della Convenzione legittima la risoluzione dei singoli Ordinativi di Fornitura a partire dalla data in cui si verifica la risoluzione della Convenzione stessa. In tal caso il Fornitore si impegna comunque a porre in essere ogni attività necessaria per assicurare la continuità del servizio e/o della fornitura in favore dell'Azienda ospedaliera.
 6. In tutti i casi di risoluzione della Convenzione e/o degli Ordinativi di Fornitura, l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini ha diritto di escutere la cauzione prestata rispettivamente per l'intero importo della stessa o per la parte percentualmente proporzionale all'importo del/degli Ordinativo/i di fornitura risolto/i.
 7. Ove non sia possibile escutere la cauzione, sarà applicata una penale di equivalente importo, che sarà comunicata al Fornitore a mezzo PEC. In ogni caso, resta fermo il diritto della medesima Azienda ospedaliera al risarcimento dell'ulteriore danno.
 8. In conformità con quanto previsto dal Protocollo di Azione sottoscritto tra l'Autorità Nazionale Anticorruzione e la Regione Lazio, quest'ultima o l'Azienda ospedaliera si avvarranno della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 c.c. ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa con funzioni specifiche relative all'affidamento alla stipula e all'esecuzione del contratto sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 cp 318 cp 319 cp 319 bis cp 319 ter cp 319 quater 320 cp 322 cp 322 bis cp 346 bis cp 353 cp 353 bis cp.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

Articolo 22

Recesso

1. Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 e dall'articolo 109 del D.Lgs. n. 50 del 2016, l'Azienda ospedaliera e/o la Regione Lazio per quanto di proprio interesse, hanno diritto, nei casi di giusta causa, di recedere unilateralmente dai singoli Ordinativi di Fornitura e/o dalla Convenzione, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi al Fornitore mediante comunicazione trasmessa a mezzo PEC.
2. Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:
 - a) qualora sia stato depositato contro il Fornitore un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Fornitore;
 - b) qualora il Fornitore perda i requisiti minimi richiesti per l'affidamento di forniture ed appalti di servizi pubblici relativi alla procedura attraverso la quale è stato scelto il Fornitore medesimo;
 - c) qualora taluno dei componenti l'Organo di Azienda ospedaliera o l'Amministratore Delegato o il Direttore Generale o il Responsabile del Servizio del Fornitore siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
 - d) ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto e/o ogni singolo rapporto attuativo;
 - e) per gravi e ripetute inadempienze in materia di sicurezza sul lavoro ai sensi del D.Lgs.n. 81 del 2008 e s.m.i.
3. Si conviene altresì che l'Azienda ospedaliera contraente, in coincidenza con la scadenza del proprio bilancio triennale, potrà recedere in tutto o in parte dal proprio Ordinativo di Fornitura nell'ipotesi in cui, in ottemperanza alla normativa vigente in materia di impegni pluriennali di



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

spesa, le risorse stanziare nel proprio bilancio annuale o pluriennale non risultino sufficienti per la copertura degli impegni di spesa derivanti dall'ulteriore durata del medesimo Ordinativo di Fornitura. Tale ipotesi integra e sostanzia a tutti gli effetti una ulteriore giusta causa di recesso.

4. L'Azienda ospedaliera, in caso di mutamenti di carattere organizzativo interessanti la stessa che abbiano incidenza sull'esecuzione della fornitura o della prestazione dei servizi, può altresì recedere unilateralmente, in tutto o in parte, dall'Ordinativo di Fornitura, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi mediante comunicazione trasmessa a mezzo PEC.
5. Nei casi di cui ai commi precedenti, il Fornitore ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 Codice Civile.
6. L'Azienda ospedaliera contraente può altresì recedere, per motivi diversi da quelli elencati, da ciascun singolo Ordinativo di Fornitura, in tutto o in parte, avvalendosi della facoltà consentita dall'articolo 1671 Codice Civile con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi al Fornitore mediante comunicazione trasmessa a mezzo PEC, purché tenga indenne lo stesso Fornitore delle spese sostenute, delle prestazioni rese e del mancato guadagno.
7. In ogni caso, dalla data di efficacia del recesso, il Fornitore deve cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno per l'Azienda Contraente.
8. Qualora la Regione Lazio receda dalla Convenzione ai sensi del comma 1 del presente articolo, non potranno essere emessi nuovi Ordinativi di Fornitura da parte dell'Azienda ospedaliera, la quale potrà a sua volta recedere dai singoli Ordinativi di Fornitura già emessi, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi al Fornitore con lettera raccomandata A/R, fatto salvo quanto espressamente disposto al precedente comma 3 in ordine a risarcimenti, compensi, indennizzi e/o rimborsi.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

Articolo 23

Cessione della Convenzione

1. È fatto assoluto divieto al Fornitore di cedere, a qualsiasi titolo, la Convenzione e i singoli Ordinativi di Fornitura, a pena di nullità delle cessioni stesse, salvo quanto previsto dall'art. 106 comma 1 lett. d) n. 2 del D.Lgs 50/2016.
2. È fatto assoluto divieto al Fornitore di cedere a terzi i crediti della fornitura senza specifica autorizzazione da parte dell'Azienda sanitaria debitrice, salvo quanto previsto dall'art. 106 comma 13 del D.Lgs 50/2016.
3. Anche la cessione di credito soggiace alle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010.
4. In caso di inadempimento da parte del Fornitore degli obblighi di cui ai precedenti commi, l'Azienda ospedaliera contraente ha facoltà di dichiarare risolti di diritto i singoli Ordinativi di Fornitura, per quanto di rispettiva ragione.

Articolo 24

Subappalto

1. Il subappalto è ammesso nei limiti e con le modalità previste all'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016. Si precisa che non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto nonché la prevalente esecuzione dello stesso trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera.
2. Il Fornitore, conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta, affida in subappalto l'esecuzione delle seguenti prestazioni:
 - _____
 - _____
3. I subappaltatori dovranno mantenere per tutta la durata della Convenzione e dei singoli Ordinativi di Fornitura, i requisiti richiesti dalla normativa vigente in materia per lo svolgimento delle attività agli stessi affidate.
4. Il subappalto è autorizzato dall'Azienda Contraente. Il Fornitore si impegna a depositare presso l'Azienda medesima, almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività oggetto del subappalto, la copia del contratto di subappalto, corredato della documentazione tecnica,



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

amministrativa e grafica direttamente derivata dagli atti del contratto affidato ed indicante puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici, nonché la documentazione prevista dalla normativa vigente in materia, ivi inclusa la dichiarazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti, richiesti dalla vigente normativa, per lo svolgimento delle attività allo stesso affidate, la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza (in capo ai subappaltatori) dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del d.lgs. 50/2016 e la dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma dell'articolo 2359 c.c. con il titolare del subappalto. In caso di mancata presentazione dei documenti sopra richiesti nel termine previsto, l'Azienda Contraente non autorizzerà il subappalto.

5. In caso di mancato deposito di taluno dei suindicati documenti nel termine previsto, l'Azienda ospedaliera procederà a richiedere al Fornitore l'integrazione della suddetta documentazione, assegnando all'uopo un termine essenziale, decorso inutilmente il quale il subappalto non verrà autorizzato. La suddetta richiesta di integrazione sospende il termine per la definizione del procedimento di autorizzazione del subappalto
6. Il Fornitore è responsabile nei confronti dell'Azienda Contraente della perfetta esecuzione del contratto. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 49, comma 2, lett. c) della L. n. 108 del 2021, il Fornitore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti dell'Azienda Contraente in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.
7. Il Fornitore si obbliga a manlevare e tenere indenne l'Azienda Contraente da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.
8. Ai sensi dell'articolo 105, comma 14, del D.Lgs. n. 50/2016, il subappaltatore per le prestazioni affidate in subappalto deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale.
9. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.
10. In caso di cessione in subappalto di attività senza la preventiva approvazione ed in ogni caso di inadempimento da parte del Fornitore agli obblighi di cui ai precedenti commi, l'Azienda Contraente potrà risolvere l'Ordinativo di Fornitura, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

11. Le disposizioni in materia di subappalto di cui all'articolo 105 del d.lgs. 50/2016 si applicano anche ai R.T.I. ed alle Società anche consortili, nei limiti di cui all'articolo 105, comma 20, del medesimo Decreto.
12. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016.

Articolo 25

Brevetti industriali e diritti d'autore

1. Il Fornitore assume ogni responsabilità conseguente all'uso di dispositivi o all'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino diritti di brevetto, di autore ed in genere di privativa altrui.
2. Qualora venga promossa nei confronti della Regione Lazio e/o dell'Azienda ospedaliera un'azione giudiziaria da parte di terzi che vantino diritti su beni acquistati, il Fornitore si obbliga a manlevare e tenere indenni l'Azienda stessa, assumendo a proprio carico tutti gli oneri conseguenti, inclusi i danni verso terzi, le spese giudiziali e legali a carico della medesima Azienda.
3. La Regione Lazio e l'Azienda ospedaliera si impegnano ad informare prontamente il Fornitore delle iniziative giudiziarie di cui al precedente comma; in caso di difesa congiunta, il Fornitore riconosce alla medesima Azienda la facoltà di nominare un proprio legale di fiducia da affiancare al difensore scelto dal Fornitore.
4. Nell'ipotesi di azione giudiziaria per le violazioni di cui al comma precedente tentata nei confronti della Regione Lazio/Azienda Contraente, quest'ultima, fermo restando il diritto al risarcimento del danno nel caso in cui la pretesa azionata sia fondata, ha facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto degli Ordinativi di Fornitura, per quanto di rispettiva ragione, recuperando e/o ripetendo il corrispettivo versato, detratto un equo compenso per i servizi erogati.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

Articolo 26

Responsabile del Servizio

1. Con la stipula del presente atto il Fornitore individua nel Sig. _____ il Responsabile del Servizio, con capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore, il quale è Referente nei confronti del Servizio della Regione Lazio nonché dell'Azienda Contraente.
2. I dati di contatto del Responsabile della Fornitura sono: numero cellulare _____, indirizzo PEC, indirizzo e-mail _____.
3. Qualora il Fornitore dovesse trovarsi nella necessità di sostituire il Responsabile del Servizio, dovrà darne immediata comunicazione alla Regione Lazio nonché all'Azienda ospedaliera contraente. L'avvicendamento fra il vecchio responsabile ed il nuovo dovrà avvenire entro 5 giorni lavorativi.

Articolo 27

Domicilio dell'appaltatore e comunicazioni

1. Le parti ai fini delle comunicazioni tra loro per l'applicazione e/o l'esecuzione e della presente Convenzione eleggono il proprio domicilio come segue:
 - Regione Lazio: Via Rosa Raimondi Garibaldi, 7 00145 Roma, PEC _____
 - Fornitore: _____ PEC: _____
2. Tutte le comunicazioni e/o notificazioni inerenti la presente Convenzione verranno dirette a suddetti domicilia, mediante una delle seguenti modalità:
 - a) Posta elettronica certificata (PEC);
 - b) lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Articolo 28

Trattamento dei dati, consenso al trattamento

1. Con la sottoscrizione della presente Convenzione, le parti, in relazione ai trattamenti di dati personali effettuati in esecuzione della Convenzione medesima, dichiarano di essersi reciprocamente comunicate tutte le informazioni previste dal Regolamento UE/2016/679

**ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE**

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

(GDPR), ivi comprese quelle relative alle modalità di esercizio dei diritti dell'interessato. In particolare, il Fornitore dichiara di aver ricevuto, prima della sottoscrizione della presente Convenzione, le informazioni di cui all'art. 13 del Regolamento UE/2016/679 circa la raccolta ed il trattamento dei dati personali conferiti per la sottoscrizione e l'esecuzione della Convenzione stessa e degli Ordinativi di Fornitura, nonché di essere pienamente a conoscenza dei diritti riconosciuti ai sensi della predetta normativa.

2. La Regione Lazio, oltre ai trattamenti effettuati in ottemperanza ad obblighi di legge, esegue nel rispetto della suddetta normativa i trattamenti dei dati necessari alla esecuzione della Convenzione e dei singoli Ordinativi di Fornitura, in particolare per finalità legate al monitoraggio dei consumi ed al controllo della spesa dell'Azienda Ospedaliera, nonché per l'analisi degli ulteriori risparmi di spesa ottenibili.
3. Con la sottoscrizione della Convenzione il rappresentante legale del Fornitore acconsente espressamente al trattamento dei dati personali e si impegna ad adempiere agli obblighi di rilascio dell'informativa e di richiesta del consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche interessate di cui sono forniti dati personali nell'ambito dell'esecuzione della Convenzione e dei contratti attuativi, per le finalità descritte nel Disciplinare di gara in precedenza richiamate.
4. In ogni caso l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini, aderendo alla Convenzione con l'emissione dell'Ordinativo di Fornitura, dichiarano espressamente di acconsentire al trattamento ed alla trasmissione alla Regione Lazio, da parte del Fornitore, anche per via telefonica e/o telematica, dei dati relativi alla fatturazione, rendicontazione e monitoraggio, per le finalità connesse all'esecuzione della Convenzione e dei singoli Ordinativi di Fornitura ed ai fini del monitoraggio dei consumi e del controllo della spesa totale, nonché dell'analisi degli ulteriori risparmi di spesa ottenibili.
5. I trattamenti dei dati sono improntati, in particolare, ai principi di correttezza, liceità e trasparenza ed avvengono nel rispetto delle misure di sicurezza previste dall'art 32 Regolamento UE/2016/679. Ai fini della suddetta normativa, le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente atto sono esatti e corrispondono al vero, esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da una inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei, fermi restando i diritti dell'interessato di cui agli artt. 7 e da 15 a 22 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR).



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

6. Qualora, in relazione all'esecuzione della presente Convenzione, vengano affidati al Fornitore trattamenti di dati personali di cui la Stazione Appaltante risulta titolare, il Fornitore stesso è da ritenersi designato quale Responsabile del trattamento ai sensi e per gli effetti dell'art. 28, Regolamento UE/2016/679 (GDPR). In coerenza con quanto previsto dalla normativa richiamata, il Fornitore si impegna ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 5 del Regolamento UE/2016/679 e dalle ulteriori norme regolamentari in materia, limitandosi ad eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali e, in qualsiasi caso, non incompatibili con le finalità per cui i dati sono stati raccolti
7. Il Fornitore qualora venga nominato "Responsabile del trattamento" si impegna inoltre a:
- adempiere all'incarico attribuito adottando idonee e preventive misure di sicurezza, con particolare riferimento a quanto stabilito dall'art. 32 Regolamento UE/2016/679 (GDPR);
 - tenere un registro del trattamento conforme a quanto previsto dall'art. 30 del Regolamento UE/2016/679 ed a renderlo tempestivamente consultabile dal Titolare del trattamento. Il Fornitore dovrà consentire all'Azienda Contraente di eseguire, anche tramite terzi incaricati, le verifiche sulla corretta applicazione delle norme in materia di trattamento dei dati personali;
 - predisporre, qualora l'incarico comprenda la raccolta di dati personali, l'informativa di cui all'art.13 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR) e verificare che siano adottate le modalità operative necessarie affinché la stessa sia effettivamente portata a conoscenza degli interessati;
 - dare direttamente riscontro orale, anche tramite propri incaricati, alle richieste verbali dell'interessato;
 - trasmettere alla Stazione Appaltante, con la massima tempestività, le istanze dell'interessato per l'esercizio dei diritti di cui agli artt. 7 e da 15 a 23 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR) che necessitino di riscontro scritto, in modo da consentire alla Regione Lazio stessa di dare riscontro all'interessato nei termini; nel fornire altresì alla Regione Lazio tutta l'assistenza necessaria, nell'ambito dell'incarico affidato, per soddisfare le predette richieste;
 - fornire altresì alla Stazione Appaltante tutta l'assistenza necessaria, nell'ambito dell'incarico affidato, per soddisfare le predette richieste;



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

- g) individuare gli incaricati del trattamento dei dati personali, impartendo agli stessi le istruzioni necessarie per il corretto trattamento dei dati, sovrintendendo e vigilando sull'attuazione delle istruzioni impartite;
- h) consentire alla Stazione Appaltante, in quanto Titolare del trattamento, l'effettuazione di verifiche periodiche circa il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento dei dati personali, fornendo alla stessa piena collaborazione.
8. Il Fornitore si impegna ad adottare le misure di sicurezza di natura fisica, tecnica e organizzativa necessarie a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, nonché ad osservare le vigenti disposizioni in materia di sicurezza e privacy ed a farle osservare ai propri dipendenti e collaboratori, opportunamente autorizzati al trattamento dei Dati personali.

Articolo 29

Oneri fiscali e spese contrattuali

1. La presente Convenzione viene stipulata in modalità telematica.
2. Sono a carico del Fornitore tutti gli oneri anche tributari e le spese contrattuali relative alla Convenzione ed agli Ordinativi di Fornitura ivi incluse, a titolo esemplificativo e non esaustivo, quelle notarili, bolli, carte bollate, tasse di registrazione, ecc. ad eccezione di quelle che fanno carico all'Azienda ospedaliera per legge.
3. Il Fornitore dichiara che le prestazioni di cui trattasi sono effettuate nell'esercizio di impresa e che trattasi di operazioni soggette all'Imposta sul Valore Aggiunto, conseguentemente, alla Convenzione è applicata l'imposta di registro in misura fissa, con ogni relativo onere a carico del Fornitore.

Articolo 30

Spese amministrative

1. Tutte le spese, comprese di bollo e registrazione della presente Convenzione e dei singoli ordinativi con l'Azienda ospedaliera contraente, saranno a carico del Fornitore. La sola IVA sul prodotto sarà a carico dell'Azienda ospedaliera contraente.



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

Articolo 31

Procedura di affidamento in caso di fallimento del Fornitore o in caso di risoluzione per inadempimento

1. In caso di fallimento del Fornitore o di risoluzione della Convenzione e/o degli Ordinativi di Fornitura per inadempimento del medesimo, si procede ex dell'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016.

Articolo 32

Foro competente

1. Per tutte le controversie relative ai rapporti tra il Fornitore e l'Azienda ospedaliera contraente, per le specifiche attività contrattuali attribuite dalla presente Convenzione sarà competente esclusivamente il Foro di Roma, fermo restando quanto stabilito dall'art. 133, comma 1, lett. e), D. Lgs. 104/2010.

Articolo 33

Clausola finale

1. Il presente atto costituisce 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 alla presente Convenzione non può aver luogo e non può essere provata che mediante Atto scritto; inoltre, l'eventuale invalidità o l'inefficacia di una delle clausole della Convenzione e/o dei singoli Ordinativi di Fornitura non comporta l'invalidità o inefficacia dei medesimi atti nel loro complesso.
2. Qualsiasi omissione o ritardo nella richiesta di adempimento della Convenzione o dei singoli Ordinativi di Fornitura (o di parte di essi) da parte dell'Azienda ospedaliera contraente non costituisce in nessun caso rinuncia ai diritti loro spettanti che le medesime parti si riservano comunque di far valere nei limiti della prescrizione.
3. Con la presente Convenzione si intendono regolati tutti i termini generali del rapporto tra le parti; in conseguenza esso non viene sostituito o superato dagli eventuali accordi operativi attuativi o integrativi, quale ad esempio gli Ordinativi di Fornitura, e sopravvive ai detti accordi continuando,



ALL. 5 SCHEMA DI CONVENZIONE

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

con essi, a regolare la materia tra le parti; in caso di contrasti le previsioni della presente Convenzione prevalgono su quelle degli Atti di sua esecuzione, salvo diversa espressa volontà derogatoria delle parti manifestata per iscritto.

Articolo 34

Accettazione espressa clausole contrattuali

Il sottoscritto _____, in qualità di _____ e legale rappresentante del Fornitore, dichiara di avere particolareggiata e perfetta conoscenza di tutte le clausole contrattuali e dei documenti ed atti ivi richiamati; ai sensi e per gli effetti di cui agli articoli 1341 e 1342 c.c., dando atto che l'unica sottoscrizione finale della Convenzione è da considerarsi quale doppia sottoscrizione delle presenti clausole, dichiara altresì di accettare tutte le condizioni e patti ivi contenuti e di avere particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole.

_____, lì _____

Il Fornitore*

Direzione Regionale _____*

* Sottoscritto con firma digitale ai sensi del D.Lgs 82/05 e s.m.i.



**GARA COMUNITARIA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA STIPULA
DI UNA CONVENZIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE OSPEDALIERA PER L’AZIENDA OSPEDALIERA SAN
CAMILLO FORLANINI DELLA REGIONE LAZIO**

**ALLEGATO 6
ATTESTAZIONE PAGAMENTO IMPOSTA DI BOLLO**



Il sottoscritto, consapevole che le false dichiarazioni, la falsità degli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale (Art. 75 e 76 dpr 28.12.2000 n. 445) trasmette la presente dichiarazione, attestando ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28.12.2000 n. 445 quanto segue:

Spazio per l'apposizione del
contrassegno telematico

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____ C.F. _____, domiciliato per la carica presso la sede societaria ove appresso, nella sua qualità di _____ e legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare la _____ nella presente procedura, con sede in _____, Via _____, iscritta al Registro delle Imprese di ___ al n. ____, codice fiscale n. _____ e partita IVA n. _____,

DICHIARA

- che, ad integrazione del documento, l'imposta di bollo è stata assolta in modo virtuale tramite apposizione del contrassegno telematico su questo cartaceo trattenuto, in originale, presso il mittente, a disposizione degli organi di controllo.

A tal proposito dichiara inoltre che la marca da bollo di euro _____ applicata ha:

- **Identificativo n.** _____
- **Data** _____

- di essere a conoscenza che la Regione Lazio potrà effettuare controlli sulle pratiche presentate e pertanto si impegna a conservare il presente documento e a renderlo disponibile ai fini dei successivi controlli.

Luogo e data


Firma digitale



AVVERTENZE:

Il presente modello, provvisto di contrassegno sostitutivo del bollo deve essere debitamente compilato e sottoscritto con firma digitale del dichiarante o del procuratore speciale ed allegato sulla piattaforma S.TEL.LA., come indicato nel paragrafo “Documentazione a corredo” del Disciplinare di gara.

Copia

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA	
	DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze	Rev. 3 – parte I Pag. 1 di 20

<p align="center"> DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI) redatto ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs 81/08 elaborato in esito alla disposizione prot. n. 1340 del 23 dicembre 2008 del Dirigente Delegato Salute e Sicurezza </p>

ALLEGATO AL CONTRATTO N. [REDAZIONE] DEL [REDAZIONE]

Il presente documento denominato "DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI" è redatto ai sensi dell'art.26 comma 3 del D.Lgs. 81/08.

In adempimento agli obblighi di cui all'art.26 del D.Lvo n. 81/08 a carico del committente, vengono riportate di seguito tutte le informazioni ed i riferimenti atti a documentare:

la fornitura, alle imprese appaltatrici o lavoratori autonomi, di dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività,

l'attività di cooperazione e coordinamento degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi e la fornitura di informazioni necessarie ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori dell'azienda committente e quelli dall'azienda appaltatrice o lavoratore autonomo.

OGGETTO DELL'APPALTO: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione opedaliera per L'Azienda Ospedaliera S. Camillo-Forlanini.

affidati a (impresa appaltatrice/lavoratore autonomo):

estremi del contratto:

gara indetta con provvedimento **DELIBERAZIONE**..... n° del


TIPOLOGIA

<input type="checkbox"/>	Lavori in cui non vige l'obbligo della redazione del Piano di sicurezza e coordinamento da parte del Coordinatore per la progettazione
<input checked="" type="checkbox"/>	Servizi
<input type="checkbox"/>	Fornitura di materiali e prodotti nei luoghi di lavoro o nei cantieri in cui i rischi interferenti sono stati valutati nel piano di sicurezza e coordinamento
<input checked="" type="checkbox"/>	Misti
<input checked="" type="checkbox"/>	nuovi contratti
<input type="checkbox"/>	contratti già stipulati ed ancora in corso

SEDE DOVE SI DOVRANNO ESEGUIRE I LAVORI OGGETTO DELL'APPALTO	Vedi descrizione dettagliata nel "Capitolato speciale d'appalto"
--	--

ufficio dell'Azienda Ospedaliera deputato alla gestione dell'appalto/servizio:
 ECONOMATO, GESTIONE LOGISTICA E CONTRATTO

Il Dirigente delegato Salute e Sicurezza

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA	
	DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze	Rev. 3 – parte I Pag. 2 di 20

SOMMARIO

- 1 **ANAGRAFICA DEL DATORE DI LAVORO COMMITTENTE:**
- 2 **ORGANIZZAZIONE DEL SISTEMA PREVENZIONE DEL COMMITTENTE:**
- 3 **ANAGRAFICA DELLO/DEGLI APPALTATORE/I (UNA SCHEDA PER OGNI APPALTATORE):**
- 4 **ORGANIZZAZIONE DEL SISTEMA PREVENZIONE DELLO/DEGLI APPALTATORE/I (UNA SCHEDA PER OGNI APPALTATORE):**
- 5 **INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI, MISURE DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED EMERGENZA**
- 6 **MISURE RELATIVE ALLE INTERFERENZE RILEVATE**
- 7 **STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA**
- 8 **PROGRAMMA DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO**
- 9 **SOTTOSCRIZIONE DEL DOCUMENTO**

NB: IL PRESENTE DOCUMENTO DEVE ESSERE INTEGRATO DAI RIFERIMENTI AL DVR DELLA DITTA AGIUDICATARIA E DALL'ELENCO DELLE ATTREZZATURE E DELLE MACCHINE UTILIZZATE NELLE AREE COMUNI E NEGLI SPAZI ESTERNI DEL TERRITORIO AZIENDALE.


	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA	
	DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze	Rev. 3 – parte I Pag. 3 di 20

1 ANAGRAFICA DEL DATORE DI LAVORO COMMITTENTE

RAGIONE SOCIALE COMMITTENTE	Azienda Ospedaliera (A.O.) S. Camillo-Forlanini
Sede Legale	Circonvallazione Gianicolense, 87-00152 Roma
Telefono centralino	06 55551 / 58701
C.F. / P.IVA	04733051009
Posizioni INAIL	65160982 (medici, infermieri, personale tecnico, comparto, borsisti, co.co.co.)
	65428950 (amministrativi)
	10523606 (commessi, autisti)
	65312033 (allievi scuole)
Direttore Generale	Dott. Narciso Mostarda
Direttore Sanitario Aziendale	F.F. D.ssa Cesira Piscioneri
Direttore Amministrativo	D.ssa Paola Longo
Dirigente delegato salute e sicurezza	-----
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione	Dott. Fabrizio Cinque

2 ORGANIZZAZIONE DEL SISTEMA PREVENZIONE DEL COMMITTENTE:

Responsabilità/Ambito Di Competenza			
Dirigente delegato salute e sicurezza	-----		
Direttore Ingegneria	Ing. Paolo D'Aprile		
Direttore Fisica sanitaria	Dott. Danilo Aragno		
Responsabile Igiene Ospedaliera	D.ssa C. Piscioneri		
RUP			
Direttore Esecuzione Contratto (DEC)			
Direttore Lavori (DL)	-----		
RSPP	Dott. Fabrizio Cinque		
Responsabile Medici Competenti e Autorizzati			
Responsabile Esperti Qualificati- Esperto Qualificato di II e III grado	Dott. Danilo Aragno		
EVENTUALI ADDETTI IMPIEGATI DELLA COMMITTENTE PER L'APPALTO IN OGGETTO	♂	♀	♿
	MASCHI	FEMMINE	disabili
TOTALI	0	0	0
TOTALE GENERALE	0		

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA	
	DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze	Rev. 3 – parte I Pag. 4 di 20

3 ANAGRAFICA DELLO/DEGLI APPALTATORE/I (UNA SCHEDA PER OGNI APPALTATORE):

Ragione Sociale	
Sede Legale	
E-mail e telefoni	
PARTITA I.V.A. n.	
Iscrizione C.C.I.A.A.	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	
Posizione Cassa Edile	
Datore di lavoro	

4 ORGANIZZAZIONE DEL SISTEMA PREVENZIONE DELLO/DEGLI APPALTATORE/I (UNA SCHEDA PER OGNI APPALTATORE):

RSPP	
Medico Competente	
Medico Autorizzato	
Esperto Qualificato	
RLS	

ADDETTI IMPIEGATI PER L'APPALTO IN OGGETTO	♂	♀	♿	♂ ♀
	uomini	donne	p. handicap	< 18 anni
LAVORATORI A TEMPO DETERMINATO				
LAVORATORI A TEMPO INDETERMINATO				
TOTALI	0	0	0	0
TOTALE GENERALE	0			
Orari di presenza dei lavoratori presso l'Azienda Ospedaliera				
Estremi del Documento di valutazione dei rischi				

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA	
	DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze	Rev. 3 – parte I Pag. 5 di 20

5 INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI, MISURE DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED EMERGENZA (ai sensi dell'art. 26 comma 1/b e comma 2 del D.lgs 81/08)

L'Identificazione ambienti/aree/locali ove debbono essere svolti i lavori:

si rimanda alle planimetrie ed alla descrizione ambienti riportata di seguito

N.B.: l'Impresa/lavoratore autonomo ha preso visione degli ambienti oggetto dell'appalto effettuando sopralluogo nei termini e nei modi previsti nei documenti di gara

1. Tipologia di lavoro svolta dall'A.O. nelle zone oggetto dei lavori appaltati:
 - attività di tipo sanitario;
 - attività di gestione/manutenzione impianti e fabbricati;
 - attività di fornitura di materiale e di servizio;
 - altre: installazione interna e esterna totem e cartellonistiche pubblicitarie di varie misure e forme
2. Presenza di addetti dell'AO nella zona dei lavori e relativi orari per turni di lavoro, presenza di pazienti e/o visitatori:
 - no;
 - sì, ma senza interferenza con le attività di contratto: prendere accordi con responsabile del reparto;
 - possibili interferenze dovute alla viabilità interna e ai percorsi;
 - sì, con interferenza con le attività di contratto: ditte esternalizzate di servizi;
 - lavoratori dipendenti dell'Ospedale che collaborano con la ditta appaltatrice/lavoratore autonomo;
 - presenza di pazienti e/o visitatori;
3. Disponibilità di servizi igienici, mensa, spogliatoi per la ditta appaltatrice/lavoratore autonomo:

servizi igienici: in reparto
spogliatoi: NO ; SI : ubicazione
mensa: NO ; SI

locali riservati alla ditta di cui il committente non dispone giuridicamente
4. Pronto soccorso: *in caso di necessità sono disponibili i servizi di pronto soccorso del P.O. ed il servizio 118*
5. Luoghi presso i quali è data la possibilità di organizzare un deposito dei materiali della ditta affidataria: **locali dedicati in comodato d'uso**
6. Informazioni sugli impianti a rete e alimentazione elettrica:

Qualora necessario ai fini della sicurezza, l'Ufficio Tecnico e/o l'Informatico dell'AO fornirà informazioni sulla distribuzione elettrica e sugli altri impianti a rete (idraulici, telefonici e comunicazione, gas combustibili e/o tecnici), interni ed esterni, riferita agli impianti interrati, sotto traccia e/o aerei (allegando eventualmente planimetria della distribuzione);
7. Rischio di esplosione o incendio piano di emergenza e/o comportamento da adottare in caso di emergenza:

vedi indicazioni di seguito

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze
Rev. 3 – parte I Pag. 6 di 20	

6 POTENZIALI RISCHI INTERFERENTI RILEVATI (ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.lgs 81/08)

Tipo di rischio	Fattori di rischio da attività del committente e/o dell'appaltatore	Possibili condizioni di esposizione al rischio (barrare le voci pertinenti)	Ambiente a possibile potenziale a rischio	Valutazione	Misure specifiche per eliminare/ridurre i rischi da interferenze	Costo delle misure di sicurezza
Biologico <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> potenziale	Microorganismi patogeni Virus, Batteri infezioni	<input checked="" type="checkbox"/> Contatto diretto con pazienti <input type="checkbox"/> raccolta rifiuti ecc. <input type="checkbox"/> Contatto potenziale con materiali biologici, strumenti e/o componenti contaminati da materiale biologico <input type="checkbox"/> Contatto solo accidentale con materiale potenzialmente infetto	Tutti gli ambienti dove c'è attività sanitaria ed i laboratori	<input type="checkbox"/> ESPOSIZIONE PROBABILE <input checked="" type="checkbox"/> ESPRESSIONE DEL DANNO BASSA <input type="checkbox"/> ESPRESSIONE DEL DANNO NON BASSA	Attenersi scrupolosamente alle indicazioni di sicurezza contenute nella documentazione informativa specifica fornita dall'AO, sottolineando in particolare: • Accedere negli ambienti solo se preventivamente autorizzati e se necessario accompagnati dal personale del reparto; • Qualora non pertinente i lavori affidati, evitare contatti diretti con i pazienti, con materiale biologico, con contenitori dei rifiuti speciali e con strumenti/attrezzature utilizzate sui pazienti/utenti; • Chiedere al responsabile del reparto informazioni su eventuali situazioni di ri-	non previsto perchè contatto con pazienti a livello dei visitatori. Ove siano presenti pazienti infettivi o si evincano situazioni pericolose la ditta non avrà accesso.

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA	
	Rev. 3 – parte I Pag. 7 di 20	
DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze		

Tipo di rischio	Fattori di rischio da attività del committente e/o dell'appaltatore	Possibili condizioni di esposizione al rischio (barrare le voci pertinenti)	Ambiente a possibile potenziale a rischio	Valutazione	Misure specifiche per eliminare/ridurre i rischi da interferenze	Costo delle misure di sicurezza
Segue Biologico				RISCHIO PREVEDIBILE <input type="checkbox"/> BASSO <input type="checkbox"/> MEDIO <input type="checkbox"/> ALTO	schio per le quali siano necessarie specifiche misure di protezione: es. l'uso di particolari DPI (Dispositivi di protezione individuale da adottare) mascherine, guanti in lattice, camice di protezione, cuffie per capelli	<input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI
Chimico	<input type="checkbox"/> contatto / inalazione fluidi, gas, sostanze tossiche eventualmente presenti negli ambienti sanitari nei quali l'appaltatore deve operare	<input type="checkbox"/> Gas anestetici: manutenzione/ perdita sulla linea dei gas anestetici <input type="checkbox"/> Antiblastici: preparazione e somministrazione <input type="checkbox"/> Antiblastici e altre stanze: manutenzione cappe, rimozione, sostituzione filtri; <input type="checkbox"/> Detergenti e disinfettanti: disinfezione e igiene pazienti, strumenti, dispositivi ambientali. <input type="checkbox"/> Disinf./steriliz. di ambienti, strumenti e dispositivi. <input type="checkbox"/> Prodotti chimici pre-	Tutti gli ambienti dove c'è attività sanitaria ed i laboratori	<input type="checkbox"/> ESPOSIZIONE PROBABILE <input type="checkbox"/> ESPRESSIONE DEL DANNO BASSA <input type="checkbox"/> ESPRESSIONE DEL DANNO NON BASSA	Attenersi scrupolosamente alle indicazioni di sicurezza contenute nella documentazione informativa specifica fornita dall'AO, sottolineando in particolare: • Accedere negli ambienti solo se preventivamente autorizzati e accompagnati dal personale del reparto; • Evitare di manipolare, spostare, aprire, versare il contenuto di contenitori di sostanze eventualmente presenti negli ambienti nei quali si opera; • Chiede al responsabile del reparto informazioni su e-	

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA
	Rev. 3 – parte I Pag. 8 di 20
DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze	

Tipo di rischio	Fattori di rischio da attività del committente e/o dell'appaltatore	Possibili condizioni di esposizione al rischio (barrare le voci pertinenti)	Ambiente a possibile potenziale a rischio	Valutazione	Misure specifiche per eliminare/ridurre i rischi da interferenze	Costo delle misure di sicurezza
Segue chimico		<input type="checkbox"/> senti in attività di laboratorio. <input type="checkbox"/> Altro:		RISCHIO PREVEDIBILE <input type="checkbox"/> BASSO <input type="checkbox"/> MEDIO <input type="checkbox"/> ALTO	ventuale situazioni di rischio per le quali siano necessarie specifiche misure di protezione: es. l'uso di particolari DPI (Dispositivi di protezione individuale da adottare) mascherine, guanti in lattice, camice di protezione, cuffie per capelli	<input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI
Fisico <input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> potenziale	Radiazioni ionizzanti	<input type="checkbox"/> Radiazioni ionizzanti: accesso in zone controllate durante il funzionamento di apparecchiature Rx Medicina Nucleare <input type="checkbox"/> Accesso in zone controllate con presenza di sorgenti radioattive. <input type="checkbox"/> assistenza a pazienti trattati con radiofarmaci presso la medicina nucleare <input type="checkbox"/> Altro.....	Radiologia e ambienti sanitari con uso di apparecchi radiogeni	<input type="checkbox"/> ESPOSIZIONE PROBABILE <input type="checkbox"/> ESPRESSIONE DEL DANNO BASSA	Attenersi scrupolosamente alle indicazioni di sicurezza contenute nella documentazione informativa specifica fornita dall'AO. Si sottolinea in particolare: • Accedere negli ambienti solo se preventivamente autorizzati dalla Direzione Sanitaria; • Rispettare la segnaletica di sicurezza; • non toccare le apparecchiature in funzione	

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA
DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze	
Rev. 3 – parte I Pag. 9 di 20	

Tipo di rischio	Fattori di rischio da attività del committente e/o dell'appaltatore	Possibili condizioni di esposizione al rischio (barrare le voci pertinenti)	Ambiente a possibile potenziale a rischio	Valutazione	Misure specifiche per eliminare/ridurre i rischi da interferenze	Costo delle misure di sicurezza
Fisico		Segue Altro:		<input type="checkbox"/> ESPRESSIONE DEL DANNO NON BASSA <input type="checkbox"/> RISCHIO PREVEDIBILE <input type="checkbox"/> BASSO <input type="checkbox"/> MEDIO <input type="checkbox"/> ALTO	del reparto informazioni su eventuale situazioni di rischio per le quali siano necessarie specifiche misure di protezione: es. l'uso di particolari DPI (Dispositivi di protezione individuale da adottare) mascherine, guanti in lattice, camice di protezione, cuffie per capelli	<input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA
	DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze

Rev. 3 – parte I
Pag. 10 di 20

Tipo di rischio	Fattori di rischio da attività del committente e/o dell'appaltatore	Possibili condizioni di esposizione al rischio (barrare le voci pertinenti)	Ambiente a possibile potenziale a rischio	Valutazione	Misure specifiche per eliminare/ridurre i rischi da interferenze	Costo delle misure di sicurezza
Fisico <input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Potenziale	Radiazioni ionizzanti: non Radiofrequenze Microonde Ultraviolette Laser Campo magnetico	<input type="checkbox"/> Radiazioni non ionizzanti: solo per esposizioni accidentali o violazione norme di sicurezza <input type="checkbox"/> RMN : accesso sala magnetete <input type="checkbox"/> Altro	In tutti i locali dove c'è attività sanitaria	<input type="checkbox"/> ESPOSIZIONE PROBABILE <input type="checkbox"/> ESPRESSIONE DEL DANNO BASSA <input type="checkbox"/> ESPRESSIONE DEL DANNO NON BASSA		<input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA
	Rev. 3 – parte I Pag. 11 di 20
DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze	

Tipo di rischio	Fattori di rischio da attività del committente e/o dell'appaltatore	Possibili condizioni di esposizione al rischio (barrare le voci pertinenti)	Ambiente a possibile potenziale a rischio	Valutazione	Misure specifiche per eliminare/ridurre i rischi da interferenze	Costo delle misure di sicurezza
Fisico <input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	Rumore Vibrazioni	<input type="checkbox"/> Attività di officina e manutenzione. (fabbri, muratori, idraulici, falegnami, elettricisti) <input type="checkbox"/> Impianti termici <input type="checkbox"/> Altri impianti <input type="checkbox"/> Altro	Centrale termica Locali tecnologici Altro <input type="checkbox"/>	STIMA DEI LIVELLI <input type="checkbox"/> BASSO <input type="checkbox"/> MEDIO <input type="checkbox"/> ALTO (VALUTAZIONE STRUMENTALE PREVI-STA)	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare otoprotettori • dpi specifici • organizzazione e cronoprogramma dei lavori 	<input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA	
	DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze	

Rev. 3 – parte I
Pag. 12 di 20

Tipo di rischio	Fattori di rischio da attività del committente e/o dell'appaltatore	Possibili condizioni di esposizione al rischio (barrare le voci pertinenti)	Ambiente a possibile potenziale a rischio	Valutazione	Misure specifiche per eliminare/ridurre i rischi da interferenze	Costo delle misure di sicurezza
Fisico <input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Potenziale	Elettricità Elettrocuzione Microshock Macroshock	<input type="checkbox"/> Uso di apparecchiature elettrificate <input type="checkbox"/> Accesso a officine elettriche <input type="checkbox"/> Elettrocuzione per contatto diretto o indiretto con parti dell'impianto elettrico in tensione <input type="checkbox"/> folgorazione a seguito di errato/mancato coordinamento con committente in caso di necessità di isolamento elettrico delle componenti impiantistiche su cui si interviene <input type="checkbox"/> Altro	In tutti i locali dove c'è attività sanitaria In tutti i locali, nei locali tecnici, nei cavevi, nei siti ove sono installati impianti tecnologici.	<input type="checkbox"/> ESPOSIZIONE PROBABILE <input type="checkbox"/> ESPRESSIONE DEL DANNO BASSA <input type="checkbox"/> ESPRESSIONE DEL DANNO NON BASSA RISCHIO PREVEDIBILE <input type="checkbox"/> BASSO <input type="checkbox"/> MEDIO <input type="checkbox"/> ALTO	<ul style="list-style-type: none"> • Rispetto segnaletica di sicurezza; • Accedere solo se preventivamente autorizzati e accompagnati dagli addetti ai lavori. • Non introdurre utensili o dispositivi di misura metallici se non autorizzati. • Non effettuare manovre sui dispositivi elettrici se non preventivamente autorizzati. • D.P.I. (dispositivi di protezione individuale) adottati: scarpe antinfortunistiche con puntale in acciaio/dielettriche – guanti ad elevato isolamento elettrico – occhiali protettivi – (si consiglia l'uso di utensili isolati); 	<input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA
DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze	
Rev. 3 – parte I Pag. 13 di 20	

Tipo di rischio	Fattori di rischio da attività del committente e/o dell'appaltatore	Possibili condizioni di esposizione al rischio (barrare le voci pertinenti)	Ambiente a possibile potenziale a rischio	Valutazione	Misure specifiche per eliminare/ridurre i rischi da interferenze	Costo delle misure di sicurezza
Fisico <input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No	Illuminazione Microclima	<input type="checkbox"/> visione limitata in caso di accessi in ambienti con ridotto illuminamento <input type="checkbox"/> Altro	Zone poco frequentate Locali destinati ad uso particolare	RISCHIO PREVEDIBILE <input type="checkbox"/> BASSO <input type="checkbox"/> MEDIO <input type="checkbox"/> ALTO	Da definire secondo casi	<input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI

Incendio Esplosione <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Potenziale	Fuoco Presenza fumo negli ambienti Scarsa visibilità panico		Tutti gli ambienti dell'Azienda Ospedaliera	Rischio alto In funzione della classificazione degli ambienti RISCHIO INCENDIO DOVUTO AD INTERFERENZE <input checked="" type="checkbox"/> BASSO <input type="checkbox"/> MEDIO <input type="checkbox"/> ALTO	Attenersi scrupolosamente alle indicazioni di sicurezza contenute nella documentazione informativa specifica fornita dall'AO, sottolineando in particolare: • Norme di comportamento in caso di emergenza evacuazione • è fatto divieto all'operatore l'utilizzo di fiamme libere e di fumare; inoltre in caso di incendio, utilizzare esclusivamente estintori a polvere • prestare attenzione alle tubazioni poste ai lati del gruppo elettrogeno del locale batterie, incandescenti	Costi relativi alla formazione sul piano di emergenza, sull'applicazione delle POS <input checked="" type="checkbox"/> COSTI PREVISTI
--	--	--	---	--	---	--

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA	
	DUVRI Rev. 3 – parte I Pag. 14 di 20	
	Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze	

Tipo di rischio	Fattori di rischio	Possibili condizioni di esposizione al rischio (barrare le voci pertinenti)	Ambiente a possibile potenziale a rischio	Valutazione	Misure specifiche per eliminare/ridurre i rischi da interferenze	Costo delle misure di sicurezza
Rischi infortunio <input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Potenziale	IRischi legati all'infortunio sono considerati anche nel DVR della ditta appaltante	<input type="checkbox"/> Cadute dall'alto <input checked="" type="checkbox"/> Cadute in piano <input type="checkbox"/> tagli., abrasioni, punture <input type="checkbox"/> Sollevamento/spostamento <input checked="" type="checkbox"/> Investimento da mezzi di trasporto- cose e/o persone circolanti	Tutti gli ambienti percorsi interni ed esterni dei presidi	VALUTAZIONI SPECIFICHE BASSO	sono presenti dislivelli: verificare l'agibilità del percorso prima di intraprenderlo	<input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI
				VALUTAZIONI SPECIFICHE BASSO	Gli automezzi dell'appaltatore/lav.aut. dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, autorimesse etc. delle sedi dall'A.O. a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi. Negli spazi interrati o seminterrati non è consentito l'accesso e la sosta ad automezzi alimentati a gas GPL, a meno che non siano	<input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze
Rev. 3 – parte I Pag. 15 di 20	

Segue Infortunio				<input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI
			dotati di serbatoi e impianti specificatamente omologati. Per interventi da eseguirsi con impiego di mezzi operativi, la Ditta esecutrice porrà la massima attenzione (prima, durante e dopo le manovre) affinché nessuno possa entrare, né tantomeno sostare nel raggio d'azione della macchina operatrice. Qualora l'operatore, anche negli spostamenti, dovesse avere problemi di visibilità sarà aiutato da un secondo operatore. La macchina operatrice dovrà essere dotata degli appositi dispositivi sonori e luminosi di segnalazione.	<input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI
		<input type="checkbox"/> Caduta di materiali movimentati	percorsi interni ed esterni dei presidi	<input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI
		<input type="checkbox"/> Caduta di materiali all'alto <input type="checkbox"/> Proiezione di materiali: schegge, spruzzi, ecc. <input checked="" type="checkbox"/> Scivolamenti, cadute in piano, inciampamento	percorsi interni ed esterni dei presidi Pavimenti bagnati	<input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI
			BASSO VALUTAZIONI SPECIFICHE	<input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI
			Adozione idonea segnaletica	<input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze
Rev. 3 – parte I Pag. 16 di 20	

Segue infortunio	<input checked="" type="checkbox"/> Urti, schiacciamento, colpi <input checked="" type="checkbox"/> Impigliature/ agganciamenti <input type="checkbox"/> Investimento da carrelli (elevatori circolanti, o da trattrici con traini)	Impianti elevatori = montacarichi Impianti elevatori montacarichi ovunque	BASSO BASSO	Divieto di utilizzo dei montacarichi a cabina aperta Divieto di utilizzo dei montacarichi a cabina aperta sono presenti dislivelli: verificare l'agibilità del percorso prima di intraprenderlo con ausili	<input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI <input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI <input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI
Utilizzo attrezzature e impianti: <input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> All'occorrenza	<input type="checkbox"/> di proprietà dell'A.O. che devono restare in funzione durante i lavori affidati, in prossimità degli stessi: <input type="checkbox"/> di proprietà dell'A.O. messe a disposizione della ditta appaltatrice/lavoratore autonomo <input type="checkbox"/> di proprietà della ditta appaltatrice/lavoratore autonomo	L'attività ospedaliera prevede il continuo funzionamento di svariati impianti e macchinari sia di tipo sanitario che di supporto alla struttura. L'interferenza con questi impianti per l'appalto in esame in genere non c'è, a meno che non si verifichi un incidente, la cui probabilità è bassa per effetto dell'attività di controllo, gestione e manutenzione programmata dell'intero parco tecnologico ospedaliero, operata dall'azienda ospedaliera; Ove pertinente, l'accesso negli ambienti interessati, i tempi e le modalità di lavoro saranno concordati col Responsabile del Reparto (vedi successiva scheda di valutazione dei rischi interferenti); vedi in atti di gara elenco delle attrezzature cedute in uso all'appaltatore Fornire elenco alla stazione appaltante	VALUTAZIONI SPECIFICHE	L'appaltatore deve predisporre e mantenere aggiornato un programma di gestione e manutenzione preventiva, periodica del parco apparecchiature. Deve inoltre essere resa disponibile per la stazione appaltante e	***** *****


	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA
	DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze Rev. 3 – parte I Pag. 17 di 20

segue Utilizzo attrezzature e impianti			per gli enti di controllo tutta la documentazione richiesta da norme e regolamenti attestante la conformità delle apparecchiature alle norme di sicurezza	<input type="checkbox"/> COSTI PREVISTI
---	--	--	---	---

FORMAZIONE per i rischi lavorativi specifici negli ambienti dell'A.O. e misure di prevenzione ed emergenza	informazione in merito al piano di emergenza interna in caso di incendio ed evento sinistroso	<input checked="" type="checkbox"/> COSTI PREVISTI
---	---	--

NB.: Come da normativa e indicazioni da circolare ministeriale il presente documento è soggetto a rivalutazione congiunta con le parti responsabili per la sicurezza della Stazione Appaltante e dell'Azienda Ospedaliera nel caso di integrazioni e/o variazioni significative dei dati riportati sul presente documento nonché, nel caso di variazioni significative delle attività.

In sintesi: nella valutazione è stato ritenuto che il processo lavorativo si articolasse in due attività principali, una relativa alla preparazione dei pasti che comprende anche le attività accessorie legate alla logistica, una relativa alla consegna dei pasti in sito e al ritiro dei vassoi. Relativamente alla preparazione e alle attività accessorie queste sono a completa gestione della ditta affidataria, nei locali dedicati di cui l'azienda non ha disposizione giuridica; questa attività non prevede interferenze nel gesto lavorativo rientra nella valutazione solo l'informazione generale relativa ai grandi rischi legati essenzialmente all'antincendio. Riguardo la consegna e il ritiro dei vassoi ma anche le attività correlate al trasporto la valutazione è relativa più che ai rischi interferenti nel gesto lavorativo ai rischi potenziali cui passivamente possono essere esposti i lavoratori della ditta.

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA	
	DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze	Rev. 3 – parte I Pag. 18 di 20

7 STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

Categorie di intervento	Quantità annua per dipendente	Costo unitario €	Costo annuo per dipendente €	N. dipendenti	Costo totale
		(*1)			
DPI					
Mascherine monouso di protezione delle vie respiratorie		€	€ 0 -		€ 0 -
Mascherine monouso FFP3		€	€ 0 -		€ 0 -
Guanti nitrile monouso confezioni 50 pz		€	€ 0 -		€ 0 -
Occhiali di protezione		€	€ 0 -		€ 0 -
Camici monouso		€	€ 0 -		€ 0 -
Sovrascarpe monouso		€	€ 0 -		€ 0 -
Copricapo monouso		€	€ 0 -		€ 0 -
Formazione sui rischi specifici dell'Azienda Ospedaliera					
<ul style="list-style-type: none"> •su radiazioni ionizzanti; agenti chimici, cancerogeni, biologici; rischi da cantierizzazioni • sulle procedure operative di sicurezza adottate nell'Azienda Ospedaliera per l'accesso ad aree a particolare rischio •sui PEI – Piani di Emergenza Interna e di evacuazione elaborati dall'Azienda Ospedaliera 	ore stimate	Costo orario docenti stima €/h € 50		3	€ 150
		3	numero operatori stimati da formare/informare		
					tot per edizioni
					450
Coordinamento					
Riunioni per aggiornamento DUVRI					€ 550
Procedure					
Definizione delle procedure operative di sicurezza per la prevenzione e il soccorso in caso di contatti accidentali con agenti nocivi					€ -----
Piano di sicurezza					
costi non previsti					€ 4000
totale					€ 5000

N.B.


(*1) I costi unitari sono stati desunti da indagine di mercato

(*2) Il numero dei dipendenti è stimato in relazione all'oggetto dell'appalto

(*3) (come da Ccnl di categoria + inquadramento contributivo e assicurativo)

Modello del documento predisposto dott. S.Marchesi

Documento redatto dott. S.Marchesi

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA	
	DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze	Rev. 3 – parte I Pag. 19 di 20

8 PROGRAMMA DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ai sensi dell'art. 26 commi 2 e 3 del D.lgs 81/08)

L'espletamento degli obblighi di cooperazione e coordinamento degli interventi di prevenzione, viene attuata con i seguenti provvedimenti:

- a) attuazione immediata delle misure operative riportate nel presente documento;
- b) attuazione immediata del flusso di informazioni specifiche mediante il presente documento;
- c) reciproca informazione con i Responsabili di altre Ditte eventualmente operanti nella stessa zona di lavoro per eliminare i rischi dovuti ad interferenze tra i rispettivi lavori;
- d) periodiche riunioni di coordinamento, in cui si comunicano anche le seguenti informazioni: nominativi RLS (rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza), nome/i Medici Competenti dell'A.O. e di quelli della ditta aggiudicataria;
- e) l'appaltatore/Lavoratore Autonomo deve dare immediata informazione all'A.O. di ogni situazione di rischio anche dipendente dall'A.O. o di altre ditte presenti, della quale venga a conoscenza durante la propria attività presso l'A.O. Queste informazioni devono essere date alla figura ospedaliera referente per il presente appalto/lavoro.

L'impresa appaltatrice/lavoratore autonomo si impegna ad attuare la formazione ed informazione al proprio personale che accederà presso la struttura dell'AO, in merito alle misure di prevenzione e controllo generali e specifiche contenute nella documentazione ricevuta dall'AO ed a quanto richiamato nei verbali delle eventuali riunioni di coordinamento della sicurezza ex art. 26 D.L.vo 81/08 e s.m.i. dandone riscontro a questa A.O.

L'impresa appaltatrice/lavoratore autonomo fornirà preventivamente all'avvio dell'attività, l'elenco nominativo del personale che accederà presso la struttura dell'AO, qualora non sia già stato consegnato ad altro ufficio di questa Azienda, nel formato richiesto da questa Azienda.

Si precisa inoltre che le informazioni fornite saranno improntate ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e tutela della riservatezza e dei diritti del personale interessato, ai sensi del D. L.vo n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).


In particolare, in base a quanto stabilito ai sensi dell'art. 13 del D. L.vo n. 196/2003 i dati forniti saranno trattati per finalità di gestione amministrativa dell'iniziativa; il conferimento dei dati è obbligatorio e il trattamento sarà effettuato attraverso modalità cartacee e informatizzate.

In ogni momento il personale interessato potrà esercitare i diritti nei confronti del titolare del trattamento ai sensi dell'art. 7 del Codice della Privacy: cancellazione, aggiornamento, rettificazione ovvero integrazione dei dati, ecc.

Titolare del trattamento è l'Azienda Ospedaliera.

L'appaltatore/lavoratore autonomo è responsabile, nei confronti sia dell'Amministrazione Ospedaliera che di terzi, del trasferimento degli obblighi e delle informazioni del presente articolo agli eventuali subappaltatori o lavoratori autonomi da lui incaricati all'interno dell'Azienda Ospedaliera.

Modello del documento predisposto dott. S. Marchesi

	AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DIREZIONE GENERALE - DIRIGENTE DELEGATO SALUTE E SICUREZZA	Rev. 3 – parte I Pag. 20 di 20
	DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze	

9 RIFERIMENTI ALLA SOTTOSCRIZIONE

L'AZIENDA OSPEDALIERA S. CAMILLO FORLANINISI IMPEGNA A COMUNICARE EVENTUALI VARIAZIONI CHE POTREBBERO INSORGERE RISPETTO AL PRESENTE DOCUMENTO.

IL COORDINAMENTO ESERCITATO DAI DATORI DI LAVORO (ART. 26 D.LGS. 81/2008) E' SVOLTO DAI SERVIZI DI PREVENZIONE, TRAMITE RIUNIONI PERIODICHE ANNUALI, CON VERBALI PER LA VERIFICA DEI PROBLEMI INERENTI LA SICUREZZA NELLE ATTIVITA' INTERFERENTI

NEI SINGOLI CONTRATTI DI SUBAPPALTO, DI CUI AGLI ARTICOLI 1559, 1655, 1656 E 1677 DEL CODICE CIVILE, DEVONO ESSERE SPECIFICAMENTE INDICATI A PENA DI NULLITÀ AI SENSI DELL'ARTICOLO 1418 DEL CODICE CIVILE I COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEL LAVORO CON PARTICOLARE RIFERIMENTO A QUELLI PROPRI CONNESSI ALLO SPECIFICO APPALTO.

SONO PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE DOCUMENTO:

- PLANIMETRIE DELL'AZIENDA OSPEDALIERA;
- PGE - PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE DELL'AZIENDA OSPEDALIERA

Data revisione da riunione di coordinamento del _____

Azienda Ospedaliera S. Camillo Forlanini	REFERENTI
Il Responsabile Direzione Appaltante _____	
Il Dirigente delegato Salute e Sicurezza _____	
Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Fabrizio Cinque	IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO DI SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO E DEI LAVORATORI <i>Dott. Fabrizio Cinque</i> F.to ai sensi art. 3 c.2 D.Lgs. 39/93
Ditta appaltatrice	
Il legale rappresentante _____	
Ditta /e subappaltatrice/ i _____	
Il legale rappresentante _____	



**GARA COMUNITARIA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA STIPULA DI UNA
CONVENZIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
OSPEDALIERA PER L’AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DELLA
REGIONE LAZIO**

**ALLEGATO 8
MODULO RICHIESTA SOPRALLUOGO**

**ALLEGATO 8 MODULO RICHIESTA SOPRALLUOGO**

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

AZIENDA _____

All'attenzione dell'Azienda Ospedaliera _____

mail: _____

Pec: _____

e p.c.

della Direzione Centrale Acquisti

Pec: sanitacentraleacquisti@regione.lazio.legalmail.it

MODULO RICHIESTA EFFETTUAZIONE SOPRALLUOGO

Il sottoscritto _____

Nato (luogo e data di nascita): _____

Residente in: Via/P.zza _____

Comune _____ Prov. _____

Tel n. _____ Cellulare n. _____

Email. _____ Fax n. _____

(per eventuali comunicazioni in merito all'effettuazione del sopralluogo)

(fare una croce sulla casella che interessa): in qualità di legale rappresentante della impresa in questione*o in alternativa* in qualità di Direttore Tecnico della Ditta in questione*o in alternativa* in qualità di dipendente/collaboratore incaricato dell'impresa

dell'Impresa _____ con sede in _____,

Via _____, iscritta al Registro delle Imprese di _____ al n.

_____, codice fiscale n. _____, partita IVA n. _____, *in caso*

**ALLEGATO 8 MODULO RICHIESTA SOPRALLUOGO**

Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

di R.T.I. o Consorzi non ancora costituiti in promessa di R.T.I., Consorzio o Rete di Imprese [indicare forma giuridica del gruppo] con le Imprese

_____ ,
all'interno del quale la _____ verrà nominata Impresa capogruppo)

CHIEDE

appuntamento per effettuare il sopralluogo per prendere visione dei seguenti immobili:

A tal proposito resta in attesa che venga confermata la data e l'orario.

Il sottoscritto dichiara inoltre:

- di essere consapevole che gli eventuali oneri relativi al sopralluogo, sono a carico dell'Impresa;
- che il sopralluogo presso le strutture/immobili dell'Azienda ospedaliera, deve essere eseguito senza interferire nel normale lavoro ovvero recare intralci, disturbi o interruzioni alla attività lavorativa in atto.

Si autorizza sin d'ora al trattamento dei dati personali nei termini indicati nella documentazione di gara.

Firma

Data _____

Allegati: copia documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000.



**GARA COMUNITARIA CENTRALIZZATA FINALIZZATA ALLA STIPULA DI UNA
CONVENZIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
OSPEDALIERA PER L’AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DELLA
REGIONE LAZIO**

**ALLEGATO 9
ATTESTATO REGOLARE ESECUZIONE SOPRALLUOGO**



ALLEGATO 9 ATTESTATO REGOLARE ESECUZIONE SOPRALLUOGO
Gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

AZIENDA OSPEDALIERA _____

Il sottoscritto _____ nato il _____ a _____ in qualità di legale rappresentante dell'Impresa _____ con sede legale in _____ Partita IVA _____

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, consapevole del fatto che, in caso di dichiarazione mendace, saranno applicate le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure concernenti gli appalti pubblici, ai fini della partecipazione alla gara comunitaria centralizzata finalizzata alla stipula di una convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio

DICHIARA

1. di aver preso visione delle seguenti strutture _____ presso le quali dovranno essere svolti i servizi oggetto di gara, nel rispetto delle modalità di espletamento previste dalla documentazione di gara;
2. di aver preso visione dello stato degli immobili e degli impianti ivi dislocati;
3. di aver valutato tutti gli aspetti organizzativi, gestionali ed economici necessari ad un corretto espletamento del servizio.

La Ditta dichiara, altresì, che il sopralluogo effettuato ha consentito la rilevazione di tutti i dati necessari ad una corretta formulazione dell'offerta.

_____, li _____

Per la Ditta

Per l'Azienda Sanitaria

**OSPEDALE SAN CAMILLO
 FABBRICATO CUCINA**

**LOCALI DESTINATI AL SERVIZIO
 DI RISTORAZIONE**

Relatore: P.L.S. Annali ingegn. S. Rossi	PROGETTO	DATA	19/03/2015	REDAZIONE	19/03/2015	CONTROLLO	AUTORIZZAZIONE
---	----------	------	------------	-----------	------------	-----------	----------------

viso responsabile del procedimento: arch. A. Agnini
 visto direttore generale: dr. A. Di Liso

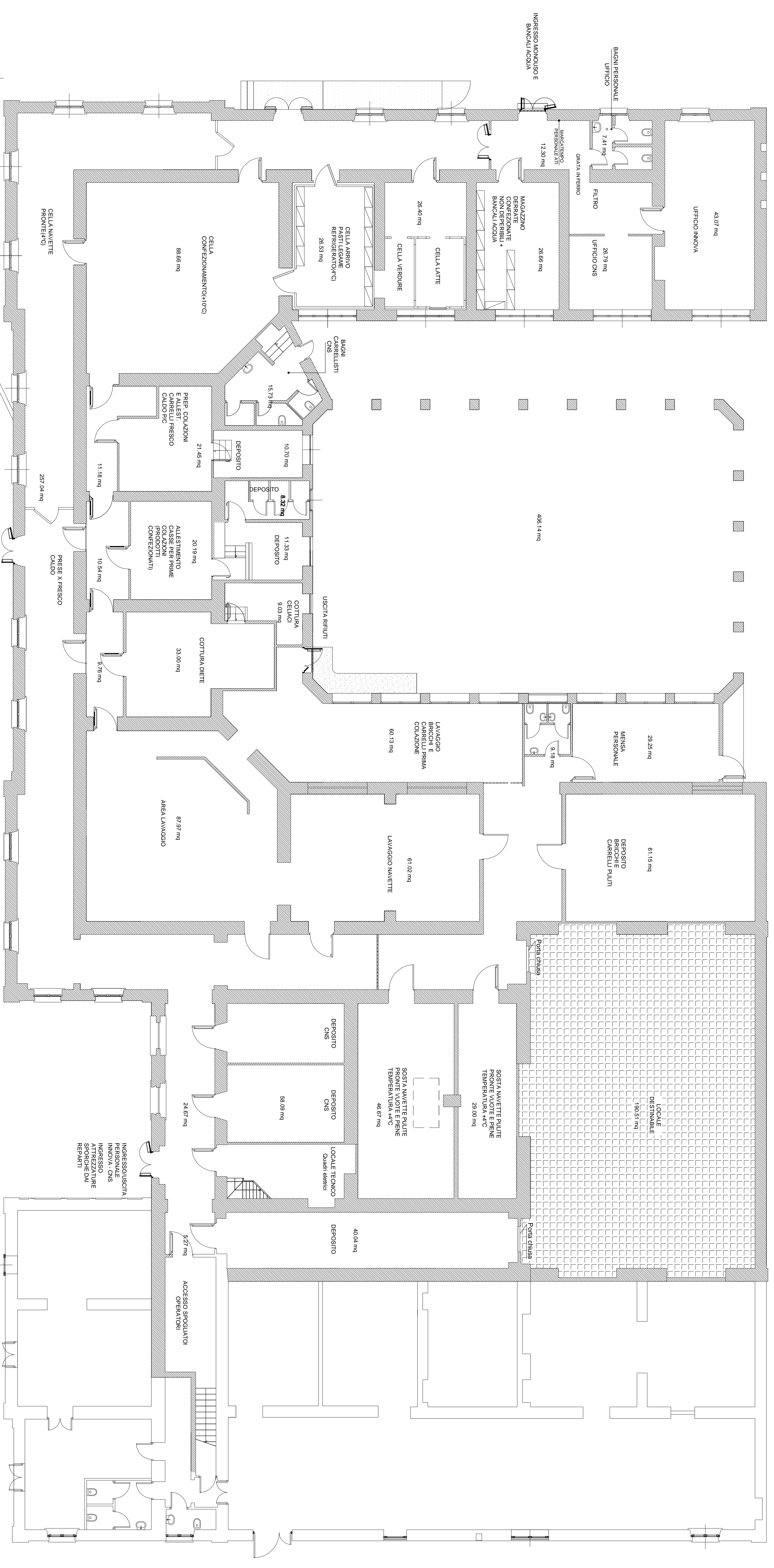
PIANO TERRA

Spazi destinati:
 Uffici Depositi Magazzini Cucina
 mq 1198,53

Locali destinati:
 mq 190,51

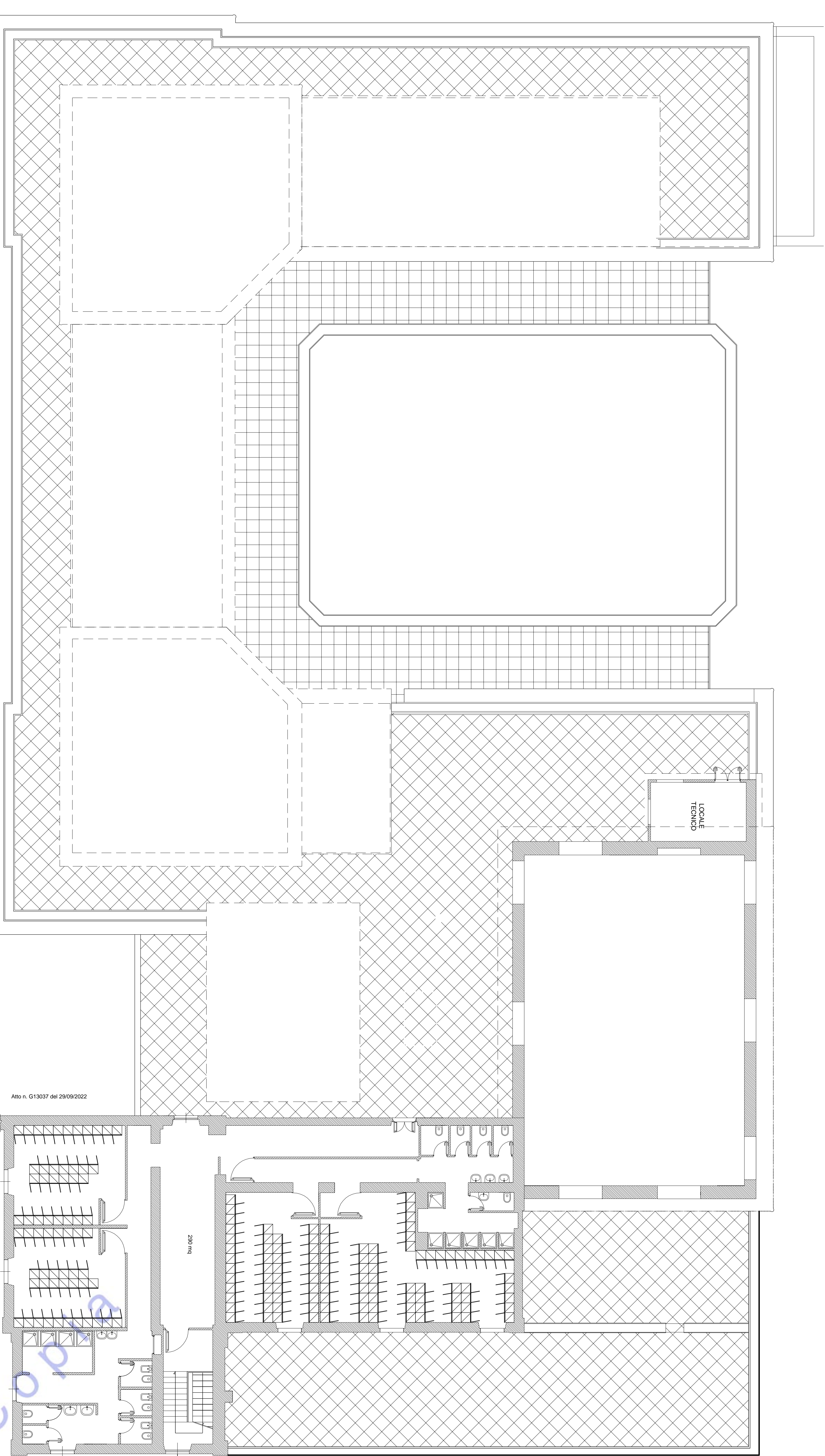
Superficie totale:
 mq 1379,04

Cortile interno:
 mq 406,14



PIANO PRIMO

Spazi destinati:
 Spogliatoi Servizi
 mq 290



Aut. n. 013037 del 29/09/2022

200 mq



SISTEMA SANITARIO REGIONALE
**AZIENDA OSPEDALIERA
 SAN CAMILLO FORLANINI**
 Circonvallazione Gianicolense 87 - 00152 Roma
 UOC INGEGNERIA

**REGIONE
 LAZIO**

rapp. 1:100

**OSPEDALE SAN CAMILLO
 FABBRICATO MENSA DEL PERSONALE**

**LOCALI DESTINATI AL SERVIZIO
 DI RISTORAZIONE**

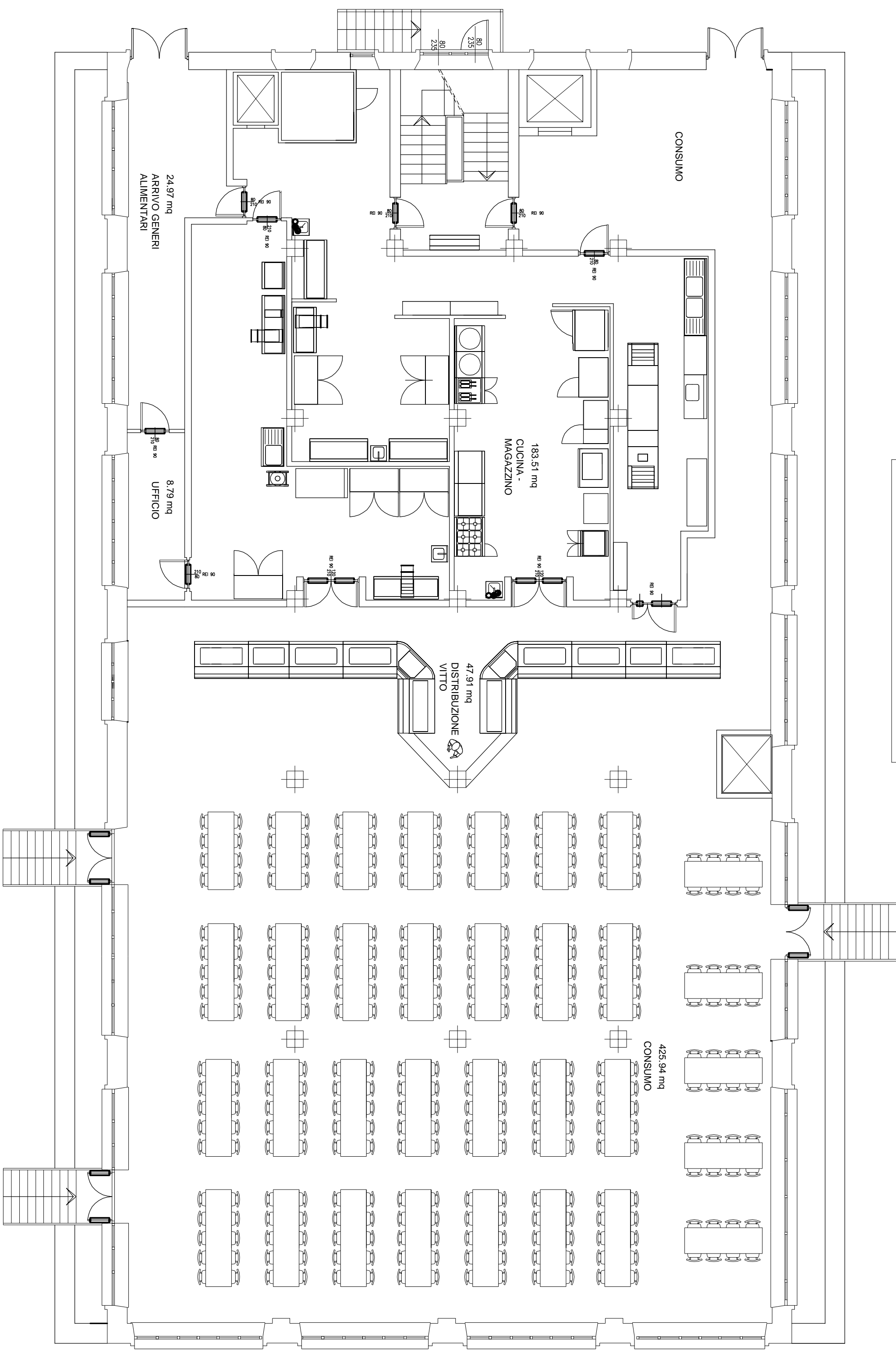
Rilievo: D.L. S. Amaldi
 geom. S. Rossi

REV.	DATA	REDAZ.	CONTROLLO	AUTORIZZAZIONE
	01-2015			

visto responsabile del procedimento: arch. A. Agnelli
 visto direttore generale: dr. A. Diurso

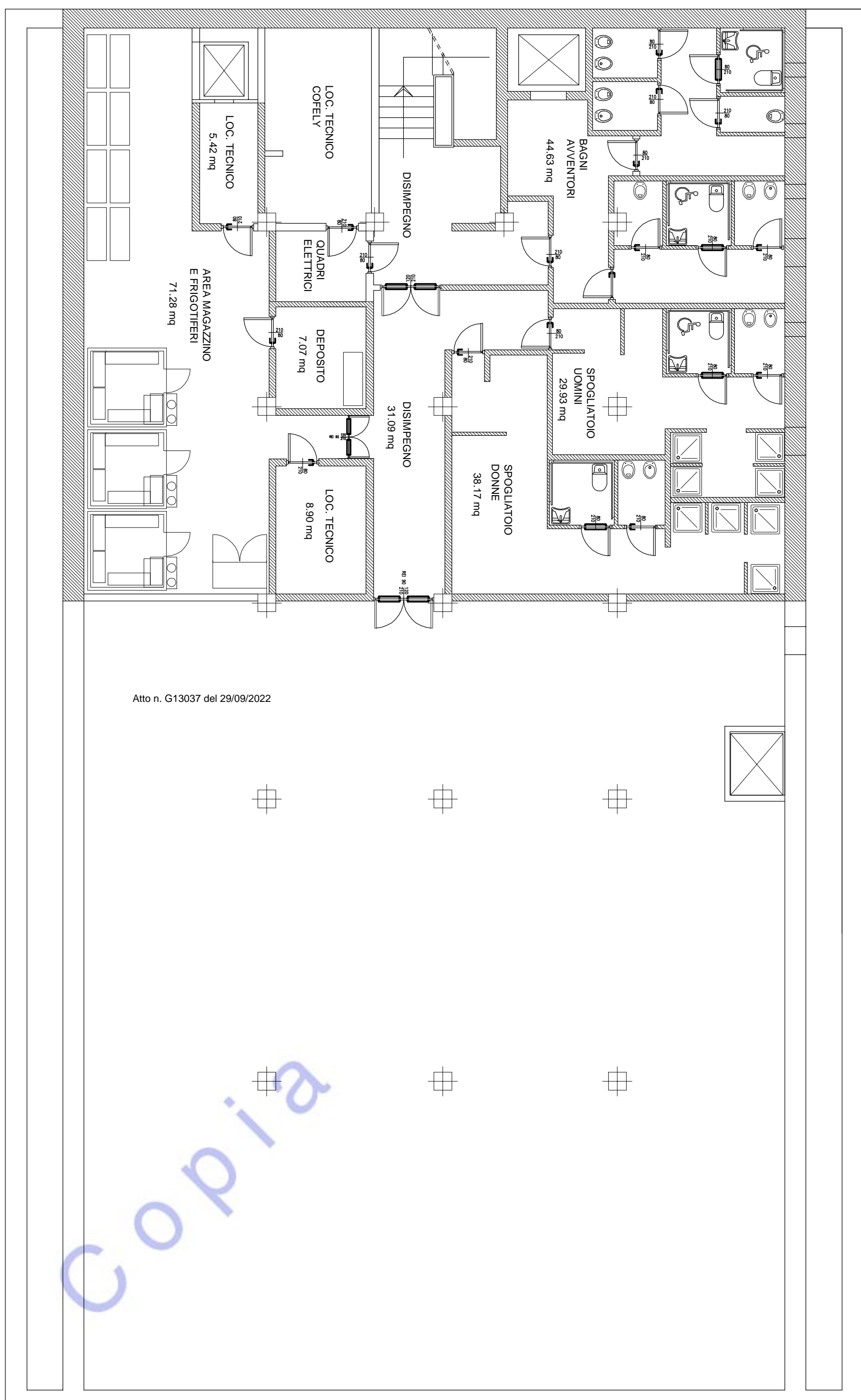
PIANO RIALZATO

Spazi destinati:
 Uffici Depositi Magazzini Cucina
 mq 1188,53



PIANO SEMINTERRATO

Spazi destinati:
 Deposito - Magazzino - Serv. Ditta
 Serv. Igienici Avventori
 mq 236,39



Copia



PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
OSPEDALIERA PER L’AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI
ALLEGATO OFFERTA TECNICA

Il sottoscritto - C.F.
..... nato a
..... - Prov.
..... il nella sua qualità di
..... - della Società
.....
con sede in - Via/Piazza
..... C.A.P.
DICHIARA

che il presente allegato costituisce parte integrante dell'offerta tecnica, e quindi di offrire, quanto espresso nei seguenti fogli di lavoro per i criteri di valutazione tabellari (criteri n. 5.3, 5.4, 5.5 e 6.1)

NOTA BENE: Il presente foglio di calcolo va compilato, salvato nel medesimo formato (.xlsx) e firmato digitalmente.

Copy

#	Modalità di attribuzione del punteggio	Tipologia criterio	Punteggio attribuito
5.2	<p>Utilizzo di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta. Sarà oggetto di valutazione l'utilizzo di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti, così come individuati dalla L. 61/2022 e in conformità ai CAM, sub C), lett. b, punto 1.</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio, l'O.E. deve dichiarare il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi tra le seguenti categorie, indicando le specie e le quantità nell'Allegato predisposto.</p> <p>La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti, dei requisiti e delle specifiche tecniche riportati nel Capitolato Tecnico e nei relativi Allegati nonché con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito come di seguito specificato: - ortaggi, frutta, legumi, cereali = 0,5 punti per ogni specie offerta; - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati = 0,5 punti per ogni specie offerta.</p> <p>Saranno attribuiti 0,5 punti per ogni specie di prodotto offerta, fino ad un massimo di 2 punti.</p> <p>Per la comprova del requisito dovrà essere presentata una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche dei prodotti biologici; elenco dei fornitori) da inserire nella Busta tecnica.</p>	T	3

#	Prodotto offerto (aggiungere una riga per ogni prodotto)	Tipologia (ortaggi, frutta, legumi, cereali, pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati)	Specie	Caratteristiche (KM0 e/o filiera corta)	Quantità (100%)
1					
2					
3					
4					
5					
6					

#	Modalità di attribuzione del punteggio	Tipologia criterio	Punteggio attribuito
5.3	<p>Utilizzo di percentuali migliorative di frutta, ortaggi, legumi e cereali biologici per i pazienti adulti rispetto al peso totale dei prodotti utilizzati.</p> <p>In fase di gara, l'O.E. dovrà indicare la percentuale di prodotti biologici offerti per ciascuna categoria. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, si considererà la percentuale media.</p> <p>La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti, dei requisiti e delle specifiche tecniche riportati nel Capitolato Tecnico e nei relativi Allegati nonché con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in tal modo: - % = 20%: 0 punti; - % > 20% e <= 40%: 1 punti; - % > 40% e <= 60%: 2 punto; - % > 60%: 3 punti.</p>	T	3

#	Prodotto offerto (ortaggi, frutta, legumi, cereali)	Specie	Percentuale prodotti biologici
1			
2			
3			
4			
Media			#DIV/0!

#	Modalità di attribuzione del punteggio	Tipologia criterio	Punteggio attribuito
5.5	<p>Utilizzo di percentuali migliorative di carne bovina e avicola biologica per i pazienti adulti rispetto al peso totale.</p> <p>In fase di gara, l'O.E. dovrà indicare la percentuale di prodotti biologici offerti per ciascuna categoria. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, si considererà la percentuale media.</p> <p>La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti, dei requisiti e delle specifiche tecniche riportati nel Capitolato Tecnico e nei relativi Allegati nonché con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito in tal modo: - % = 20%: 0 punti; - % > 20% e <= 40%: 1 punti; - % > 40% e <= 60%: 2 punto; - % > 60%: 3 punti.</p>	T	3

#	Prodotto offerto	Specie	Percentuale prodotti biologici
1	Carne bovina		
2	Carne avicola		
Media			#DIV/0!

#	Modalità di attribuzione del punteggio
6.1	<p>Impegno ad individuare fornitori che praticano agricoltura sociale.</p> <p>Sarà oggetto di valutazione positiva l'impegno da parte dell'O.E. di soddisfare l'intero fabbisogno di determinate specie ortofrutticole o di determinate tipologie di alimenti, con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - per i prodotti biologici, l'impegno a fornire prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n 141/2015 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto legge 24 giugno 2014, n. 91, così come convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116, indicando le specie e le quantità; - per la quota parte di prodotti che possono non essere biologici, l'impegno a fornire prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n 141/2015 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto legge 24 giugno 2014, n. 91, così come convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116, indicando le specie e le quantità. <p>A tal fine l'O.E. dovrà presentare in sede di gara una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto con indicazione di: tipologia, quantità e caratteristiche (biologico, convenzionale, difesa integrata volontaria (SQPN1), SQNZ, DOP, IGP, «di montagna») dei prodotti alimentari che verranno somministrati, le relative aziende produttrici, le caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale) di tali aziende e la capacità produttiva di ciascun azienda riferita a ciascun tipo di derrata alimentare.</p> <p>La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti, dei requisiti e delle specifiche tecniche riportati nel Capitolato Tecnico e nei relativi Allegati nonché con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p>Saranno attribuiti 0,5 punti per ogni specie di prodotto offerta, fino ad un massimo di 2 punti.</p>

#	Prodotto offerto (aggiungere una riga per ogni prodotto)	Tipologia (ortaggi, frutta, legumi, cereali, pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati)
1		
2		

3		
4		
5		
6		

Copia

Tipologia criterio	Punteggio attribuito
D	2

Caratteristiche (biologico, convenzionale, difesa integrata volontaria (SQPN1), SQNZ, DOP, IGP, «di montagna»)	Quantità (100%)

Copia



**GARA COMUNITARIA CETRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI UNA CONVENZIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPEDALIERA PER L’AZIENDA
OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DELLA REGIONE LAZIO**

MODELLI PER VERIFICHE EX ART. 80

**REGIONE
LAZIO**

Procedura aperta finalizzata alla stipula di una Convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera dell'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio – **MODELLI PER VERIFICHE EX ART. 80**

MODELLO 1 - DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA ISCRIZIONE CCIAA

LA PRESENTE DICHIARAZIONE DEVE ESSERE RESA DAL LEGALE RAPPRESENTANTE O SOGGETTO MUNITO DI PROCURA

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DEL CERTIFICATO DI ISCRIZIONE ALLA CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA

(resa ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445)

Compilare in stampatello tutte le sezioni

Il/La sottoscritt_

nat_ a

residente a Via

codice fiscale

nella sua qualità di

dell'Impresa

D I C H I A R A

che l'Impresa è iscritta nel Registro delle Imprese di

con il numero Repertorio Economico Amministrativo

Denominazione:

Forma giuridica:

Sede:

Sedi secondarie e Unità Locali


**REGIONE
LAZIO**
Procedura aperta finalizzata alla stipula di una Convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera dell'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio – MODELLI PER VERIFICHE EX ART. 80

Codice Fiscale:

Data di costituzione

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Numero componenti in carica:

PROCURATORI E PROCURATORI SPECIALI

Numero componenti in carica

COLLEGIO SINDACALE

Numero sindaci effettivi:

Numero sindaci supplenti

OGGETTO SOCIALE

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

(Presidente del C.d.A., Amministratore Delegato e Consiglieri)

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA
CODICE FISCALE			


**REGIONE
LAZIO**
Procedura aperta finalizzata alla stipula di una Convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera dell'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio – MODELLI PER VERIFICHE EX ART. 80
PROCURATORI E PROCURATORI SPECIALI (OVE PREVISTI)*

NOME CODICE FISCALE	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA

COLLEGIO SINDACALE
(sindaci effettivi e supplenti)

NOME CODICE FISCALE	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA

COMPONENTI ORGANISMO DI VIGILANZA (OVE PREVISTO)**

NOME CODICE FISCALE	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA


**REGIONE
LAZIO**

 Procedura aperta finalizzata alla stipula di una Convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera dell'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio – **MODELLI PER VERIFICHE EX ART. 80**

SOCIO DI MAGGIORANZA O SOCIO UNICO (NELLE SOLE SOCIETA' DI CAPITALI O COOPERATIVE DI NUMERO PARI O INFERIORI A 4 O NELLE SOCIETA' CON SOCIO UNICO)***

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE

DIRETTORE TECNICO (OVE PREVISTO)

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE

Dichiara, altresì, che l'impresa gode del pieno e libero esercizio dei propri diritti, non è in stato di liquidazione, fallimento o concordato preventivo, non ha in corso alcuna procedura dalla legge fallimentare e tali procedure non si sono verificate nel quinquennio antecedente la data odierna.

LUOGO

DATA

 IL TITOLARE/LEGALE RAPPRESENTANTE

N.B.: la presente dichiarazione non necessita dell'autenticazione della firma e sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono. L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71, comma 1, D.P.R. 445/2000). In caso di dichiarazione falsa il cittadino **sarà denunciato all'autorità giudiziaria.**

***** I procuratori e i procuratori speciali:** Nella dichiarazione sostitutiva dovranno essere indicati, ai sensi dell'art. 91, comma 5 del D.Lgs 159/2011*, i procuratori generali e i procuratori speciali e i loro familiari conviventi.

N.B. Dovranno essere indicati soltanto i procuratori generali e speciali che, sulla base dei poteri conferitigli, siano legittimati a partecipare alle procedure di affidamento di appalti pubblici di cui al D.Lgs 163/2006, a stipulare i relativi contratti in caso di aggiudicazione (per i quali sia richiesta la documentazione antimafia) e, comunque, più in generale, i procuratori che esercitano poteri che per la rilevanza sostanziale e lo spessore economico sono tali da impegnare sul piano decisionale e gestorio la società determinandone in qualsiasi modo le scelte o gli indirizzi.



REGIONE
LAZIO

Procedura aperta finalizzata alla stipula di una Convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera dell'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio – **MODELLI PER VERIFICHE EX ART. 80**

***Art. 91, comma 5 del D.Lgs 159/2011**: “Il prefetto estende gli accertamenti pure ai soggetti che risultano poter determinare in qualsiasi modo le scelte o gli indirizzi dell’impresa”.(cfr. **circolare del Ministero dell’Interno n. 11001/119/20(8) del 05/11/2013**).

**** Organismo di vigilanza**: l’art. 85, comma 2 bis del D.Lgs 159/2011 prevede che i controlli antimafia siano effettuati, nei casi contemplati dall’ art. 2477 del c.c., al sindaco, nonché ai soggetti che svolgono i compiti di vigilanza di cui all’art. 6, comma 1 , lett. b) del D.Lgs 8 giugno 2011, n. 231.

***** Socio di maggioranza**: si intende “la persona fisica o giuridica che detiene la maggioranza relativa delle quote o azioni della società interessata”.

N.B. Nel caso di più soci (es. 3 o 4) con la medesima percentuale di quote o azioni del capitale sociale della società interessata, non è richiesta alcuna documentazione relativa al socio di maggioranza.

La documentazione dovrà, invece, essere prodotta nel caso in cui i soci (persone fisiche o giuridiche) della società interessata al rilascio della comunicazione o informazione antimafia siano ciascuno titolari di quote o azioni pari al 50% del capitale sociale.

Ciò in coerenza con l’art. 91, comma 5 del D.lgs 159/2011 e la sentenza n. 4654 del 28/08/2012 del Consiglio di Stato Sez. V.

Variazioni degli organi societari - I legali rappresentanti degli organismi societari, nel termine di trenta giorni dall'intervenuta modificazione dell'assetto societario o gestionale dell'impresa, hanno l'obbligo di trasmettere al prefetto che ha rilasciato l'informazione antimafia, copia degli atti dai quali risulta l'intervenuta modificazione relativamente ai soggetti destinatari delle verifiche antimafia.

La violazione di tale obbligo è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria (da 20.000 a 60.000 Euro) di cui all'art. 86, comma 4 del D. Lgs. 159/2011.

Nel caso di documentazione incompleta (es. dichiarazioni sostitutive prive di tutti i soggetti di cui all’ art. 85 del D.Lgs. 159/2011) l’istruttoria non potrà considerarsi avviata e quindi non potranno decorrere i termini previsti dall’ art. 92, commi 3 e 4 del D.Lgs 159/2011.


**REGIONE
LAZIO**

 Procedura aperta finalizzata alla stipula di una Convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera dell'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio – **MODELLI PER VERIFICHE EX ART. 80**

**MODELLO 2 - DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA CERTIFICAZIONE DI CUI ALL'ART. 89
DEL D.LGS. N. 159/2011
(Autocertificazione antimafia)**

**LA PRESENTE DICHIARAZIONE DEVE ESSERE RESA DA TUTTI I SOGGETTI INDICATI ALL'ART. 85
DECRETO LEGISLATIVO N. 159/2011**

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE DI CUI ALL'ART. 89 DEL D.LGS.
N. 159/2011**

(resa ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445)

I sottoscritt_ (nome e cognome) _____ nat_ _____
 a _____ Prov. _____ il _____ residente
 in _____ via/piazza _____ n. _____
 Codice fiscale _____, in
 qualità di _____ della
 società _____ consapevole
 delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente
 conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità

**consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici
eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità**

DICHIARA

che nei propri confronti non sussistono le cause di decadenza, di sospensione o di divieto di cui all'art. 67 del D.Lgs. 06/09/2011, n. 159.

Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione di dati personali) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

 data

 firma leggibile del dichiarante (*)

(Se non firmata digitalmente, allegare copia fotostatica di valido documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. 28/12/2000 n. 445).

N.B.: la presente dichiarazione non necessita dell'autenticazione della firma e sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi



REGIONE
LAZIO

Procedura aperta finalizzata alla stipula di una Convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera dell'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio – MODELLI PER
VERIFICHE EX ART. 80

consentono. L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71, comma 1, D.P.R. 445/2000). In caso di dichiarazione falsa il cittadino **sarà denunciato all'autorità giudiziaria.**

**REGIONE
LAZIO**Procedura aperta finalizzata alla stipula di una Convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera dell'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio – **MODELLI PER VERIFICHE EX ART. 80****MODELLO 3- DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA FAMILIARI CONVIVENTI
MAGGIORENNI (ART. 85, COMMA 3, D.LGS. N. 159/2011)****LA PRESENTE DICHIARAZIONE DEVE ESSERE RESA DA TUTTI I SOGGETTI INDICATI ALL'ART. 85
DECRETO LEGISLATIVO N. 159/2011****DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE**

(resa ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445)

I sottoscritt_ (nome e cognome) _____ nat_ _____
 a _____ Prov. _____ il _____ residente
 in _____ via/piazza _____ n. _____
 Codice fiscale _____, in
 qualità di _____ della
 società _____ consapevole
 delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente
 conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità di non avere nessun
 familiare convivente maggiorenne

OPPURE

ai sensi dell'art. 85, comma 3 del D.Lgs 159/2011 di avere alla data odierna i seguenti familiari conviventi di
 maggiore età:

Cognome	Nome	Luogo Nascita	Data Nascita	Codice Fiscale

Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione di dati personali) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

data

firma leggibile del dichiarante

(Se non firmata digitalmente, allegare copia fotostatica di valido documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. 28/12/2000 n. 445).

N.B.: la presente dichiarazione non necessita dell'autenticazione della firma e sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi



REGIONE
LAZIO

Procedura aperta finalizzata alla stipula di una Convenzione per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera dell'Azienda ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio – MODELLI PER
VERIFICHE EX ART. 80

consentono. L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71, comma 1, D.P.R. 445/2000). In caso di dichiarazione falsa il cittadino **sarà denunciato all'autorità giudiziaria.**



**REGIONE
LAZIO**

**GARA COMUNITARIA CETRALIZZATA FINALIZZATA ALLA
STIPULA DI UNA CONVENZIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPEDALIERA PER L’AZIENDA
OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI DELLA REGIONE
LAZIO**

CAPITOLATO TECNICO



INDICE

1.	PREMESSE	3
1.1	Definizioni.....	3
2.	OGGETTO DELL'APPALTO	6
2.1	Dimensionamento del servizio	6
2.1.1	Fabbisogno degenti	7
2.1.2	Fabbisogno dipendenti	7
2.2	Attività incluse nel perimetro di gara.....	7
3.	CARATTERISTICHE TECNICHE E DI SICUREZZA DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	9
3.1	Specifiche tecniche delle derrate alimentari.....	9
3.2	Provenienza delle derrate alimentari	9
3.3	Imballaggio delle derrate alimentari	11
3.4	Derrate alimentari non conformi e non disponibili	12
3.5	Ricevimento e conservazione delle derrate alimentari.....	12
4.	MODALITA' RICHIESTE PER LA PREPARAZIONE, LA MANIPOLAZIONE E LA COTTURA DEI PASTI.....	14
4.1	Legame produttivo	15
5.	CARATTERISTICHE DEI MENU'	16
5.1	Articolazione e composizione dei menù	20
5.1.1	Menù per degenti	21
5.1.2	Menù per i dipendenti	25
5.2	Variazione del menù.....	26
5.3	Fornitura di generi alimentari extra e categorie merceologiche delle derrate.....	27
5.4	Integrazione del menù in occasione di festività	27
6.	MODALITA' PER LA SOMMINISTRAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	28
6.1	Modalità di confezionamento ed etichettatura dei pasti per i degenti.....	29
6.2	Carrelli per il trasporto dei pasti per i degenti.....	30
6.3	Modalità di trasporto dei pasti per i degenti.....	31
6.4	Orari di consegna dei pasti per i degenti	32



6.5	Orari del servizio mensa per i dipendenti.....	32
7.	SERVIZI ACCESSORI RICOMPRESI NEL PERIMETRO DI GARA	32
7.1	Fornitura di attrezzature e generi non alimentari	33
7.2	Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature	33
7.3	Gestione dei rifiuti.....	35
7.4	Fornitura e gestione del Sistema informatizzato per la prenotazione e rendicontazione dei pasti	36
7.5	Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.....	38
7.6	Gestione dei locali.....	38
7.7	Gestione delle utenze	39
7.8	Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria.....	40
8.	PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO	41
8.1	Regole di comportamento	42
9.2	Formazione del personale.....	43
8.3	Norme generali in materia di sicurezza e gestione dei rischi interferenti).....	44
8.4	Prescrizioni in materia di igiene.....	45
8.5	Vestiario	45
8.6	Qualifica e compiti del Responsabile del Servizio.....	46
9.	SISTEMI DI MONITORAGGIO E CONTROLLO.....	46
9.1	Autocontrollo	46
9.2	Controlli di qualità del servizio	47
9.3	Relazione sull'andamento del servizio.....	49
10.	Allegati tecnici.....	50



1. PREMESSE

Il presente documento illustra le specifiche tecniche richieste per l'erogazione del servizio di Ristorazione Ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini.

Il documento è redatto in conformità alla normativa vigente sul tema ed in particolare:

- Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020, pubblicato in GURI, Serie Generale, n. 90 del 4 aprile 2020, recante “*Criteri ambientali minimi per il Servizio di Ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*”;
- Linee guida del 16 aprile 2018, approvate dal Ministero della Salute, Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli alimenti della nutrizione, recanti “*Linee di indirizzo rivolte agli Enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti*”.

1.1 Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato Tecnico si intendono le seguenti definizioni:

- **Stazione Appaltante:** la Direzione Regionale Centrale Acquisti della Regione Lazio;
- **Amministrazione Contraente:** l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini;
- **Operatore Economico (O.E.) o Fornitore:** l'impresa, il Raggruppamento Temporaneo di Imprese (RTI) o il Consorzio che presenterà offerta per la presente procedura di gara;
- **Operatore Economico Aggiudicatario (O.E.A.) o Fornitore Aggiudicatario:** l'impresa, il Raggruppamento Temporaneo di Imprese (RTI) o il Consorzio che risulterà aggiudicatario della presente procedura di gara;
- **Servizio di Ristorazione:** l'insieme delle prestazioni (acquisto di alimenti e bevande; la preparazione dei pasti con le derrate alimentari acquisite; il trasporto e la somministrazione dei pasti; la pulizia della sala mensa, dei locali del centro cottura e delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate; la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti) – in conformità a quanto previsto dall'art. 2, comma 1, lett. a) del D.M. 10 marzo 2020 – che l'O.E.A. dovrà erogare a favore degli utenti dell'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini, secondo le previsioni del presente Capitolato Tecnico;
- **CAM:** i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. 10 marzo 2020 (GURI, Serie Generale, n. 90 del 4 aprile 2020);
- **Capitolato Tecnico:** il presente documento e i relativi allegati;



- **Menù**: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza per portata (es. varietà dei primi piatti, varietà dei secondi piatti etc.) secondo la struttura definita (es. numero e tipologia di portate) nel presente Capitolato Tecnico e nei relativi Allegati;
- **Menù giornaliero**: composto da colazione, pranzo e cena o solo da alcune di queste componenti, come indicato nel presente Capitolato Tecnico e nei relativi Allegati;
- **Menù stagionale**: il/i menu previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- **Regime dietetico controllato**: il menù destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
- **Dieta a carattere etico o religioso**: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- **Diete ad personam**: indicate per pazienti la cui dietoterapia non può essere gestita con le diete codificate nel Dietetico Ospedaliero e che dovessero rendersi necessarie in base alle specifiche esigenze dei degenti, fornendo indicazioni e disposizioni specifiche;
- **Pasto**: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- **Cestino**: pasto sostitutivo al pranzo/cena, confezionato al fine di essere consumabile al di fuori dei locali della mensa (ad es. per dipendenti "inamovibili");
- **Preparazione gastronomica**: la pietanza o il piatto composti da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro);
- **Alimento**: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- **Prodotto trasformato**: si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie;
- **Prodotto locale**: derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel disciplinare di gara;
- **Prodotti agricoli e agroalimentari biologici**: alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;
- **Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata**: alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG);



- **Prodotti tradizionali**: alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- **Produzione pasti**: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti;
- **Trasporto**: il trasporto dei pasti;
- **Distribuzione dei pasti**: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- **Stoviglie**: piatti, posate, bicchieri e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti. Ai fini del presente Capitolato si considerano stoviglie anche le cassette o simili per il trasporto dei pasti;
- **Attrezzature**: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione e/o trasporto e/o distribuzione dei pasti (es. cappe, frigoriferi, lavastoviglie, ...);
- **Impianti**: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario, ecc.);
- **Arredi**: complesso di oggetti (tavoli, sedie, ecc.) che servono ad allestire gli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione;
- **Legame fresco-caldo**: modalità di erogazione del servizio che prevede, dopo la sua produzione convenzionale (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta), il mantenimento, nello spazio e nel tempo, delle condizioni termiche determinate in fase di produzione così che possa essere somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.



2. OGGETTO DELL'APPALTO

La presente procedura ha ad oggetto l'affidamento della gestione del Servizio di Ristorazione ospedaliera e dei servizi accessori individuati nel presente Capitolato Tecnico, da svolgersi presso l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini della Regione Lazio.

Il servizio dovrà essere svolto **tutti i giorni dell'anno, festività incluse**.

La modalità di erogazione dei pasti dovrà avvenire in **legame "fresco-caldo"**, utilizzando il centro di cottura interno al presidio ospedaliero che sarà affidato all'O.E.A. in comodato d'uso gratuito per l'intera durata contrattuale, come previsto al successivo par. 7.6.

L'O.E.A. dovrà erogare il Servizio di Ristorazione alle seguenti tipologie di utenza, di cui si riporta nei paragrafi seguenti il relativo fabbisogno:

- degenti ricoverati nel presidio ospedaliero, sia in regime di ricovero ordinario sia in *day-hospital* (DH);
- dipendenti dell'Amministrazione Contraente, sia per ciò che riguarda il servizio mensa, sia per garantire il pasto ai dipendenti che, per ragioni lavorative, risultino inamovibili.

Si specifica che non rientra nel perimetro dell'appalto l'erogazione del servizio di ristorazione per gli studenti della Facoltà di Medicina e Chirurgia e delle Professioni Sanitarie, i frequentatori volontari e tutti gli altri studenti di Atenei o Aziende Ospedaliere in convenzione con l'AO San Camillo Forlanini, per il quale il fornitore potrà stipulare apposita convenzione con LazioDisu.

2.1 Dimensionamento del servizio

Il dimensionamento del servizio è stato determinato sulla base degli attuali fabbisogni dell'Amministrazione Contraente.

Resta inteso che i quantitativi di pasti indicati nel presente Capitolato Tecnico sono da considerarsi presunti e non vincolanti e, pertanto, potranno subire in fase di esecuzione contrattuale variazioni in aumento o in diminuzione. I quantitativi stimati sono da intendersi validi ai soli fini della formulazione dell'offerta: resta fermo che l'esatta quantificazione del corrispettivo contrattuale sarà determinata, in fase di esecuzione contrattuale, sulla base dei pasti effettivamente erogati.

L'O.E.A. dovrà organizzare l'erogazione del servizio in maniera dinamica per rispondere tempestivamente alle esigenze organizzative e produttive dell'Amministrazione Contraente che a proprio insindacabile giudizio potrà, in fase di esecuzione contrattuale, modificare i fabbisogni stimati (es. quantità/tipologia posti letto, quantità/tipologia giornate di degenza).

Inoltre, l'Amministrazione Contraente si riserva la facoltà, nel corso dell'esecuzione del contratto, di:



- richiedere l'estensione del servizio a favore di nuovi centri di utilizzo (ad esempio nel caso di apertura di nuovi reparti all'interno della struttura ospedaliera);
- sospendere o modificare, definitivamente o temporaneamente, la modalità di erogazione del servizio presso i centri di utilizzo.

Rimane inteso che le variazioni delle prestazioni rispetto alle previsioni individuate nel presente Capitolato Tecnico e nei relativi allegati, a prescindere dal motivo per cui si siano originate, contenute entro il quinto dell'importo contrattuale non daranno diritto all'O.E.A. di pretendere alcun indennizzo o variazione dei prezzi unitari.

2.1.1 Fabbisogno degenti

Nella tabella seguente viene riportato il fabbisogno stimato di pasti per i degenti ricoverati, distinti per colazione, pranzo e cena.

Tipologia di regime ospedaliero	Fabbisogno annuo			Fabbisogno quinquennale		
	Nr. colazioni	Nr. Pranzi	Nr. Cene	Nr. colazioni	Nr. Pranzi	Nr. Cene
Degenze ordinarie	274.533	254.851	258.544	1.372.665	1.274.255	1.292.720
Day hospital	39.808	28.014	1.168	199.040	140.070	5.840
TOTALE	314.341	282.865	259.712	1.571.705	1.414.325	1.298.560

2.1.2 Fabbisogno dipendenti

Nella tabella seguente viene riportato il fabbisogno stimato di pasti per i dipendenti, complessivo per pranzo/cena.

Si evidenzia che nel caso di "dipendenti inamovibili", vale a dire che non possono consumare i pasti alla mensa per ragioni di servizio, l'O.E.A. dovrà erogare il servizio mediante la consegna del "cestino", nelle modalità indicate nel presente Capitolato Tecnico e nei relativi allegati.

Tipologia di pasto	Fabbisogno annuo	Fabbisogno quinquennale
Nr. pasti erogati a mensa	79.019	395.095
Nr. cestini	21.431	107.155
TOTALE	100.450	502.250

2.2 Attività incluse nel perimetro di gara

Rientrano nel perimetro dell'Appalto le seguenti prestazioni:

- a) l'acquisto di alimenti e bevande, inclusi tutti i generi non alimentari di natura complementare al servizio di ristorazione e necessari per assicurare l'erogazione dello stesso (es. stoviglie, carrelli);



- b) lo stoccaggio delle derrate alimentari e dei prodotti non alimentari;
- c) la preparazione dei pasti per tutte le tipologie di utenti individuate;
- d) *(per il servizio per i degenti)* il confezionamento e l'etichettatura dei pasti e l'allestimento dei vassoi personalizzati;
- e) *(per il servizio per i degenti)* il trasporto e la consegna dei carrelli porta-vassoi nei reparti di degenza. Per tutto il processo deve essere garantita la sorveglianza dei carrelli da parte del fornitore durante ogni fase del trasporto;
- f) *(per il servizio per i degenti)* la somministrazione e la distribuzione dei pasti fino al letto del paziente, modificando/adequando opportunamente tale attività in caso di eventi eccezionali che ne comportino la necessità;
- g) *(per il servizio per i degenti)* il ritiro dei vassoi e dei carrelli e la sanificazione dei tavoli servitori dei degenti;
- h) *(per il servizio per i degenti)* la fornitura di generi alimentari extra;
- i) *(per il servizio per i degenti)* la raccolta delle prenotazioni del pasto al letto del degente mediante l'utilizzo di un sistema informatico messo a disposizione dal Fornitore;
- j) il lavaggio e la disinfezione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la preparazione, il trasporto, la consegna e la somministrazione dei pasti;
- k) la pulizia e la disinfezione della sala mensa, dei locali del centro cottura, dei locali produzione dei pasti e di ogni altro spazio utilizzato, ivi inclusa la fornitura di tutto il materiale occorrente alla pulizia;
- l) la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- m) la gestione delle utenze;
- n) la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti;
- o) eventuali interventi di manutenzione, adeguamento e messa a norma della sala mensa e dei locali del centro cottura messi a disposizione.

2.3 Avvio del servizio e fase transitoria

Qualora, alla data di avvio del servizio, i lavori di ristrutturazione ed adeguamento dei locali che l'Amministrazione Contraente concederà in comodato d'uso gratuito all'O.E.A. non dovessero essere conclusi, il Fornitore dovrà comunque provvedere all'erogazione del servizio oggetto del presente Appalto individuando modalità alternative per l'esecuzione dello stesso.

A tal fine, il Fornitore dovrà illustrare in sede di gara la propria proposta organizzativa per la gestione del servizio nel periodo transitorio antecedente alla consegna dei locali da parte



dell'Amministrazione Contraente, nonché nel periodo necessario per l'adeguamento e l'allestimento degli stessi da parte del Fornitore con le proprie macchine ed attrezzature.

Durante la fase di transizione, l'O.E.A. deve garantire livelli qualitativi analoghi a quelli previsti nel presente Capitolato, fermo restando la possibilità di individuare la modalità di preparazione dei pasti che ritiene più adatta.

La fase di transizione non potrà comunque superare i 6 mesi dalla data di avvio del servizio, fatti salvi casi eccezionali e documentati, non imputabili all'O.E.A.

3. CARATTERISTICHE TECNICHE E DI SICUREZZA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Rientra nel perimetro del servizio oggetto del presente Appalto l'acquisto delle derrate alimentari, incluse le bevande, necessarie per la preparazione dei pasti da erogare.

Le derrate utilizzate dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia e possedere le caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche previste dalle norme nazionali e comunitarie.

3.1 Specifiche tecniche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti devono possedere le caratteristiche e rispettare gli standard qualitativi indicati nell'Allegato 1 "*Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*".

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche, dovranno avere valori di carica microbica coerenti rispetto ai limiti individuati nell'Allegato 2 "*Caratteristiche microbiologiche degli alimenti e degli ambienti*".

Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso.

L'eventuale introduzione di derrate alimentari non ricomprese fra quelle riportate nell'Allegato 1 dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione Contraente, previa presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione della stessa.

3.2 Provenienza delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono rispettare quanto previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. 10 marzo 2020.

In particolare, devono essere rispettate le seguenti caratteristiche fatte salve eventuali migliorie offerte dal Fornitore in sede di gara:



- **Prodotti di ortofrutta, cereali e legumi** devono provenire:
 - per i degenti e per i dipendenti, per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica, in accordo con il Regolamento (UE) 2018/848 e relativi regolamenti attuativi;
 - per i degenti dei reparti di neonatologia, pediatria e per i degenti da 0 a 19 anni, per il 100%, espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica, in accordo con il Regolamento (UE) 2018/848 e relativi regolamenti attuativi;
 - per tutte le tipologie di utenza, i prodotti devono inoltre essere di stagione, secondo il calendario di stagionalità di cui all'Allegato 1 del D.M, 10 marzo 2020, fatta eccezione per la frutta nel mese di maggio. La frutta esotica deve essere biologica o provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto;

- **Carne** deve provenire:
 - **Bovina:**
 - per i degenti e per i dipendenti, per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con il regolamento (UE) 2018/848 e relativi regolamenti attuativi, da sommare ad un ulteriore 10% di carne certificata in uno dei seguenti ambiti tra Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica, sistemi di qualità regionali riconosciuti, etichette facoltative approvate dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, o a marchio DOP, IGP o "prodotto di montagna";
 - per i degenti dei reparti di neonatologia, pediatria e per i degenti da 0 a 19 anni, per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con il regolamento (UE) 2018/848 e relativi regolamenti attuativi, da sommare ad un ulteriore 10% di carne certificata in uno dei seguenti ambiti tra Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica, sistemi di qualità regionali riconosciuti, etichette facoltative approvate dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, o a marchio DOP, IGP o "prodotto di montagna";
 - **Suina:**
 - per i degenti e per i dipendenti, per almeno il 5% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con il regolamento (UE) 2018/848 e relativi regolamenti attuativi, oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente;
 - per i degenti dei reparti di neonatologia, pediatria e per i degenti da 0 a 19 anni, per almeno il 10% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione



biologica in accordo con il regolamento (UE) 2018/848 e relativi regolamenti attuativi, oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente;

- **Avicola:**
 - per tutte le tipologie di utenti, per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con il regolamento (UE) 2018/848 e relativi regolamenti attuativi, mentre la restante percentuale di carne somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali;
- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)** devono:
 - essere freschi, surgelati o conservati, provenienti da zone di pesca FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciati" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura;
 - se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle";
- **Salumi e formaggi** devono provenire per almeno il 30% espresso in percentuale di peso sul totale da produzione biologica o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna";
- **Olio** deve essere extravergine di oliva e provenire per almeno il 40% da produzione biologica. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture, mentre altri oli vegetali sono ammessi se in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro** devono provenire per almeno il 33%, espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica;
- **Uova, latte (anche in polvere), yogurt, omogeneizzati di carne e frutta, prodotti esotici, succhi di frutta o nettari di frutta, marmellate e confetture** devono provenire per il 100% da produzione biologica.

3.3 Imballaggio delle derrate alimentari

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'Allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. n. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:



- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

Conformemente a quanto previsto dai CAM, l'O.E.A. deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

3.4 Derrate alimentari non conformi e non disponibili

Nel caso di rilevazioni di derrate non conformi, l'Amministrazione contraente provvederà a segnalare le stesse al Fornitore Aggiudicatario che dovrà provvedere alla loro sostituzione, con prodotti con i medesimi valori nutrizionali e standard qualitativi.

L'obbligo di sostituzione del prodotto in capo all'O.E.A. dovrà essere osservato anche nel caso in cui l'Amministrazione Contraente o l'O.E.A. richiedano l'introduzione di nuovi prodotti non previsti in Allegato. L'Operatore dovrà provvedere ad erogarli a prezzi di mercato, previa autorizzazione del Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

La variazione temporanea dei prodotti motivata dal Fornitore Aggiudicatario per mancata reperibilità presso il proprio fornitore (nella tipologia e/o nella marca) ma ugualmente presente sul mercato, non sarà ritenuta giustificabile e pertanto sanzionata.

Per le attività di controllo sulla qualità del servizio si rimanda al paragrafo 9.2 del presente Capitolato Tecnico.

3.5 Ricevimento e conservazione delle derrate alimentari

L'O.E.A. dovrà verificare, in fase di ricevimento, che le confezioni delle derrate alimentari e delle bevande consegnate siano integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.



I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione, i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432, in conformità a quanto previsto dai CAM.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica e le indicazioni sulla stessa dovranno essere almeno in lingua italiana.

L'O.E.A. dovrà garantire la separazione delle materie prime dagli alimenti in preparazione.

I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente entro 20 minuti dalla consegna. Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

Le bevande in bottiglia, i fusti e gli altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

I prodotti per pazienti con patologie particolari (ad es. celiaci) dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati, in modo tale da garantirne l'assenza di contaminazione crociata.

Conformemente a quanto previsto dai CAM, laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, l'O.E.A. deve assicurare l'adozione di misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI etc.) e convenzionali durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione.

Eventuali prodotti ricevuti di cui è stata rilevata da parte dell'O.E.A. la non conformità rispetto alle specifiche di cui all'Allegato 1, compresi quelli conservati per i quali è decorso il tempo minimo di conservazione o è stata superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa e/o dello smaltimento degli stessi secondo le norme vigenti.



Prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario: nessun imballo secondario in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine.

Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del “tutto avanti” al fine di evitare le contaminazioni incrociate. In entrambi casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

4. MODALITA' RICHIESTE PER LA PREPARAZIONE, LA MANIPOLAZIONE E LA COTTURA DEI PASTI

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale in conformità a quanto previsto dal presente Capitolato Tecnico.

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

- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm;
- la frutta e la verdura fresca dovranno essere lavate, secondo quanto previsto dalle buone prassi igieniche;
- la verdura dovrà essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta;
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovranno essere effettuati nella giornata in cui le stesse vengono consumate;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nella giornata in cui vengono consumati i pasti;
- le porzioni di carne trasformata e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- tutti i prodotti congelati/surgelati possono essere sottoposti direttamente a cottura o dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4°;
- il prodotto in scongelamento dovrà essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento;
- una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato;



- sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti;
- i prodotti per pazienti con patologie particolari (ad es. celiaci) dovranno essere trattati separatamente dagli altri, in modo tale da garantirne l'assenza di contaminazione crociata;
- è vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati.

Le procedure di preparazione, manipolazione e cottura dei pasti dovranno essere eseguite con ausilio di protezioni (guanti, camici, cuffie e mascherine monouso).

Conformemente a quanto previsto dai CAM, laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, l'O.E.A. dovrà garantire la preparazione dei pasti con in aree dedicate, in alternativa, su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi. In tal caso, entro tre mesi dall'aggiudicazione del contratto, l'O.E.A. è tenuto a condividere con il DEC le procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati.

A seguito delle operazioni di preparazione, manipolazione e cottura, tutte le pietanze calde dovranno essere riposte nei mantenitori di temperatura e mantenere la temperatura superiore ai 60° fino alla distribuzione. Per quanto concerne le pietanze fredde, queste dovranno essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione e dovrà comunque essere garantita una temperatura positiva inferiore ai 10°.

4.1 Legame produttivo

Il servizio di ristorazione dovrà essere erogato secondo il legame produttivo del **fresco-caldo (cook & hold & serve)** che prevede la consegna dei cibi presso il luogo di consumo entro breve termine dalla preparazione e cottura degli stessi.

Per "pasto a legame fresco-caldo" si intende un pasto che, dopo la sua produzione convenzionale (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta), è mantenuto, nello spazio e nel tempo, nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione, somministrato entro breve termine, in contenitori per alimenti a perdere, senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici dei cibi.

La cottura ed il porzionamento devono avvenire presso le cucine interne di proprietà dell'Amministrazione contraente, come indicato nei successivi paragrafi 5 e 6.1.

Solo nelle ipotesi di volta in volta concordate con il Servizio di Dietologia dell'Amministrazione contraente, sarà ammessa la produzione dei pasti (quali a titolo meramente esemplificativo arrosti, lessi, brasati) nelle 24 ore antecedenti al consumo, in modalità refrigerato (cook & chill).

In tal caso, dopo la produzione, i cibi dovranno essere refrigerati mediante abbattimento rapido della temperatura – senza soluzione di continuità tra cottura e refrigerazione – con l'ausilio di abbattitori rapidi.



Dopo l'abbattimento, i cibi dovranno essere portati a temperatura compresa tra 0° e 4° entro le 3 ore dalla loro produzione e successivamente conservati in frigorifero a temperatura positiva inferiore ai 10°.

5. CARATTERISTICHE DEI MENU'

Il Fornitore Aggiudicatario dovrà elaborare le seguenti tipologie di menù, nel rispetto delle indicazioni riportate nel presente Capitolato:

1. Diete a consistenza modificata

- dieta Liquida Comune (kcal 2375) n. 1
- dieta Semiliquida Comune (kcal 2212) n. 2
- dieta Semiliquida priva di lattosio e fibra (kcal 2176) n. 3
- dieta Semiliquida Ipercalorica (kcal 1120) n. 4
- dieta Semiliquida Iposodica (kcal 1916) n. 5
- dieta Semiliquida priva di fibra iposodica (kcal 2089) n. 6
- dieta Semiliquida ipercalorica (kcal 2712) n. 7
- dieta Semiliquida per il post-operatorio precoce (kcal 952) n. 8
- dieta Semisolida (kcal 2130) n. 9
- dieta Semisolida Iposodica (kcal 2055) n. 10
- dieta per Disfagia tipo 1 (kcal 1970) n. 11
- dieta per Disfagia tipo 2 (kcal 2300) n. 12
- dieta per Disfagia tipo 3 (kcal 2340) n. 13
- dieta per tracheostomia (kcal 2450) n. 14

2. Diete comuni

- dieta Comune (kcal 2235) n. 15
- dieta Comune priva di lattosio (kcal 2235) n. 16
- dieta Comune Ipercalorica (kcal 2653) n. 17

3. Diete ipocaloriche

- Dieta Ipercalorica (kcal 1284) n. 18
- Dieta ipocalorica Iposodica (kcal 1284) n. 19
- Dieta Ipercalorica (kcal 1555) n. 20
- Dieta ipocalorica Iposodica (kcal 1555) n. 21

4. Diete blande

- Dieta Blanda povera di fibra (kcal 2104) n. 22



- Dieta Blanda povera di fibra iposodica (kcal 2065) n. 23
- Dieta Blanda con fibra (kcal 1925) n. 24
- Dieta Blanda Iposodica con fibra (kcal 1886) n. 25

5. Diete ipolipidiche e a ridotto contenuto di colesterolo

- Dieta Normocalorica a ridotto contenuto di colesterolo (kcal 1826) n. 26
- Dieta Normocalorica Iposodica a ridotto contenuto di colesterolo (kcal 1826) n. 27
- Dieta Ipolipida (kcal 1710) n. 28

6. Diete a ridotto contenuto di zuccheri semplici

- Dieta Liquida a ridotto contenuto di zuccheri semplici (kcal 1968) n. 29
- Dieta Liquida Iposodica a ridotto contenuto di zuccheri semplici (kcal 1930) n. 30
- Dieta Semiliquida a ridotto contenuto di zuccheri semplici (kcal 1862) n. 31
- Dieta Semiliquida Iposodica a ridotto contenuto di zuccheri semplici (kcal 1823) n. 32
- Dieta Ipocalorica a ridotto contenuto di zuccheri semplici (kcal 1374) n. 33
- Dieta Ipocalorica Iposodica a ridotto contenuto di zuccheri semplici (kcal 1335) n. 34
- Dieta Ipocalorica a ridotto contenuto di zuccheri semplici (kcal 1620) n. 35
- Dieta Ipocalorica Iposodica a ridotto contenuto di zuccheri semplici (kcal 1580) n. 36
- Dieta Normocalorica a ridotto contenuto di zuccheri semplici (kcal 1716) n. 37
- Dieta Normocalorica Iposodica a ridotto contenuto di zuccheri semplici (kcal 1677) n. 38
- Dieta Normocalorica a ridotto contenuto di zuccheri semplici (kcal 2013) n. 39
- Dieta Normocalorica Iposodica a ridotto contenuto di zuccheri semplici (kcal 1974) n. 40
- Dieta Normocalorica priva di fibra a ridotto contenuto di zuccheri semplici (kcal 2032) n. 41
- Dieta Normocalorica Iposodica priva di fibra a ridotto contenuto di zuccheri semplici (kcal 2032) n. 42

7. Diete per epatopatia

- Dieta Ipolipidica per epatopatia (kcal 2180) n. 43
- Dieta Ipolipidica Iposodica per epatopatia (kcal 2145) n. 44
- Dieta per epatopatia scompensata e iperammoniemia (kcal 1790) n. 45
- Dieta Iposodica per epatopatia scompensata e iperammoniemia (kcal 1790) n. 46

8. Diete iposodiche

- Dieta Iposodica Semiliquida ipocalorica (kcal 1315) n. 47



- Dieta Iposodica Comune (kcal 2160) n. 48
- Dieta Iposodica Iperproteica (kcal 2550) n. 50

9. Diete ipoproteiche

- Dieta Ipoproteica Normocalorica a ridotto contenuto di zuccheri semplici con prodotti aproteici (kcal 1808) n. 50
- Dieta Ipoproteica Iposodica Normocalorica a ridotto contenuto di zuccheri semplici con prodotti aproteici (kcal 1808) n. 51
- Dieta Ipoproteica Normocalorica a ridotto contenuto di zuccheri semplici senza prodotti aproteici (kcal 1739) n. 52
- Dieta Ipoproteica Normocalorica Iposodica a ridotto contenuto di zuccheri semplici senza prodotti aproteici (kcal 1739) n. 53
- Dieta Ipoproteica con prodotti aproteici (kcal 2205) n. 54
- Dieta Ipoproteica Iposodica con prodotti aproteici (kcal 2205) n. 55
- Dieta Ipoproteica con prodotti aproteici (kcal 2210) n. 56
- Dieta Ipoproteica Iposodica con prodotti aproteici (kcal 2210) n. 57
- Dieta Ipoproteica senza prodotti aproteici (kcal 1987) n. 58
- Dieta Ipoproteica Iposodica senza prodotti aproteici (kcal 1987) n. 59
- Dieta Ipoproteica senza prodotti aproteici (kcal 2196) n. 60
- Dieta Ipoproteica Iposodica senza prodotti aproteici (kcal 2196) n. 61

10. Diete per emodialisi

- Dieta per Emodialisi (kcal 2260) n. 62
- Dieta per Emodialisi Iposodica (kcal 2260) n. 63
- Dieta per Emodialisi a ridotto contenuto di zuccheri semplici (kcal 1980) n. 64
- Dieta per Emodialisi Iposodica a ridotto contenuto di zuccheri semplici (kcal 1980) n. 65

11. Diete a ridotto contenuto di fibra

- dieta a ridotto contenuto di fibra (kcal 2203) n. 66
- dieta a ridotto contenuto di fibra Iposodica (kcal 2164) n. 67
- dieta a ridotto contenuto di fibra Ipercalorica Iperproteica (kcal 2555) n. 68

12. Diete prive di glutine

- dieta priva di glutine (kcal 2183) n. 69
- dieta priva di glutine Iposodica (kcal 2168) n. 70
- dieta priva di glutine, lattosio e fibra (kcal 2295) n. 71



- dieta priva di glutine, lattosio e fibra Iposodica (kcal 2222) n. 72

13. Diete iperlipidiche

- dieta iperlipidica (kcal 2270) n. 73

14. Diete per trapianti

- dieta Ipercalorica per trapianto midollo osseo in fase iniziale (kcal 2780) n. 74
- dieta Ipercalorica per trapianto midollo osseo in fase tardiva (kcal 2830) n. 75
- dieta Ipercalorica per trapianto fegato o cuore (kcal 2100) n. 76
- dieta Ipercalorica per trapianto di rene (kcal 1900) n. 77

15. Diete vegetariane

- dieta Latte-Ovo-Vegetariana (kcal 2400) n. 78
- dieta Vegana (kcal 2400) n. 79

16. Diete pediatriche

- Dieta Pediatrica "8-11 mesi" (kcal 950) n. 80
- Dieta Pediatrica "1-2 anni" (kcal 1210) n. 81
- Dieta Pediatrica "2-4 anni" (kcal 1530) n. 82
- Dieta Pediatrica "4-6 anni" (kcal 1630) n. 83
- Dieta Pediatrica "6-8 anni" (kcal 1930) n. 84
- Dieta Pediatrica "8-13 anni" (kcal 2150) n. 85
- Dieta Pediatrica "dai 13 anni" (kcal 2430) n. 86
- Dieta Pediatrica Iposodica (kcal 2170) n. 87
- Dieta Pediatrica povera di fibra (kcal 2100) n. 88
- Dieta Pediatrica Semiliquida (kcal 2170) n. 89
- Dieta Pediatrica priva di glutine"6-8 anni" (kcal 1941) n. 90
- Dieta Pediatrica priva di glutine"9-13 anni" (kcal 2158) n. 91

17. Diete idriche

- dieta Idrica (kcal //) n. 92
- dieta Idrica Integrata (kcal 807) n. 93

Le diete sopra riportate sono state studiate ed elaborate dalla UO Dietologia e Nutrizione dell'Amministrazione contraente per coprire le esigenze nutrizionali della maggior parte dei degenti.

L'Amministrazione contraente si riserva la facoltà di richiedere all'O.E.A. **diete ad personam** (ricettate) – indicate per pazienti la cui dietoterapia non può essere gestita con le diete codificate – ed eventuali altre tipologie di dieta non comprese nell'elenco di cui sopra che dovessero rendersi



necessarie in base alle specifiche esigenze dei degenti, fornendo indicazioni e disposizioni specifiche, senza limiti di numero e costi aggiuntivi.

5.1 Articolazione e composizione dei menù

L'O.E.A. dovrà organizzare i menù nel rispetto delle indicazioni riguardo alla struttura, alla frequenza e alla composizione degli stessi indicati nel presente paragrafo e negli allegati al presente Capitolato.

Il Fornitore aggiudicatario dovrà mettere a disposizione dell'Amministrazione contraente, per ogni piatto cucinato, la relativa ricetta.

L'elaborazione delle ricette che compongono il menù, sia per le diete comuni sia per le diete speciali, dovrà basarsi su ricette collaudate e testate per le confezioni di comunità e adeguate al trasporto in legame fresco-caldo.

Ogni ricetta dovrà attenersi alle seguenti norme:

- contenere l'elenco completo degli ingredienti previsti, compresa l'acqua;
- riportare l'esatto peso di ogni ingrediente che compone la ricetta, riferito all'alimento crudo al netto degli scarti;
- riportare le tabelle di conversione crudo-cotto degli alimenti che compongono la ricetta;
- specificare per ogni ingrediente la tipologia di utilizzo nella ricetta (ad es. secco/fresco/disidratato). Nel caso di prodotti in scatola, il peso deve essere espresso al netto del prodotto sgocciolato;
- per gli alimenti di origine animale, riportare la specifica della parte utilizzata e la specifica nel caso in cui il peso includa le ossa e/o la pelle. Per il pesce surgelato il peso deve riferirsi al netto della glassatura;
- per il latte deve essere esplicitata la tipologia (ad es. intero, parz. scremato, privo di lattosio);
- ogni ricetta deve attestare i contenuti nutrizionali per 100gr di prodotto (ovvero calorie, proteine, lipidi, glucidi, sodio, potassio, fosforo e calcio) e deve essere accompagnata dalle procedure di preparazione.

La cottura dovrà essere eseguita salvaguardando le proprietà organolettiche del prodotto finito, anche con l'impiego di spezie o erbe aromatiche o con utilizzo di tecniche culinarie che preservino la conservazione del sapore proprio degli alimenti.

Gli alimenti serviti agli utenti devono essere morbidi, idratati, ricchi in sughi o salse che permettano una facile assunzione, masticazione e deglutizione.

Nell'articolazione dei menù, il Fornitore Aggiudicatario dovrà rispettare le grammature delle



singole preparazioni indicate nell'Allegato n. 3.

L'O.E.A. è inoltre tenuto a predisporre menù specifici, idonei a rispondere ad eventuali esigenze di carattere etico-religiose da parte degli utenti, nonché la fornitura di tutto quanto necessario alla predisposizione di diete Latte-Ovo-Vegetariane e Vegane. In particolare, dovrà essere garantita la fornitura di pasti Kosher, prodotti da ditte certificate, destinati ai degenti di religione ebraica.

Tali menù potranno essere approntati sia mediante l'introduzione di preparazioni gastronomiche ad hoc sia mediante preparazioni già previste per la giornata alimentare previa attenta verifica in merito agli ingredienti utilizzati ed al loro abbinamento.

5.1.1 Menù per degenti

Il menù giornaliero per i degenti è composto da tre pasti, suddivisi in colazione, pranzo e cena aventi le strutture di seguito indicate.

Le differenti combinazioni di seguito riportate sono volte a consentire ai degenti la possibilità di scelta tra diverse preparazioni gastronomiche, componendo il proprio pasto secondo i gusti personali.

- **Colazione**, composta da una bevanda e un alimento a scelta tra:
 - per le Bevande:
 - Latte fresco intero caldo e freddo
 - Latte fresco parzialmente scremato caldo e freddo
 - Latte alta digeribilità (privo di lattosio) caldo e freddo
 - Latte fresco + Orzo solubile
 - Latte fresco + Caffè
 - Latte di riso
 - Latte di mandorla
 - Latte di avena
 - Bevanda di soia
 - Orzo solubile
 - Tea in filtri
 - Camomilla in filtri
 - Bevanda al cacao
 - Yogurt al naturale o alla frutta assortiti (interi/scremati/light)
 - Succhi e nettari di frutta
 - per gli alimenti in mono-confezione:



- Pane tipo "00"
 - Pane integrale
 - Pane all'olio
 - Merendina
 - Fette biscottate
 - Biscotti secchi
 - Biscotti frollini senza lattosio
 - Biscotti 1^ Infanzia
 - Crackers
 - Gallette di riso
 - Pane aproteico
 - Fette biscottate aproteiche
 - Zucchero
 - Limone
 - Confetture
 - Miele
 - burro
 - Dolcificante
- **Pranzo**, con la seguente composizione giornaliera del menù:
- 7 primi piatti (6 fissi e 1 variabile)
 - 4 secondi (2 fissi e 2 variabili + le confezioni sempre disponibili)
 - 3 contorni di stagione + le confezioni sempre disponibili
 - 3 tipologie di frutta di stagione (fresca, cotta o sostituzioni)
 - 1 supplemento (ove previsto dalla dieta o dalla dietoterapia)
 - pane
 - acqua 0,50 lt
- Per il pranzo, l'O.E.A. dovrà garantire le seguenti possibilità di scelta:
- **Primo** a scelta tra:
 - Pasta o riso asciutta (variabile)
 - Pastina in Brodo Vegetale (fissa)



- Pasta o riso al pomodoro (fissa)
- Pasta o riso all'olio (fissa)
- Pasta o riso al burro (fissa)
- Pasta minuta al pomodoro/all'olio/al burro (fissa)
- Paste speciali (Aproteica/senza glutine) (variabile e fissa)
- **Secondo** a scelta tra:
 - Carne o pesce o uova (variabile)
 - Carne o pesce o uova (variabile)
 - Confezioni sempre disponibili: polpette, hamburger, filetto, filetto sogliola, carne ai ferri
 - Formaggi
 - Affettati/salumi
- **Contorno** a scelta tra:
 - 2 cotti
 - 1 crudoConfezioni sempre disponibili: zucchine/patate/carote all'olio, purea di patate, ortaggi tritati
- **Frutta** a scelta tra:
 - 2 diversi frutti di stagioneSempre disponibili: frutta cotta, prugne cotte, mousse di frutta, succhi e nettari di frutta
- **Pane** a scelta tra:
 - pane tipo "00" a fette
 - pane tipo rosetta
 - pane integrale
 - pane all'olio
 - crackers
- **Acqua** a scelta tra oligominerale naturale/frizzante;
- **Cena**, con la seguente composizione giornaliera del menù:
 - 7 primi piatti (6 fissi e 1 variabile)
 - 4 secondi (2 fissi e 2 variabili + le confezioni sempre disponibili)
 - 3 contorni di stagione + le confezioni sempre disponibili



- Frutta di stagione variabile tra 3 tipologie (fresca, cotta o sostituzioni)
- 1 supplemento (ove previsto dalla dieta o dalla dietoterapia)
- Pane
- Acqua 0,5 lt

Per la **cena**, l'O.E.A. dovrà garantire le seguenti possibilità di scelta:

- **Primo** a scelta tra:
 - Pasta o riso in minestra (variabile)
 - Pastina in Brodo Vegetale (fissa)
 - Pasta o riso al pomodoro (fissa)
 - Pasta o riso all'olio (fissa)
 - Pasta o riso al burro (fissa)
 - Pasta minuta al pomodoro/all'olio/al burro (fissa)
 - Paste speciali (Aproteica/senza glutine) (variabile e fissa)
- **Secondo** a scelta tra:
 - Carne o pesce o uova (variabile)
 - Formaggi/affettati (variabili)
 - Confezioni sempre disponibili: polpette, hamburger, filetto, filetto sogliola, carne ai ferri
- **Contorno** a scelta tra:
 - 2 cotti
 - 1 crudo
 - Confezioni sempre disponibili: zucchine/patate/carote all'olio, purea di patate, ortaggi tritati
- **Pane** a scelta tra:
 - pane tipo "00" a fette
 - pane tipo rosetta
 - pane integrale
 - pane all'olio
 - crackers
- **Acqua** a scelta tra oligominerale naturale/frizzante.



Nel caso di ricorrenze religiose e civili, il Fornitore aggiudicatario dovrà elaborare menù speciali sulla base di quanto indicato al successivo paragrafo 5.4 e delle indicazioni dell'Amministrazione contraente, senza alcun onere aggiuntivo.

Nel caso di diete speciali, il Fornitore aggiudicatario è tenuto a garantire la medesima struttura dei menù ordinari giornalieri, salvo diverse esigenze dei degenti cui sono destinati previo accordo con l'Amministrazione contraente. Si precisa, a tal fine, che in alcuni casi le diete speciali possono prevedere la somministrazione degli alimenti e delle bevande con differenti frequenze giornaliere (sia in termini di tempistiche che di numerosità) e con consegna differenziata, nonché l'eventuale complementazione nutrizionale. La preparazione di diete speciali non comporta alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione contraente, intendendosi remunerata nel prezzo offerto in gara.

5.1.2 Menù per i dipendenti

La struttura del menù giornaliero per i dipendenti è composta da tre pasti, suddivisi pranzo e cena o cestino aventi le strutture di seguito indicate.

Le differenti combinazioni di seguito riportate sono volte a consentire agli utenti la possibilità di scelta tra diverse preparazioni gastronomiche, componendo il proprio pasto secondo i gusti personali.

- **Pranzo**, a scelta tra:
 - Un primo piatto a scelta tra 4 tipologie, di cui 2 fissi e 2 variabili;
 - Un secondo piatto a scelta tra 6 tipologie, di cui 2 fissi e 2 variabili, 2 vitti freddi;
 - Un contorno di stagione a scelta tra 3 tipologie;
 - Frutta fresca di stagione, garantendone la variabilità giornaliera a scelta tra 3 tipologie
 - Pane a scelta tra: pane (tipo rosetta), pane a fette tipo 0 o integrale o *crackers*;
- **Cena**, a scelta tra:
 - Un primo piatto a scelta tra 3 tipologie, di cui 2 fissi e 1 variabile;
 - Un secondo piatto a scelta tra 6 tipologie, di cui 2 fissi e 2 variabili, 2 vitti freddi;
 - Un contorno di stagione, a scelta tra 3 tipologie;
 - Frutta fresca di stagione, garantendone la variabilità giornaliera a scelta tra 3 tipologie (intercambiabile con budino/dessert o yogurt);
 - Pane a scelta tra: pane (tipo rosetta), pane a fette tipo 0 o integrale o *crackers*.

Nel caso di **cestini** per il personale inamovibile, gli stessi dovranno essere composti come segue:



- pane a scelta tra pane tipo rosetta, pane a fette tipo 0, o pane integrale (g 100); un affettato/salume a scelta (g 80/100);
- un supplemento di formaggio o salume a scelta (g50/60);
- frutta fresca di stagione (g 240) o succo di frutta o yogurt o 1 dolce/dessert a scelta;
- 1 bottiglietta d'acqua di 50 cl. (naturale o frizzante);
- kit posate/tovagliolo e piatto per il consumo del pasto.

Si precisa che nei locali della mensa dovrà essere sempre esposto il menù del pasto servito con indicazione dettagliata degli ingredienti presenti nelle singole pietanze.

5.2 Variazione del menù

L'O.E.A. non potrà apportare modifiche alla struttura, alla frequenza e alla composizione dei menù indicati nel presente paragrafo e negli Allegati del Capitolato, né alle ricette o alle grammature dei cibi, senza previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Contraente.

Sono consentite, in via straordinaria e temporanea, variazioni dei menù, nei seguenti casi:

- guasto non prevedibile di impianti o macchine impiegati nella realizzazione della preparazione gastronomica prevista o interruzione delle utenze energetiche il cui uso sia necessario per procedere al confezionamento del piatto. Nel caso in cui i guasti si siano manifestate in seguito a mancati interventi di manutenzione e/o gestione degli impianti e delle attrezzature per colpa imputabile all'O.E.A., l'Amministrazione contraente potrà applicare le relative penali;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcune preparazioni gastronomiche, come rilevato nelle modalità di cui al paragrafo 7.4.

Tali condizioni potranno determinare la sostituzione dei piatti previsti nel menù con altri di equivalente valore nutrizionale, economico e/o la riduzione e/o la semplificazione delle scelte del menù giornaliero previsto, fermo restando l'approvazione dall'Amministrazione Contraente.

Nelle ipotesi di cui sopra, l'O.E.A. dovrà proporre all'Amministrazione Contraente nuove ricette con qualità e valore nutrizionale equivalente alla ricetta modificata o sostituita e, una volta approvate, provvedere all'aggiornamento della documentazione (es. menù esposti nelle degenze e nelle mense, nei palmari, ecc.), fermo restando il prezzo offerto in sede di gara.

Resta inteso che le variazioni di cui sopra non potranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per l'Amministrazione Contraente.



5.3 Fornitura di generi alimentari extra e categorie merceologiche delle derrate

Su richiesta scritta dell'Amministrazione Contraente, l'O.E.A. è tenuto a fornire generi alimentari extra conformi alle caratteristiche indicate nell'Allegato 1 “*Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*”.

La consegna di tali generi alimenti sarà effettuata secondo le modalità concordate con l'Amministrazione Contraente in fase di esecuzione contrattuale, di norma una volta al giorno in concomitanza del pranzo o della cena e a seguito di richiesta scritta trasmessa almeno il pomeriggio precedente.

I prodotti richiesti con le relative quantità presunte sono indicati nello Schema di Offerta Economica, Allegato 3 del Disciplinare. Nel corso della durata contrattuale, i prodotti potranno essere sostituiti o integrati con altri prodotti di valore economico equivalente.

5.4 Integrazione del menù in occasione di festività

L'O.E.A. è tenuto ad erogare menù speciali, predisposti da parte dell'UO Dietologia dell'Amministrazione Contraente, in occasione di ricorrenze religiose e civili nelle seguenti date:

- Festa dell'Immacolata: 8 dicembre
- Festività Natalizie/Epifania: 24-25-26 dicembre; 31 dicembre; 1° gennaio; 6 gennaio
- Festività Pasquali: Domenica di Pasqua e Lunedì dell'Angelo
- Festa Patronale: 29 giugno
- Festa della Liberazione: 25 aprile
- Festa dei Lavoratori: 1° maggio
- Festa della Repubblica: 2 giugno
- Ferragosto: 15 agosto
- Festa di tutti i Santi: 1° novembre

La composizione del pasto in occasione di festività sarà, a titolo esemplificativo, il seguente:

- Antipasto,
- Primo
- Secondo
- Contorno
- Frutta
- Dolce
- Pane



- Acqua
- Spumante (solo Natale e Capodanno)

Tali menù comprenderanno preparazioni tipiche rispetto al tipo di festività

I menù saranno predisposti per tutte le tipologie di utenti e dovranno essere adattati ai pazienti in diete speciali.

6. MODALITA' PER LA SOMMINISTRAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il servizio di ristorazione oggetto del presente Appalto è da intendersi onnicomprensivo della somministrazione e distribuzione dei pasti, nelle modalità di cui al presente paragrafo.

In particolare, l'O.E.A. è tenuto a:

- sistemare i pasti negli appositi vassoi personalizzati e questi ultimi nei carrelli termo-refrigerati idonei al trasporto, massimo mezz'ora prima dell'inizio del trasporto;
- caricare i carrelli su automezzi dotati di struttura isotermica rinforzata e idonei al trasporto degli alimenti;
- trasportare e consegnare i carrelli, adeguatamente chiusi e sotto il diretto controllo del personale dell'O.E.A. durante ogni fase del trasporto, dalle cucine ai terminali di consumo (reparti/strutture), avvalendosi dei propri automezzi, entro un'ora dalla cottura dei pasti e comunque con un anticipo di massimo 30 minuti rispetto all'orario previsto per la somministrazione presso ogni reparto di degenza;
- somministrare e distribuire i vassoi al letto dei degenti, entro mezz'ora dal distacco dai carrelli e comunque massimo due ore dalla cottura dei pasti;
- ritirare i vassoi e quanto utilizzato per il servizio (es. contenitori sporchi) non prima di un'ora dalla consegna e non oltre due ore dalla consegna, e contestualmente sanificare i tavoli servitori dei degenti;
- raccogliere i vassoi nei carrelli e caricare questi ultimi sugli automezzi per il trasporto verso le cucine. Con particolare riferimento a tale fase – ed in ragione della peculiare criticità connessa alle costanti attenzioni rivolte da persone senza fissa dimora ai pasti non consumati collocati su carrelli eventualmente posizionati in ambienti di servizio – la ditta dovrà procedere all'immediato trasferimento dei carrelli stessi sui propri mezzi di trasporto, senza prevederne in alcun caso la sosta, anche temporanea, in ambienti sottoposti a tale rischio;
- procedere al lavaggio dei vassoi, dei carrelli e di quanto utilizzato per il trasporto.



6.1 Modalità di confezionamento ed etichettatura dei pasti per i degenti

Il confezionamento dei pasti deve avvenire con **vassoi personalizzati** forniti e messi a disposizione da parte dell'O.E.A. in numero adeguato rispetto al numero utenti del reparto e ai pasti da erogare e la cui capacità/dimensione deve essere commisurata rispetto all'allestimento e alla composizione dei pasti previsti. Ciascun vassoio deve riportare all'esterno un'etichetta con al minimo le seguenti indicazioni:

- Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini;
- Struttura/reparto a cui sono destinati e numero del posto letto;
- tipo di dieta e contenuto del vassoio;
- data di preparazione del pasto;
- nominativo dell'utente a cui il vassoio è destinato.

I confezionamenti devono essere idonei a garantire l'apertura facilitata anche da parte di pazienti allettati per favorire l'autonomia nel consumo del pasto.

Per ciascuna tipologia di pasto il vassoio deve essere allestito come di seguito indicato.

Colazione

L'allestimento del vassoio personalizzato per la colazione deve prevedere:

- stoviglie multiuso (in ceramica o porcellana bianca) di dimensioni correlate alla tipologia di carrello utilizzato e comunque tali da permettere il trasporto su un vassoio personalizzato;
- kit di posate colazione in acciaio (n.1 coltello, n.1 cucchiaio), n.1 tovagliolo, n.2 bustine di zucchero da 10 gr. presentati all'utente in busta di protezione monouso sigillata (in materiale riciclabile, biodegradabile, compostabile). I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm, privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata;
- tazza o bicchiere per bevande calde in ceramica;
- alimenti nella quantità e nella tipologia prevista dalla dieta e dalla scelta dell'utente;
- acqua alla spina o in bottiglia con vuoto a rendere da 500 ml.

Pranzo e cena

L'allestimento del vassoio personalizzato per il pranzo e per la cena deve prevedere:

- stoviglie multiuso (in ceramica o porcellana bianca) di dimensioni correlate alla tipologia di carrello utilizzato e comunque tali da permettere il trasporto su un vassoio personalizzato;



- kit di posate pranzo/cena in acciaio (n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaio), n. 1 tovagliolo e n. 1 bicchiere monouso, presentati all'utente in busta di protezione monouso sigillata (in materiale riciclabile, biodegradabile, compostabile). I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm., privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata;
- frutta di stagione lavata, nella quantità prevista da ogni dieta e posizionata in apposito contenitore per alimenti;
- pane confezionato nella qualità e quantità prevista dalla dieta;
- acqua alla spina o in bottiglia con vuoto a rendere da 500 ml;
- alimenti nella quantità e nella tipologia prevista dalla dieta e dalla scelta dell'utente;
- condimenti previsti dalla dieta. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche.

Su richiesta dell'Amministrazione contraente, le diete speciali dovranno essere confezionate in confezione monouso e/o termo-sigillata.

In aggiunta alle indicazioni richieste per le diete normali, le etichette dovranno contenere altresì l'indicazione specifica della dieta, ad es. dieta "Ricettata" ed eventuali note di specifica tipologia quali "no carne, no maiale, Kosher, ecc."

6.2 Carrelli per il trasporto dei pasti per i degenti

Per il trasporto e la distribuzione dei vassoi personalizzati il Fornitore Aggiudicatario dovrà utilizzare appositi carrelli termici, idonei a contenere i vassoi nella massima condizione di sicurezza e nel pieno rispetto delle normative igieniche vigenti.

Il sistema di trasporto del vassoio deve garantire, per gli alimenti da somministrare caldi, il mantenimento di una temperatura non inferiore a 60°C/65°C, mentre per quelli da somministrare freddi una temperatura non superiore a 5°C/10°C al cuore del prodotto, fino alla consegna del pasto al paziente. Le due zone di conservazione devono essere ben distinte e separate all'interno del carrello adibito al trasporto.

Gli alimenti solidi (ad es. i prodotti da forno necessari per la colazione) devono essere trasportati in idonei contenitori per prevenirne lo schiacciamento.

Il carrello, corredato del documento riepilogativo riportante il numero dei pasti complessivi e la tipologia, andrà trasportato al piano del reparto, per la successiva fase di consegna del vassoio al letto del degente.



L'O.E.A. deve garantire la continua supervisione dei carrelli e assicurarsi che non siano lasciati, in alcun caso, incustoditi.

I carrelli termo-refrigerati utilizzati devono essere di composizione e consistenza tale da:

- essere dotati di sistema a “termo convenzione” e idonei ad assicurare durante il trasporto e fino alla sede di distribuzione la salvaguardia dei prodotti alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque tipologia;
- essere dotati di sistema di rilevazione e di tracciabilità delle temperature con adeguati sistemi di allarme in caso di blocco /spegnimento;
- essere dotati di paraurti;
- essere leggeri, facilmente manovrabili e di dimensioni che consentano una idonea visuale dell'operatore addetto al trasporto a reparto;
- essere dotati di ruote silenziose e di lucchetto di chiusura;
- impedire lo sversamento del contenuto ed essere dotati di adeguato sistema di chiusura di sicurezza.

L'O.E.A. è responsabile di provvedere alla formazione ed all'addestramento degli utilizzatori al fine di una corretta movimentazione dei carrelli, con particolare attenzione alle manovre di sganciamento dalla base ed alle indicazioni ergonomiche applicate.

È a carico dell'O.E.A. provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei carrelli. A tal fine, prima dell'avvio del servizio, lo stesso dovrà fornire una programmazione delle manutenzioni preventive (complete e/o parziali) con l'indicazione delle azioni correttive, sulla base delle indicazioni del costruttore.

6.3 Modalità di trasporto dei pasti per i degenti

L'O.E.A. deve effettuare il trasporto e la consegna dei pasti avvalendosi di propri automezzi in numero sufficiente a rispettare le tempistiche di erogazione del servizio e idonei e conformi alle normative vigenti, da impiegare esclusivamente per il trasporto di alimenti. Il trasporto interno alle strutture/reparti potrà avvenire anche utilizzando ascensori e montacarichi dell'Amministrazione contraente.

Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale agevolmente sanificabile e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

In caso di trasporto di generi alimentari al di fuori dei carrelli è necessario che vengano utilizzati idonei contenitori per il mantenimento della corretta temperatura.



È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi inquinamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

A tal fine, il Fornitore Aggiudicatario dovrà fornire all'Amministrazione contraente, prima dell'attivazione del servizio, una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili. La Scheda dei Mezzi dovrà essere coerente a quanto offerto in sede di gara.

Si specifica che sono totalmente a carico dell'O.E.A. tutte le spese relative ad assicurazioni, carburante, manutenzione ordinaria e straordinaria dei veicoli e quant'altro necessario all'espletamento del servizio.

Allo scopo di garantire il rispetto delle tempistiche richieste nel presente Capitolato e garantire sempre la custodia del vitto, ciascun veicolo dovrà essere dotato di un numero sufficiente di personale (es. autista e personale di supporto).

6.4 Orari di consegna dei pasti per i degenti

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'O.E.A. al letto del degente presso i singoli reparti nel seguente intervallo di tempo per ciascun pasto:

- Colazione: tra le ore 7.00 e le ore 8.30
- Pranzo: tra le ore 12.30 e le ore 13.30
- Cena: tra le ore 18.30 e le ore 19.30.

L'Amministrazione Contraente si riserva a proprio insindacabile giudizio di variare gli orari di consegna in relazione alle proprie necessità organizzative.

6.5 Orari del servizio mensa per i dipendenti

Per i pasti serviti presso la sala mensa per i dipendenti, l'O.E.A. e dovrà rispettare i seguenti orari di erogazione:

- Pranzo: dalle ore 12.00 alle ore 15.00
- Cena: dalle ore 19.00 alle ore 21.00

7. SERVIZI ACCESSORI RICOMPRESI NEL PERIMETRO DI GARA

Il servizio oggetto da appalto è comprensivo dei servizi accessori di seguito riportati che devono intendersi remunerati dal prezzo offerto in gara.



7.1 Fornitura di attrezzature e generi non alimentari

L'O.E.A. è tenuto a dotarsi anche di tutte le attrezzature e generi non alimentari necessari per l'erogazione del servizio di ristorazione quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- stoviglie, utensileria da cucina, pentolame e ogni altra macchina e attrezzatura necessaria per la preparazione dei pasti nelle modalità previste dal Capitolato e/o eventuali proposte migliorative offerte dall'O.E. in sede di gara;
- vassoi, carrelli e ogni altra attrezzatura necessaria per il confezionamento, la distribuzione e la consegna dei pasti nelle modalità previste dal Capitolato e/o eventuali proposte migliorative offerte dall'O.E. in sede di gara;
- biancheria piana da cucina e tovagliato;
- arredi per il centro di cottura e per i locali di produzione dei pasti, per la sala mensa e per gli annessi locali di servizio.

In ogni caso, l'O.E.A. dovrà verificare che tutte le attrezzature in uso siano intatte e abbiano caratteristiche conformi ai requisiti stabiliti nei CAM.

7.2 Pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature

Rientrano nel perimetro di gara le seguenti attività che l'O.E.A. dovrà erogare quali parti integranti del servizio:

- **pulizia e sanificazione quotidiana e periodica** dei locali e degli arredi del centro di cottura, dei locali di produzione dei pasti, della sala mensa e degli annessi locali di servizio nonché di tutti gli impianti ivi presenti conformemente alla normativa vigente e a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'O.E.A..

L'O.E.A. deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione dei pasti vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Durante le operazioni di lavaggio dei macchinari è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.



- **Disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali** di cui sopra, con cadenza almeno trimestrale o maggiore qualora se ne ravvisi la necessità, nel rispetto della normativa vigente.

Gli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione devono essere svolti tramite O.E. specializzati in conformità a quanto previsto dalla Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i..

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti, l'O.E.A. dovrà provvedere entro un giorno alla disinfestazione.

Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o non programmato, l'O.E.A. dovrà inviare all'Amministrazione contraente l'attestazione dell'avvenuta esecuzione dell'intervento con indicazione dei prodotti utilizzati.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico devono essere trattate come rifiuti non pericolosi, oppure come "materie prime seconde" in conformità alle normative vigenti.

- **pulizia, lavaggio e disinfezione delle stoviglie, utensileria da cucina, pentolame e ogni altra macchina e attrezzatura** utilizzate per la preparazione dei pasti;
- **pulizia, lavaggio e disinfezione dei vassoi e dei carrelli** e di ogni altra attrezzatura necessaria per il confezionamento, la distribuzione e la consegna dei pasti.

I carrelli termici dovranno essere svuotati, puliti, lavati con apposito detergente e brillantante e asciugati.

- **lavaggio e disinfezione della biancheria** piana da cucina e tovagliato;
- **fornitura di tutti prodotti occorrenti per la pulizia, sanificazione, disinfestazione** che dovranno essere idonei all'uso specifico e conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

In ogni caso, l'O.E.A. dovrà mettere a disposizione dell'Amministrazione contraente la lista dei prodotti che intende utilizzare (nome commerciale e marca), con le relative schede tecniche di sicurezza e, se richieste, le campionature e informare l'Amministrazione in caso di sostituzione. L'Amministrazione Contraente si riserva la facoltà di far sostituire i prodotti non ritenuti idonei.



I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in un locale apposito chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione dovrà obbligatoriamente fare uso dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali sarà a carico dell'O.E.A.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima dell'attivazione del servizio, l'O.E.A. dovrà effettuare presso i locali del centro cottura e di produzione dei pasti, un primo intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale.

7.3 Gestione dei rifiuti

È a carico dell'O.E.A. la gestione e il ritiro dei rifiuti in modo da garantire una corretta gestione della successiva fase di conferimento al servizio pubblico di igiene urbana, nel rispetto di quanto previsto dai regolamenti dell'Amministrazione Comunale di Roma Capitale.

In particolare, è onere dell'O.E.A.:

- il ritiro di tutti i rifiuti prodotti dalle attività di preparazione e consumo dei cibi;
- la raccolta differenziata dei rifiuti negli appositi contenitori e il trasporto degli stessi, con proprio personale, nell'apposita piattaforma di deposito.

L'O.E.A. è tenuto ad adottare tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori, in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (es. lavandini, canaline di scarico). Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'O.E.A.

- la fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, e il lavaggio delle stesse;



Si specifica che, in conformità a quanto previsto dai CAM, i rifiuti derivanti dall'attività di ristorazione e i residui dei pasti provenienti dai reparti di degenza dove sono presenti pazienti affetti da malattie infettive per i quali sia ravvisata clinicamente una patologia trasmissibile attraverso tali residui, sono considerati rifiuti speciali pericolosi e, non rientrando nel circuito della raccolta differenziata, devono essere gestiti in conformità alle disposizioni della normativa vigente

Prima dell'attivazione del servizio, l'O.E.A. dovrà presentare una dichiarazione di impegno, sottoscritta dal legale rappresentante, a garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale di Roma Capitale.

7.4 Fornitura e gestione del Sistema informatizzato per la prenotazione e rendicontazione dei pasti

L'O.E.A. deve rendere disponibile un Sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e di rendicontazione delle prestazioni erogate.

Il software dovrà:

- essere compatibile con i sistemi informativi aziendali ed utilizzato nel rispetto degli standard e delle politiche in tema di sicurezza;
- essere installato su un apposito server messo a disposizione dall'O.E.A., realizzato tramite tecnologia web;
- essere di facile utilizzo;
- consentire l'accesso al personale autorizzato dell'Amministrazione Contraente anche per lo svolgimento dei controlli e delle verifiche sull'erogazione del servizio;
- consentire l'ordinazione e la configurazione dei pasti, pertanto, sul sistema dovranno essere caricati i menu settimanale per tutte le tipologie di utenti (es. adulti, pediatrici) e dovrà essere garantita la possibilità di rilevazione di tutte le diverse esigenze specifiche di ciascun utente.

L'ordinazione del pasto deve avvenire entro il giorno precedente alla somministrazione degli stessi, fatti salvi eventuali ricoveri non programmabili. In tal caso, così come nelle ipotesi di variazioni delle prenotazioni effettuate, il Sistema dovrà consentire l'integrazione entro le ore 10.00 del giorno di somministrazione per il pranzo ed entro le ore 15.00 per la cena;

- fornire una reportistica mensile sull'andamento del servizio che possa gestire tutti i dati afferenti alle prenotazioni e all'erogazione dei pasti, in conformità con quanto previsto dai CAM. In particolare, dovrà consentire il monitoraggio e la rendicontazione dei pasti erogati, suddivisi per le informazioni rilevanti (es. data, numero e tipologia di pasto,



tipologia di dieta, forniture di generi extra, comprensivo di tutte le informazioni di cui alla sub C), lett. a), punto 2 dei CAM), e la predisposizione dei relativi flussi informativi;

- consentire il monitoraggio delle eccedenze alimentari per le finalità di cui al successivo paragrafo 7.5;
- consentire la misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati, ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

La misurazione dovrà essere svolta, trimestralmente, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.

Gli indicatori di performance minimi da prevedere all'interno del modulo sono quelli concernenti la verifica del grado di soddisfazione dell'utente, sulla base di una scala di punteggio condivisa con l'Amministrazione contraente, quali:

- Qualità percepita del servizio offerto
- Adeguatezza del servizio offerto
- Rispetto delle tempistiche di somministrazione dei pasti
- Disponibilità del personale addetto alla somministrazione del pasto
- Gusto degli utenti.

Per la misurazione della customer satisfaction si considererà, per ogni tipologia di servizio la media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce.

L'O.E.A., esclusivamente con proprio personale qualificato, deve provvedere alla prenotazione dei pasti direttamente al letto dell'utente presso tutti i reparti attraverso l'utilizzo di dispositivi informatici. Il personale dell'O.E.A. deve rispettare le modalità e le procedure richieste per la prenotazione dei pasti da parte dell'Amministrazione contraente.

Sono a carico dell'O.E.A. gli oneri afferenti alla predisposizione e all'installazione delle attrezzature hardware e software occorrenti per una efficiente organizzazione dell'intero sistema, e provvedere, per tutta la durata dell'appalto, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature hardware fornite e del relativo software.

È altresì onere dell'O.E.A. assicurare l'erogazione dei corsi di formazione rivolti al personale proprio e dell'Amministrazione contraente sull'utilizzo del Sistema.

In fase di attivazione del contratto, l'O.E.A. dovrà identificare un Referente per il Sistema informatizzato che dovranno assicurare la reperibilità tutti i giorni dalle ore 7.30 alle 19.30, al fine di consentire la risoluzione di eventuali criticità riscontrate durante l'erogazione dei pasti.



Alla scadenza del contratto, le apparecchiature ed il software installato torneranno nella proprietà dell'O.E.A.. Restano di proprietà dell'Amministrazione Contraente tutti i dati acquisiti che dovranno essere resi fruibili in ambiente applicativo software, consultabili e riutilizzabili ai fini della necessaria continuità gestionale.

7.5 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Al fine di prevenire gli sprechi alimentari, nelle fasi di preparazione e somministrazione dei pasti, l'O.E.A. è tenuto a rispettare le disposizioni previste dai CAM.

È altresì onere dell'O.E.A. monitorare eventuali eccedenze alimentari e individuare le motivazioni sulla base delle quali le stesse sono prodotte, distinguendo tra primo, secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico.

In particolare, l'O.E.A. dovrà analizzare con cadenza semestrale i dati raccolti attraverso appositi questionari o interviste, anche mediante l'utilizzo del sistema informatizzato di cui sopra per comprendere le motivazioni alla base dello spreco.

Tali informazioni, unitamente alle proposte di misure correttive e alle soluzioni attuate, dovranno essere raccolte in un rapporto semestrale da inviare al DEC, a cui dovrà altresì comunicare il nominativo del Responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio per porvi prontamente rimedio.

Inoltre, l'O.E.A. è tenuto, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, ad individuare delle misure appropriate al contesto sociale locale per il recupero del cibo in eccedenza. L'O.E.A. dovrà quindi stabilire e condividere con l'Amministrazione contraente due diverse soluzioni in base alla tipologia di avanzo, corrispondente a cibo servito o cibo non servito.

7.6 Gestione dei locali

Per lo svolgimento del presente appalto, l'O.E.A. potrà usufruire dei locali messi a disposizione in comodato d'uso gratuito da parte dell'Amministrazione contraente, quali:

- il centro di cottura comprensivo di nr. 1 cucina specificatamente dedicata ai degenti;
- il locale mensa e nr. 1 cucina riservata ai dipendenti.

La planimetria dei suddetti locali è presente nell'Allegato 10 al Disciplinare di gara.

In sede di sopralluogo, il Fornitore potrà verificare lo stato dei locali e degli impianti di proprietà dell'Amministrazione contraente funzionali al servizio di ristorazione nonché verificare i "percorsi" interni ed esterni alla struttura per il trasporto e la distribuzione dei pasti (es. presenza di montacarichi, ascensori, corridoi). Nella medesima occasione, il Referente del Sopralluogo fornirà agli O.E. copia del progetto esecutivo dei lavori che saranno realizzati a cura e spese dell'Amministrazione Contraente.



I locali concessi in comodato d'uso dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione da parte dell'Amministrazione contraente. L'O.E.A. si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati.

Durante il periodo di gestione, l'O.E.A. è tenuto a mantenere in buono stato i locali e gli impianti, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo, e a non apportare modificazioni agli stessi senza previa autorizzazione dell'Amministrazione.

Dopo la stipula del contratto e comunque prima dell'attivazione del servizio, l'Amministrazione contraente consegnerà i locali e gli impianti concessi in comodato, sottoscrivendo in contraddittorio con l'O.E.A. apposito Verbale di presa in consegna in duplice copia, con annesso inventario dei beni mobili e immobili consegnati.

Alla scadenza del contratto l'O.E.A. si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Contraente i locali con impianti e quanto indicato nel Verbale di presa in consegna, nelle medesime condizioni sussistenti all'atto della consegna e riscontrate in sede di verbale.

Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione Contraente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Le operazioni di riconsegna sono effettuate in contraddittorio tra le Parti che dovranno redigere apposito Verbale di riconsegna.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura e impianti dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'O.E.A.

7.7 Gestione delle utenze

Sono altresì a carico dell'O.E.A. le seguenti spese di utenza, che saranno rilevate mediante contatori autonomi presenti nei locali concessi in comodato d'uso:

- energia elettrica;
- eventuale gas/metano;
- riscaldamento e raffrescamento;
- utenza telefonica.

Pertanto, dopo la stipula e comunque prima dell'attivazione del servizio, l'O.E.A. dovrà effettuare a propri oneri e spese la voltura delle utenze e il subentro nei relativi contratti di fornitura.

Sono a carico dell'Amministrazione Contraente il pagamento delle imposte e tasse per lo smaltimento dei rifiuti sanitari e dei rifiuti assimilabili ai rifiuti urbani nonché i costi per la fornitura di acqua calda e fredda.



Si riporta di seguito una stima dei consumi annui delle utenze, sulla base dei dati storici a disposizione:

Utenza	Consumi annui
Energia elettrica	425.009,40 kWh
Gas	650.000 kWh
Acqua	5.575,60 metri cubi

7.8 Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria

Sono a carico dell'O.E.A. le manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate di arredi, attrezzature e macchine presenti presso i locali concessi in comodato d'uso, con obbligo di reintegro in caso di rottura.

Gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi, attrezzature e macchine comprendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà volti ad aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza delle attrezzature e degli arredi. In modo particolare, per le attrezzature e per gli arredi gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale dei macchinari stessi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio. La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso degli stessi, al fine di assicurare il perfetto espletamento del servizio.

Nel caso di acquisto di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia, l'O.E.A. dovrà dotarsi di apparecchiature dotate di etichettatura energetica, appartenenti alla più alta classe energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la relativa categoria. Le apparecchiature dovranno essere conformi a quanto previsto nei CAM sub C), lett. a), punto 9.

Sono altresì a carico dell'O.E.A. gli interventi di manutenzione ordinaria sui locali e sugli impianti, intendendosi a tal fine tutti gli interventi necessari per l'adeguamento e la messa a norma per renderli idonei allo svolgimento del servizio quali la riparazione, il rinnovamento e la sostituzione delle finiture e quegli interventi necessari ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti. I suddetti interventi di manutenzione potranno essere realizzati anche mediante il ricorso a mezzi, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di apparecchi o componenti.

Tutti gli interventi di manutenzione dovranno essere riportati in un Piano delle Manutenzioni.



La data di effettiva esecuzione e le modalità di tali interventi dovranno essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi il Fornitore. Tali registri dovranno essere disponibili per la consultazione da parte del personale dell'Amministrazione contraente preposto alle verifiche e ai controlli. A fianco di ciascun intervento dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore.

L'O.E.A. deve inoltre attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti che non consentono lo svolgimento del servizio nelle modalità di cui al presente Capitolato. Al verificarsi di guasti l'O.E.A. sarà tenuto a provvedere, nel termine di 24 ore, a proprie cura e spese, tramite il personale specializzato delle imprese incaricate della manutenzione, agli interventi previsti nel presente paragrafo.

Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato all'Amministrazione Contraente prima dell'avvio del servizio.

L'Amministrazione Contraente si riserva altresì di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi, che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature anche relativamente alla sicurezza.

Qualora il Fornitore in fase di attivazione del servizio e/o nel corso di durata dell'appalto rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione all'Amministrazione Contraente.

Restano a carico dell'Amministrazione contraente tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Fornitore, che quest'ultimo non può evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

8. PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO

I servizi oggetto del presente appalto saranno svolti direttamente dall'O.E.A. con proprio personale, dalle adeguate competenze ed in numero idoneo a consentire lo svolgimento di quanto previsto nel presente Capitolato, sulla base di quanto proposto fase di gara. Ciascun addetto deve essere impiegato con una mansione specifica.

L'O.E.A. si impegna ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante presso l'Amministrazione contraente e alle dipendenze del Fornitore uscente, in conformità a quanto previsto dalla clausola sociale di cui al paragrafo 24 del Disciplinare di gara.

L'O.E.A. deve attuare, nei confronti dei propri lavoratori, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai CCNL applicati alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto



collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'O.E.A. è altresì tenuto a continuare ad applicare i CCNL di riferimento anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta dell'Amministrazione Contraente, l'O.E.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Prima dell'attivazione del servizio, l'O.E.A. dovrà fornire all'Amministrazione contraente l'elenco nominativo del personale che intende impiegare, con l'indicazione di qualifiche e mansioni, degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio) e una fotocopia dello stesso, per ciascuna unità di personale.

Detto elenco dovrà essere costantemente aggiornato, a cura dell'O.E.A., nel caso di intervenute variazioni (es. cessazioni, nuove assunzioni) e comunicato all'Amministrazione Contraente entro 10 giorni dalla variazione.

In ogni caso entro il 5° giorno di ogni mese dovrà essere inviato al DEC, l'elenco aggiornato del personale in servizio nel mese precedente.

Il numero delle unità previste deve tener conto delle esigenze di turnazione, per garantire sia la continuità del servizio, sia il godimento degli istituti contrattuali da parte del personale.

A fronte di eventi straordinari e non previsti, l'O.E.A. dovrà impegnarsi a destinare risorse umane e strumentali aggiuntive al fine di assolvere gli impegni assunti.

8.1 Regole di comportamento

L'O.E.A. dovrà far sì che, durante lo svolgimento del servizio, il proprio personale:

- tenga un comportamento consono all'immagine ed alla funzione dell'Amministrazione Contraente;
- tenga un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e rispetti il codice di comportamento dell'Amministrazione contraente;
- sia in grado di parlare, leggere e scrivere almeno in italiano;
- mantenga il segreto e la riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- non presti servizio in abiti civili, indossi sempre la divisa e il cartellino di riconoscimento;
- segnali subito agli organi competenti dell'Amministrazione Contraente le anomalie rilevate durante l'espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia.



Nello svolgimento del servizio deve evitarsi qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dei reparti e servizi aziendali. L'Amministrazione Contraente si riserva inoltre il diritto di richiedere all'O.E.A., per comprovati motivi, di sostituire il personale ritenuto inadatto al servizio.

L'O.E.A. è altresì ritenuto responsabile della condotta dei propri dipendenti e di ogni danno a persone e/o cose che possa derivare dall'espletamento delle prestazioni dei quali sia chiamata a rispondere l'Amministrazione contraente, che fin d'ora si intende sollevata e indenne da ogni pretesa.

In caso di scioperi o di assemblee sindacali interne e/o esterne, i servizi minimi dovranno comunque essere garantiti in base alle specifiche esigenze concordate di volta in volta con l'Amministrazione contraente nel rispetto di quanto previsto dalla legge e dal CCNL di riferimento. L'O.E.A. dovrà in ogni caso garantire il menù standard degenti ed un menù minimo standard in mensa dipendenti. Tutte le diete speciali, fisiologiche e per patologia non dovranno subire modifiche rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato.

L'O.E.A. dovrà provvedere, tramite avviso scritto e con un anticipo di almeno 10 (dieci) giorni solari, a segnalare all'Amministrazione contraente, la data effettiva dello sciopero programmato e la data dell'assemblea sindacale interna e/o esterna.

9.2 Formazione del personale

L'O.E.A. deve garantire che tutto il personale impiegato nella preparazione e manipolazione dei pasti sia in possesso di valido attestato di formazione per personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Reg. 852/2004/EU.

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalla normativa vigente, l'O.E.A. dovrà assicurare la formazione del proprio personale in materia di:

- igiene,
- alimentazione e salute,
- alimentazione e impatti ambientali,
- stagionalità degli alimenti,
- preparazione dei menù base e delle diete speciali,
- tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale dei cibi e per il risparmio idrico ed energetico,
- corretta gestione dei rifiuti,
- uso di detersivi e prodotti per la pulizia a ridotto impatto ambientale,
- impiego di energia elettrica, gas e vapore e utilizzo dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione,



- procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Gli interventi formativi dovranno essere erogati nel rispetto di quanto previsto in offerta tecnica. In particolare, prima dall'avvio del servizio, l'O.E.A. deve pianificare le sessioni formative e avviare la formazione per tutto il personale impiegato nell'erogazione del servizio. Negli incontri deve essere presentato il servizio nelle sue diverse componenti, le modalità organizzative proposte, il contenuto delle prestazioni e le tempistiche nonché quanto previsto dalle normative vigenti e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività.

L'O.E.A. ha l'obbligo di mantenere copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale e di renderla disponibile all'Amministrazione contraente.

Inoltre, in corso di esecuzione del contratto, qualora le procedure di controllo accertassero che eventuali non conformità siano attribuibili ad imperizia del personale, l'O.E.A. dovrà provvedere in tempi brevi all'effettuazione di corsi di formazione/aggiornamento mirati, verificandone l'efficacia.

7.8 Norme generali in materia di sicurezza e gestione dei rischi interferenti

L'O.E.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è obbligato ad attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori, e in particolare a quanto prescritto nel D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i..

Nel corso dell'erogazione del servizio dovranno essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI) la cui fornitura è onere dell'O.E.A. (es. guanti da forno, giacche e guanti antifreddo, scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso e i guanti).

È responsabilità dell'O.E.A. l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori.

In particolare, l'O.E.A. dovrà mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi, secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI e, qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Il personale dovrà essere sottoposto sia all'atto dell'assunzione che periodicamente a tutte le visite mediche, agli accertamenti batteriologici ed alle prescritte vaccinazioni così come previsto dalla normativa vigente in materia per l'esercizio dell'attività di cucina. Si riserva il diritto all'Amministrazione Contraente di effettuare gli ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni.

Il personale dovrà in particolare essere adeguatamente assicurato contro i pericoli di morte, infortunio e danni a terzi, e dovrà essere reso edotto sia dei rischi specifici che delle misure di



prevenzione e di emergenza connessi con l'esecuzione del servizio. L'Amministrazione Contraente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere al personale dell'O.E.A. nell'esecuzione del contratto.

L'Amministrazione Contraente si riserva, pertanto, il diritto di chiedere in visione, in qualsiasi momento nel corso del contratto, la certificazione comprovante l'iscrizione del proprio personale a tutte le forme di assistenza e previdenza obbligatorie per legge, nonché di verificare il rispetto delle norme poste a presidio della sicurezza dei lavoratori.

Nei locali di pertinenza del servizio di ristorazione dovranno essere predisposti e affissi, a spese dell'O.E.A., cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

7.9 Prescrizioni in materia di igiene

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e le norme stabilite nel Manuale di autocontrollo.

Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti, monili e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

7.10 Vestiario

L'O.E.A., in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, nonché agli operatori delle pulizie, divise complete di lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo), avendo cura di utilizzare per ogni mansione colorazioni diverse.

Il vestiario dovrà essere fornito a ciascuna risorsa in numero sufficiente a consentire i cambi.

L'O.E.A. dovrà verificare che il personale mantenga in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante le seguenti informazioni:

- nome e cognome
- qualifica
- azienda di appartenenza
- foto personale



7.11 Qualifica e compiti del Responsabile del Servizio

Prima dell'attivazione del servizio, l'O.E.A. deve individuare un Responsabile del Servizio con esperienza pregressa di almeno 5 anni nella gestione e nel coordinamento di servizi di ristorazione collettiva presso altre Aziende Sanitarie o Ospedaliere.

Il Responsabile costituirà l'interfaccia nei confronti dell'Amministrazione Contraente e, quindi, dovrà avere la delega di rappresentare ad ogni effetto l'O.E.A.. Il Responsabile avrà altresì la funzione di controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti previsti nel servizio.

L'O.E.A. dovrà dotare il Responsabile di apparecchiature telefoniche che consentano l'immediata reperibilità.

L'O.E.A. dovrà altresì individuare un Responsabile supplente, di pari professionalità, che in caso di assenza o impedimento del Responsabile principale (ferie, malattie, etc.) potrà sostituirlo.

9. SISTEMI DI MONITORAGGIO E CONTROLLO

L'O.E.A. è tenuto a supportare l'Amministrazione contraente, nelle modalità di volta in volta concordate, nello svolgimento delle attività di monitoraggio e controllo sull'esecuzione contrattuale in conformità a quanto previsto dal presente Capitolato Tecnico e all'offerta formulata dallo stesso in sede di gara, ove migliorativa.

9.1 Autocontrollo

L'O.E.A. prima dell'attivazione del servizio dovrà implementare il proprio Manuale di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari a tutti i livelli della catena alimentare e l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

Il Manuale di autocontrollo dovrà prevedere:

- l'analisi del processo aziendale,
- l'individuazione dei punti critici per l'igiene degli alimenti,
- la definizione delle azioni correttive da adottare,
- le procedure di controllo e sorveglianza dei punti critici individuati,
- l'effettuazione di controlli generali periodici.

Il Manuale sarà comprensivo dell'applicazione del Sistema di Rintracciabilità dei prodotti alimentari di cui al Reg. 1441/2007, come previsto dal D. Lgs. n.193 del 2007 per consentire di individuare:



- i fornitori, sia delle materie prime sia degli altri generi da sottoporre ad ulteriore trasformazione,
- i prodotti utilizzati,
- i programmi di manutenzione ordinaria e straordinaria, sanificazione e disinfestazione dei locali concessi in uso, così come previsto nel presente Capitolato.

Copia del Manuale e la documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta dovranno essere forniti all'Amministrazione contraente che, qualora ritenga non adeguato il sistema di autocontrollo proposto, potrà richiedere all'O.E.A. di apportare modifiche.

La frequenza e la tipologia dei sistemi di monitoraggio proposti ed effettuati dall'O.E.A. potranno essere modificati su richiesta dell'Amministrazione Contraente.

9.2 Controlli di qualità del servizio

Fermi restando i controlli e le verifiche che l'O.E.A. dovrà effettuare per l'attuazione del Manuale di autocontrollo, è facoltà dell'Amministrazione contraente procedere, presso il centro di preparazione e confezionamento pasti e gli altri luoghi utilizzati per lo svolgimento del servizio oggetto del presente Appalto, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità e le metodologie che riterrà opportune, alla verifica dell'esatto adempimento delle prestazioni rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato.

I controlli e le verifiche potranno riguardare, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni del presente Capitolato e di quanto offerto in sede di gara;
- qualità igienico-sanitaria, merceologica, organolettica e nutrizionale dei prodotti alimentari forniti, con particolare attenzione alla presenza di allergeni;
- controlli microbiologici delle superfici di lavoro e delle attrezzature utilizzate;
- modalità di preparazione, cottura, porzionamento dei pasti;
- rispetto delle grammature/pesi a cotto e a crudo dei singoli alimenti;
- modalità di prenotazione, di allestimento vassoi e di somministrazione dei pasti;
- corrispondenza dei pasti consegnati con quelli prenotati e composizione dei vassoi;
- controllo delle temperature delle pietanze contenute nei diversi contenitori sia in fase di stoccaggio che di consegna;
- modalità di stoccaggio delle derrate, qualità dei contenitori e degli imballaggi;
- modalità e orari di somministrazione dei pasti;



- condizioni e conformità dello stato funzionale, manutentivo ed igienico delle strutture edilizie, dei locali utilizzati, delle attrezzature, degli arredi, delle stoviglie, degli impianti impiegati;
- organico presente in servizio per tipologia di attività e fasce orarie;
- professionalità, competenza del personale e rispetto delle corrette pratiche igieniche per la prevenzione della contaminazione degli alimenti;
- grado di soddisfazione degli utenti.

Potranno essere effettuati prelievi di campioni di prodotti alimentari (materie prime e prodotti finiti), superfici, aria ambiente da sottoporre ad analisi di laboratorio ai fini della verifica dell'igiene delle lavorazioni, igiene degli ambienti di lavoro e dell'igiene del personale. Le quantità di prodotto prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto di accertamento. Nulla potrà essere richiesto dall'O.E.A. per le quantità di campioni prelevati.

All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere un incaricato dell'O.E.A., senza interferire con lo svolgimento del controllo. I tecnici incaricati del controllo provvederanno a far custodire tali alimenti in luogo idoneo (all'occorrenza refrigerato) e a far apporre cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Le spese inerenti ai controlli saranno a carico dell'Amministrazione contraente; nel caso in cui vengano riscontrate delle difformità, le spese verranno addebitate all'O.E.A..

Delle operazioni di controllo dovrà essere redatto apposito Verbale sottoscritto da chi ha effettuato le operazioni di controllo per conto dell'Amministrazione contraente e dal Responsabile del servizio dell'O.E.A.

L'Amministrazione contraente è tenuta a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'O.E.A.. Tale disposizione non si applica in caso di necessità determinate da emergenze o in caso di inosservanza di regolamenti e normative, che esponga a rischio gli utenti e i dipendenti dell'Amministrazione e/o gli operatori stessi.

In alcuni casi, i controlli potranno dar luogo al blocco di derrate o piatti pronti al consumo ed eventuale conseguente variazione dei menù, ad esempio qualora tra i degenti o tra i dipendenti dovessero verificarsi casi di intossicazione da alimenti.

L'O.E.A., al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno gr. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Detti campioni sono da



ritenersi a disposizione dell'Amministrazione contraente in aggiunta ad ulteriori "pasti test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

L'Amministrazione, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'O.E.A. eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di 8 giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Se le verifiche evidenzino criticità o carenze rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, l'O.E.A. verrà informato delle modifiche e degli interventi da effettuare e conseguentemente dovrà provvedervi con immediatezza e senza oneri economici aggiuntivi per l'Amministrazione Contraente.

L'O.E.A. è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione, in relazione alle contestazioni mosse. Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto senza presentazione di alcuna controdeduzione probante, l'Amministrazione applicherà le penali previste nello Schema di Contratto.

Le derrate o i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dall'O.E.A. a propria cura e spesa. In caso di mancata sostituzione non verrà liquidato il relativo corrispettivo.

Nel caso in cui si verificassero discrepanze tra il numero ed il tipo di pasti prenotati da ogni singolo reparto e quelli consegnati, l'O.E.A. ha l'obbligo tassativo di reintegrarli entro il tempo massimo di 30 minuti.

In caso di guasti a uno o più ascensori montacarichi, adibiti al trasporto dei pasti presso i reparti, il Responsabile del servizio dell'O.E.A. deve immediatamente concordare con l'Amministrazione Contraente soluzioni alternative per garantire l'erogazione del servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato Tecnico.

Si precisa inoltre che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, sulla base delle rilevazioni della customer satisfaction o a giudizio dell'Amministrazione Contraente, il gusto degli utenti, l'O.E.A. ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'O.E.A. dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

9.3 Relazione sull'andamento del servizio

Ad ogni semestre, l'O.E.A. trasmetterà alla Amministrazione Contraente ed eventualmente su richiesta alla Direzione regionale Centrale Acquisti, una relazione sull'andamento del servizio e sul quantitativo di ciascuna tipologia di pasto erogata estrapolando i dati dal Sistema informatizzato per la gestione e la rendicontazione dei pasti.



10. Allegati tecnici

Sono allegati al presente Capitolato Tecnico, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- Allegato n. 1 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- Allegato n. 2 - Caratteristiche microbiologiche degli alimenti e degli ambienti;
- Allegato n. 3 - Tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti;
- Allegato n. 4 - Procedure operative per l'esecuzione del servizio;

Copia



**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
OSPEDALIERA PER L’AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI**

Allegato 1 al Capitolato Tecnico

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Requisiti generali a tutte le derrate alimentari

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 Tabelle 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 tabelle 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 bovine 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.

Deve essere garantita la rintracciabilità di tutte le derrate come previsto dal Regolamento (CE) n. 178/2002 e s.m.i.

Tutte le derrate devono essere prive di OGM e conformi a quanto previsto dal D. Lgs 114/2006 e s.m.i. sugli allergeni alimentari.

I prodotti biologici devono essere conformi al Regolamento (CE) n. 834/2007 e s.m.i.

Qualora gli alimenti siano da somministrarsi ad utenti di età compresa fra i 3 ed i 12 mesi, devono essere conformi al D.P.R. 19/1/1998 n. 131, che regola le norme di attuazione del D. Lgs 27/1/1992 n. 111 e al Regolamento (CE) n. 2491/2001 e s.m.i.

Gli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e gli alimenti di proseguimento devono essere conformi al D.P.R. 7/4/1999 n. 128, al D.P.R. 11/4/2000 n. 132 ed s.m.i.

Non è ammessa nei prodotti richiesti dal presente Capitolato la presenza di: Strutto, Fave o loro derivati.

Tutti i prodotti devono essere della migliore qualità presente in commercio e devono rispondere a caratteristiche igieniche, sanitarie e dietetiche di massima garanzia; devono essere esenti da alterazioni microbiche, fungine o di altra origine; non dovranno presentare odori, colori e sapori anomali.

Gli involucri di confezionamento delle derrate devono essere garantiti privi di lattice.

Il confezionamento delle derrate deve essere idoneo e senza falle, e gli imballaggi devono essere integri, non ammaccati, non bagnati o umidi né recanti segni di incuria dovuti al trasporto e/o allo stoccaggio.

La vita commerciale residua delle derrate fresche, al momento della consegna, deve essere almeno del 70%.

L'apertura delle confezioni monodose (ad es: parmigiano, olio, salse e condimenti) e degli ausili per il consumo del pasto (posate, bicchieri, ecc.) deve essere agevole e ad apertura facilitata.

L'approvvigionamento dei prodotti in stoccaggio: **acqua minerale, vino, latte UHT, pasta secca, cereali, legumi secchi, scatolame, oli, prodotti surgelati, omogeneizzati, sfarinati, pomodori pelati, ecc.**, deve avvenire con frequenza regolare per assicurare l'acquisto di prodotti di più recente produzione alimentare.

L'approvvigionamento degli alimenti freschi e altamente deperibili deve avvenire con frequenza: **pane** giornalmente; **carne bovina** in tagli anatomici disossati e in confezioni sottovuoto settimanalmente; **carne suina e salumi** settimanalmente; **polli a busto, uova pastorizzate e fesa di tacchino** settimanalmente; **latte, yogurt, dessert, burro e prodotti caseari** settimanalmente

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.L.gs 61/10).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.L.gs 61/10).

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali", pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole. (D. Lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento

alimentare”.

Prodotti ambientali:

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili)
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti).

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica.

Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione, dai produttori ai consumatori.

Gli obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la “Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale”, sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale:

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standard dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.

2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

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^a qualità, prodotti, selezionati e confezionati con le garanzie ed i requisiti previsti dalle disposizioni vigenti. Non dovranno presentare segni di deterioramento, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i. e le loro confezioni dovranno essere in perfetto stato di conservazione.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli dovranno rispondere a tutte le norme vigenti in riferimento alla qualità, alle caratteristiche merceologiche, alle caratteristiche igienico-sanitarie, etichettatura, imballaggi, limiti di contaminazione microbiologica (Regolamenti CE, D. Lgs n. 339/92 e s.m.i., D. Lgs n. 306/2002, D.M. 07/08/59 n. 200, D.M. 31/12/60, ed ogni altra normativa). Per le caratteristiche merceologiche generali si fa riferimento a quanto previsto nel Reg. CEE n. 1221/2008 in merito alle norme di commercializzazione generali dei prodotti ortofrutticoli.

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, a esclusione delle banane, di cui è ammesso lo sverdimento ai 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 Sanitaria e del Servizio di Dietologia e Nutrizione Clinica dell'AC.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni prodotti ortofrutticoli dovranno possedere i seguenti requisiti:

ORTAGGI FRESCI

Caratteristiche Merceologiche dell'AGLIO - (Reg. CE n. 10/65, n. 918/78, 2288/97)

La categoria richiesta è la I^a (prima): gli agli 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 bulbilli 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 dell'ASPARAGO (Reg. CE N. 2377/1999 Rettificato da: "C1 Rettifica, GU L 195 del 1.8.2000, pag. 64 (2377/1999)

La categoria richiesta è la I^a (prima). Gli asparagi devono essere: interi; di aspetto e di colore freschi della tipologia "verde" o "bianca"; puliti (privi di sostanze esterne visibili); sani; privi di danni da lavaggio e da ammaccatura; di parassiti, di danni da roditori o da insetti; di umidità esterna anormale; di odore e/o sapore estranei. I turioni devono avere taglio netto, non essere

vuoti, spaccati, pelati o spezzati. Classificazione merceologica e difetti ammessi: Extra (di qualità superiore), ben formati e diritti con apice finale molto serrato, privi di lignificazione. Sono ammesse lievissime tracce superficiali di ruggine che si possono eliminare con la pelatura. Asparagi bianchi: completamente bianchi. Asparagi verdi: completamente verdi; I^o categoria, ben formati, con apice serrato;

sono esclusi turioni legnosi. Sono ammessi turioni lievemente incurvati, lievi tracce di ruggine che si possono eliminare con la pelatura. Asparagi bianchi: apici e turioni con leggera colorazione rosa. Asparagi verdi: colorazione verde su almeno l'80% della lunghezza. 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 della BIETA o BIETOLA in Foglie

L'ortaggio deve essere conforme alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari (L. 283/62, D.M. 09/05/2002 e s.m.i.) I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.° 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

Le foglie di Bietola devono appartenere alla specie *Beta vulgaris* varietà cicla normalmente sviluppate, di colore verde brillante, integre e a coste sottili; deve essere esclusa la varietà a coste grosse. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità, devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche del BROCCOLO

L'ortaggio deve essere conforme alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari (L. 283/62, D.M. 09/05/2002 e s.m.i.) I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.° 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

Il broccolo deve avere colore verde brillante, con gambi del diametro compreso tra 6 e 20 mm.; la lunghezza germoglio-infiorescenza-stelo compresa tra 80 e 130 mm; il diametro dell'infiorescenza compresa tra 40 e 60 mm. Sapore tipico del broccolo privo di sapori estranei con consistenza dopo cottura omogenea e con assenza di fibre dure. Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei CARCIOFI (Reg. CEE 963/98, e n. 1466/2003)

I carciofi appartenenti alla specie *Cynara scolymus* L. devono essere forniti allo stato fresco, sono esclusi quelli 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^a (prima), il calibro minimo richiesto e 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. I fasci vascolari del gambo non devono presentare segni di lignificazione. 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. CE 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^a (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 con aspetto fresco; intere, sane, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria; pulite, 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^a (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, privi di 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, 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^a (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 *Allium cepa* 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^a (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 FAGIOLINI

Varietà botanica *PHASEOLUS VULGARIS* e *COCCINEUS* Caratteristiche generali I fagiolini devono essere: interi, di aspetto fresco; di sufficiente sviluppo; privi di pergamena; puliti, esenti da ogni impurità o residuo da antiparassitario; sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); privi di umidità anomala e odore e/o sapore estranei. Classificazione merceologica e difetti ammessi 1° categoria (di buona qualità): forma e colore della varietà, turgidi e teneri. È ammesso un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco sviluppati. Forma, sviluppo e colorazione della varietà, giovani e teneri, senza filo, esenti da macchie, con semi poco sviluppati e baccelli chiusi. Sono ammessi semi poco sviluppati. 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 della specie dolce; devono essere interi; sani, privi di tagli, cicatrizzazioni, d'attacchi parassitari e da

marciume; le radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche; privi d'umidità esterna. La categoria richiesta è la I^a (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 Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei Funghi Freschi

Specie *Agaricus Bisporus* devono essere: di produzione nazionale, di 1° qualità (prima) e presentare le caratteristiche organolettiche proprie; conformi alla normativa nazionale e comunitaria in merito alla produzione, confezionamento, trasporto ed etichettatura. Devono essere interi, di ottimo aspetto, privi di marciume, di parassiti, larve, di attacchi parassitari, di una intensa colorazione brunastra al gambo e sufficientemente sviluppati; essere puliti, privi di terra e sostanze estranee visibili.

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. longifolia Lam. (lattuga

romana) e da incroci di queste due varietà; le indivie ricce derivate dalla specie *Cichorium endivia* L. varietà *crispa* Lam. e le scarole *Cichorium endivia* L. var. *latifolia* Lam.

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^a (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 *Solanum melongena* 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^a (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^a (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, pure, 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, virusi, 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, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; 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.)

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 dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei PEPERONI 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 PISELLI (D.L. 17/03/1967 n° 81 e convertito in L. 13/05/1967 n. 268) Piselli della specie "*Pisum Sativum L*", I baccelli devono essere: - interi e sani: cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggerissime lesioni od alterazioni superficiali ed asciutte, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo; puliti: privi di tracce di terra, di polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità; non bagnati o eccessivamente umidi; privi di odori e sapori anormali; non avvizziti, I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari. Devono avere i seguenti requisiti: i baccelli devono avere forma e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi; i semi devono essere freschi e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi; devono aver raggiunto almeno la metà dello sviluppo completo. La categoria richiesta è la I^a (prima). 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, freschi; 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 e/o sapore estranei. La categoria richiesta è la I^a (prima).

Il calibro minimo richiesto è quello da mm. 47 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 freschi, 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; 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^a (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 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: dimensioni medio-piccole, 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^a (prima).

La calibrazione minima richiesta secondo lunghezza è da cm. 14 (peduncolo escluso) a cm. 21 (peduncolo 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 delle ERBE AROMATICHE FRESCHE (SALVIA, MAGGIORANA, BASILICO, ROSMARINO, PREZZEMOLO, ALLORO, TIMO, ORIGANO, MENTUCCIA, RUCOLA, ERBA CIPOLLINA, BORRAGINE)

Le erbe devono essere di produzione nazionale e possedere le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale. Devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in merito alla produzione, confezionamento, trasporto ed etichettatura. Devono possedere le seguenti caratteristiche: essere di buona qualità; avere forma regolare, con foglie ben sviluppate, turgide e fresche; essere esenti da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari su foglie e nervature principali; avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate; pulite, prive di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità; prive di umidità esterna anomala; possedere il caratteristico aroma e prive di odori o sapori anomali; devono essere esenti da danni causati dal gelo; non essere state trattate con radiazioni ionizzanti.

La verdura deve essere preferibilmente di stagione, come indicato nel calendario.

CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

GENNAIO

Basilico, bietole, broccoletti o cime di rapa, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cavolo verza, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, finocchi, funghi, insalate, lattuga, indivia, patate, pomodori, porri, prezzemolo, radicchio, rape, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO

Basilico, bietole, broccoletti o cime di rapa, carciofi, carote, catalogna, cavolo broccolo, cavolfiori, cavolo cappuccio, cavolini di Bruxelles, cavolo verza, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, funghi, patate, pomodori, porri, lattuga, indivia, prezzemolo, radicchio, rape, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucca.

MARZO

Agretti, asparagi, basilico, bietole, broccoletti o cime di rapa, carciofi, carote, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, lattughino, lattuga, indivia, pasqualina, patate, pomodori, porri, prezzemolo, radicchio, rape, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze, zucchine.

APRILE

Agretti, asparagi, Basilico, bietole, asparagi, carote, carciofi, cavolfiori, cavolo verza, cetrioli, cicoria, cipolle, fagiolini, fave, finocchi, funghi, lattuga, indivia, melanzane, patate novelle, pasqualina, peperoni gialli e rossi, piselli, pomodori, porri, prezzemolo, radicchio, ravanelli, scarola, sedano, spinaci, verze, zucchine.

MAGGIO

Agretti, asparagi, basilico, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cetrioli, cicoria, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalate, lattuga, indivia, melanzane, patate novelle, peperoni gialli e rossi, piselli, pomodori, prezzemolo, radicchio, ravanelli, rucola, sedano, spinaci, verze, zucchine.

GIUGNO

Agretti, asparagi, basilico, bietole, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, funghi, insalate, lattuga, indivia, melanzane, patate, peperoni gialli e rossi, piselli, pomodori, prezzemolo, radicchio, ravanelli, sedano, zucchine.

LUGLIO

Basilico, barbabietole rosse, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, funghi, insalate, lattuga, indivia, melanzane, patate, peperoni gialli e rossi, piselli, pomodori, prezzemolo, radicchio, ravanelli, rucola, sedano, zucchine,

AGOSTO

Basilico, barbabietole rosse, Bietole, carote, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, funghi, insalate, lattuga, indivia, melanzane, patate, peperoni gialli e rossi, piselli, pomodori, prezzemolo, radicchio, ravanelli, rucola, sedano, zucca, zucchine.

SETTEMBRE

barbabietole rosse, Bietole, carote, cavoli, cavolini di Bruxelles, cavolfiori, cavolo broccolo, cavolo verza,

cetrioli, cicoria, cipolle, coste, erbe, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalate, lattuga, indivia, melanzane, patate, piselli, pomodori, porri, prezzemolo, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

OTTOBRE

Basilico, barbabietole rosse, bietole, broccoletti o cime di rapa, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicoria, cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lattuga, indivia, melanzane, patate, peperoni gialli e rossi, pomodori, porri, prezzemolo, radicchio, rape, ravanelli, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

NOVEMBRE

Basilico, bietole, broccoletti o cime di rapa, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicoria, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, insalate, lattuga, indivia, lenticchie, ceci, patate, pomodori, porri, prezzemolo, radicchio trevisano, radicchio, rape, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine.

DICEMBRE

Basilico, bietole, broccoletti o cime di rapa, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicoria, cipolle, coste, erbe, fagioli, finocchi, funghi, lenticchie, ceci, patate, pomodori, porri, insalate, lattuga, indivia, scarola, radicchio trevisano, radicchio, rape, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucca.

È richiesta la fornitura annuale, indipendentemente dalla stagionalità, dei seguenti vegetali freschi di provenienza nazionale: aglio, carote, cipolle, sedano, patate, bieta e zucchine.

I prodotti devono essere forniti in imballaggi costituiti da materiale idoneo, non riciclato, solido, in modo da assicurare fino al consumo, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.

Ogni collo deve contenere il prodotto di eguale varietà, quantità e qualità e la stessa calibratura, incassato in strati ordinati e di grandezza omogenea. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti devono risultare di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Ogni imballaggio deve presentare etichettatura chiaramente leggibile che indichi la denominazione e la sede della Ditta confezionatrice del prodotto; la varietà ed il tipo di prodotto, la qualifica di selezione "prima scelta"; la calibratura con indicazione dei centimetri del diametro o della circonferenza minima e massima dei prodotti contenuti nel collo; l'etichetta deve anche riportare il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione; per gli ortaggi deve essere presente l'indicazione del numero e del peso minimo e massimo del prodotto contenuto.

Caratteristiche merceologiche dei LEGUMI SECCHI:

FAGIOLI delle diverse varietà (Cannellino, Bianco di Toscana, Regina, Borlotto, Fenomeno, Saluggia, ecc.) - **CECI - LENTICCHIE - MISCELA DI LEGUMI**

Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri, privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura e non essere infestati da parassiti, privi di muffa, di residui di pesticidi. Devono essere di pezzatura omogenea. Semi di fagioli: devono presentare scorza tesa senza rugosità alla superficie, che deve essere lucida e senza polvere; essi devono, inoltre, essere esenti da semi estranei. Semi di cece: dimensione media e colore caratteristico. Semi di lenticchia: di piccola dimensione e di

colore verde-marrone. caratteristiche merceologiche: Semi provenienti dalle leguminose sottoposti a un processo di essiccazione che riduce l'acqua al valore massimo del 13%.

Il prodotto deve aver subito al massimo 1 anno di conservazione dopo il raccolto.

Caratteristiche merceologiche dei FUNGHI PORCINI SECCHI

Della specie *Boletus edules* tipologia: commerciali o speciali, devono essere di produzione nazionale. Devono essere sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, sufficientemente secchi, privi di umidità esterna anormale; esenti da odori e/o sapori estranei, di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere, privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, in confezioni per alimenti sigillate, senza difetti, rotture o altro, e devono riportare in etichetta le dichiarazioni inerenti il prodotto previste dalla vigente normativa.

Caratteristiche merceologiche dei CAPPERI SOTTO SALE

Capperi specie botanica *Capparis spinosa*. Devono essere di produzione nazionale. Devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali; privi di muffe, insetti, parassiti e corpi estranei; non devono presentare crescita di muffe o altra alterazioni. Confezionati in vetro o in banda stagnata; confezioni sigillate e devono riportare le dichiarazioni previste dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto.

Caratteristiche merceologiche delle OLIVE AL NATURALE

Le olive devono essere di produzione nazionale. Ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie; di pezzatura omogenea. Il contenuto di ogni confezione 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 spapolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni. Le confezioni devono essere in vetro o in banda stagnata ed essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D. Lgs.109/92 e successive modifiche ed integrazioni. Possono essere verdi e nere, denocciolate, a rondelle. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

Caratteristiche merceologiche delle verdure sottaceto

Ingredienti: ortaggi in proporzione variabile: carote, rape, cetrioli, cavolfiori, peperoni, sedano, cipolline. 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 crescita 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).

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 i 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 (L. n. 283 del 30 aprile 1962 e D. M. 21 marzo 1973 con s.m.i.).

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, 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 a malattie, 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 s.m.i.):

- 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.

Caratteristiche merceologiche degli HAMBURGER CON PROTEINE VEGETALI

Prodotti con alimenti base di proteine 100% vegetali. Devono essere di produzione nazionale e forniti nella tipologia biologico. No OGM.

Le ricette devono essere preparate con legumi, cereali, verdure, e soia. Devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto.

Caratteristiche merceologiche delle 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 indicazioni: 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.

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'allegato 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 nazionale. Sono in ogni caso vietati pomodori da colture transgeniche.

I prodotti trasformati devono essere ottenuti da pomodori nazionali e possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi, e presentarsi quindi di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti.

Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di condimenti grassi; non devono aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura, la depezzatura, la precottura, la tritatura e setacciatura.

Devono essere prodotti dell'anno, contenuti in vaso di vetro o latte di banda stagnata idonei al contatto con gli alimenti nel caso di pomodori pelati devono presentarsi immersi in liquido di governo, preferibilmente da succo di pomodoro. Nel caso dei pelati, i frutti interi devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Non deve contenere nella massa organismi animali né essere intaccato da organismi vegetali. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il 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 con temperatura a 100°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 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 modificano 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 cm quadrati 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 presentano: il peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto; il residuo secco, al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4,5%; la media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiore a 1,5 cm. quadrati 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. Le

confezioni devono essere in latte con protezione antiacidità, da circa 400g – 3 kg – 5kg o in tetrapack da 1 kg. 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 di concentrazione 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.

ORTAGGI SURGELATI

La fornitura dei prodotti ortofrutticoli freschi, potrà essere eccezionalmente sostituita da prodotti surgelati di produzione nazionale, solo nel caso non siano reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti in misura comunque non superiore a circa il 30%. e previa approvazione dell'AC e del Servizio di Dietologia.

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;
- devono essere accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- devono risultare conformi – pari al prodotto fresco – per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità
- non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato;
- non deve esserci presenza di grani spuntati per quanto riguarda i piselli ed i fagioli, mentre non devono essere presenti unità non spuntate di zucchine, carote, asparagi e fagiolini;
- non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o

parassitari, e malformazioni;

- devono essere prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate, ossia il prodotto essere in pezzi ben separati, senza eccessiva presenza di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- non sono consentite aggiunte di additivi;

- avere la data di produzione di chiara e facile lettura.
- l'imballaggio primario deve essere impermeabile;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- Devono essere conformi alla normativa in termini di produzione, conservazione, trasporto ed etichettatura;

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, mondare, 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.

Caratteristiche Merceologiche degli 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.

Caratteristiche Merceologiche della 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.

Caratteristiche Merceologiche dei 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.

Caratteristiche Merceologiche dei 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 *Colletricu lindenmunthianum*. Il calibro richiesto e quello corrispondente alla dizione fini, quindi con diametro non superiore a mm. 9.

Caratteristiche Merceologiche dei 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.

Caratteristiche Merceologiche degli SPINACI

Gli spinaci richiesti sono la varietà a foglia piccola, appartenente alla categoria I^a (prima) e quindi di buona qualità.

Caratteristiche Merceologiche delle MELANZANE

Per il prodotto surgelato si richiede il calibro e la categoria del prodotto fresco.

Caratteristiche Merceologiche dei 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.

Caratteristiche Merceologiche degli 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%.

Caratteristiche Merceologiche degli ORTAGGI MISTI PER MINESTRONE

Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione indicativa è la seguente:

patate 20% - bietola 15% - zucchine 15% - fagiolini 15% - pomodori 5% - carote 10% - sedano 4% - porri 5% - verza 5% - cavolfiori 5% - prezzemolo 0,5% - basilico 0,5%.

Altre Tipologie di ortaggi surgelati permesse in sostituzione del prodotto fresco:

- carote a rondelle o mini intere
- patate a rondelle, spicchi, novelle intere, a bastoncino crude/prefritte
- finocchi spicchi
- funghi interi o affettati champignons o porcini
- cavolfiori rosette
- cavolini di bruxelles
- broccoli rosette
- zucchine a rondelle
- mais
- verdure miste grigliate: melanzane, peperoni, zucchine, ecc
- erbe aromatiche singole o miste

PATATE IN FIOCCHI

Prodotto esclusivamente da patate, disidratate in fiocchi (99,8%). No OGM.

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali

Confezioni da 1 kg – 2 kg – 5 kg

Caratteristiche Organolettiche: sapore, odore, colore tipico di patata.

VERDURE DI IV GAMMA

È consentito l'utilizzo di verdure di IV gamma esclusivamente per fronteggiare situazioni di emergenza e previa approvazione dell'AC e del Servizio di Dietologia.

Vista la estrema deperibilità e la frequente proliferazione microbica in prodotti ancora in corso di validità, soprattutto per le insalate -, si ritiene opportuno che il prodotto venga fornito all'AC non oltre le 48h dal confezionamento, verificabili in etichetta.

Gli ortaggi devono avere i requisiti: essere di 1° categoria (prima); sani, puliti, ben mondati, esenti da parassiti e insetti e tagliati in modo uniforme; devono essere conformi al Reg. CEE 79/88 e 2323/88 per le

insalate e al D.M. 7/4/40 per le patate; le patate dovranno essere fornite pre-tagliate ed in confezioni sottovuoto; i quantitativi in stoccaggio devono soddisfare i fabbisogni della cucina non oltre le 48h.

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche merceologiche degli AGRUMI (Reg. CEE n. 920/89 e n. 1779/01)

Gli agrumi: **limoni** della specie *Citrus limonia*, **mandarini** della specie *Citrus reticulata* (Blanco), **arance** della specie *Citrus sinensis*, **clementine**, **mapo** della specie *Citrus tangelo*, **miyagawa** della specie *Citrus unshiu* devono essere forniti allo stato fresco, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale. Le caratteristiche qualitative che gli agrumi devono presentare dopo condizionamento e imballaggio: 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, 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 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^a (prima).

La calibratura minima richiesta è la seguente: Limoni cal. 4 (mm. 58-67), Arance cal. 4 (mm. 77- 88), Mandarini 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 (cultivar) derivate da *Prunus armenica* devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, dopo condizionamento devono presentare le caratteristiche: intere; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, prive di sostanze estranee visibili; esenti da 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^a (prima). Il calibro minimo richiesto è di 35-40 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 dell'ANANAS

L'ananas è il frutto dell'*Ananas sativa*, specie appartenente alla famiglia delle Bromeliaceae. I frutti devono essere interi e sani, privi di ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; di colore prevalentemente arancione, di consistenza non dura ma lievemente cedevole al tatto e con odore caratteristico di frutto maturo (per lo sviluppo di alcool metilico); esenti da ogni danno causato da freddo conseguente all'esposizione dei frutti a bassa temperatura (inferiore a 0°C). Il grado di sviluppo e maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento. La categoria richiesta è la I^a (prima). è possibile l'approvvigionamento da "Commercio Equo Solidale".

Il calibro minimo richiesto è riferito al peso di 1 kg. 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 dell'Anguria

I cocomeri devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei cocomeri devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato. Devono essere forniti di I° categoria, ben formati, privi di fessurazioni e ammaccature, con peduncolo con lunghezza massima 5 cm. È ammesso un leggero difetto di colorazione più chiara nella parte che è stata a contatto con il terreno. Il calibro è determinato dal peso dei frutti.

Caratteristiche merceologiche delle BANANE (Reg. CEE n. 2257/94)

Le banane devono essere fornite allo stato fresco, sono esclusi i frutti da cuocere o destinati alla trasformazione industriale, e devono possedere le seguenti caratteristiche: intere; sane, sode; pulite, prive di sostanze estranee visibili; esenti da parassiti; né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento; prive di malformazioni e normalmente ricurve; prive di ammaccature; la polpa non deve presentare annerimenti, esenti da danni dovuti a basse temperature; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei. Le mani o i frammenti di mani devono presentare: una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, senza infezioni fungine; un taglio netto e non smussato del cuscinetto, senza tracce di strappo nei frammenti di gambo del casco. Mani o frammenti di mani di minimo 5 frutti. 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 cm. 20 di lunghezza e cm. 7

di diametro, peso medio compreso tra 200 e 220 g; è possibile l'approvvigionamento da "Commercio Equo Solidale".

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 CACHI o LOTI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito. Sodi, non molli né avvizziti. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. In base alle norme tecniche del D.M. 02/12/1950 (non esiste normativa ICE) i cachi possono essere soggetti alla seguente calibrazione: da 22 cm a 24 cm da 24 cm a 26 cm e con circonferenza superiore a 26 cm. Categoria I^a (prima).

Caratteristiche merceologiche delle CILIEGIE

cultivar Prunus Avium/Cerasus e ibridi. Le ciliegie devono essere: intere; di aspetto fresco; sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); resistenti; pulite; prive di sostanze estranee visibili; prive di parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei; munite del peduncolo, escluse le varietà il cui peduncolo si stacca

naturalmente al raccolto, come ad es. le amarene. Caratteristiche: ben sviluppate, con le caratteristiche e la colorazione della varietà tipiche. 1^a categoria. Sviluppate e con le caratteristiche della varietà devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate. il diametro minimo ammesso è: 14-17 mm

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, senza peduncolo; sani; sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili; sufficientemente sodi, ne molli, ne avvizziti, ne impregnati di acqua; ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli; 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 diametro minimo richiesto 55-61 e un peso di gr. 80 per frutto.

Caratteristiche merceologiche delle MELE (Reg. CEE n. 85/2004)

Le mele cultivar Golden Delicious, Red Delicious, Starking Delicious, Royal Gala, Grenny Smith, Jonagold, Staiman Red, Imperatore, Starkrimson, devono essere fornite allo stato fresco, dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche: intere; sane, pulite, prive di parassiti; 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 di 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^a (prima). La calibratura minima richiesta è mm. 75-80, peso minimo g. 140.

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 MELONE

Varietà botanica CUCUMIS MELO, I meloni devono essere: interi; sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); sodi e sufficientemente maturi nel colore e sapore; privi di fessurazioni; di aspetto fresco; puliti (privi di sostanze estranee visibili); esenti da parassiti o danni da essi provocati; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei meloni devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato. I meloni devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Classificazione merceologica 1^o categoria (di buona qualità), ben formati, privi

di fessurazioni e ammaccature, peduncolo con lunghezza massima 1/2 cm. È ammesso un leggero difetto di colorazione più chiara nella parte che è stata a contatto con il terreno. Il calibro è determinato dal peso o dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il peso minimo richiesto è di 300 gr. Il peso del frutto più grande nello stesso imballaggio non deve superare il 50% del peso di quello più piccolo. Il diametro minimo è di 8 cm. Il diametro del frutto più grande nello stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del frutto più piccolo. 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 PERE (Reg. CEE n. 86/2004)

le pere cultivar Abbe Feetel o Abate, Kaiser o Imperatore, William' Duchess o William grossa, devono essere fornite allo stato fresco, dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare caratteristiche: intere; sane; pulite; prive di parassiti; prive di alterazioni dovute ai parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella prevista per il tipo varietale, la polpa deve risultare croccante non farinosa. La categoria richiesta è la I^a (prima). La calibratura minima richiesta è mm. 70-75. 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 PESCHE e NETTARINE (pesche Noci) (Reg. CEE n. 1861/2004)

Le pesche e le nettarine derivate da Prunus persica Sieb e Zucc. devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, devono presentare dopo condizionamento ed imballaggio le caratteristiche: intere; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, prive di sostanze estranee visibili; prive di parassiti; 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^a (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 derivati da Prunus domestica L., Prunus insitia L., Prunus salicina Leindley, cultivar Regina Claudia o Claudia, Santa Rosa, San Pietro, Mirabelle o Burbank, Damaschine o Zuccherine 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; immuni da attacchi parassitari o da malattie; pulite, 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^a (prima). Il calibro minimo richiesto è di mm 40 per la varietà a frutto grosso e mm 30-35

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.

Caratteristiche merceologiche dell'UVA DA TAVOLA (Reg. CEE n. 2789/99, e modifica n. 2137/2002)

I frutti 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; caratteristiche: sani, gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso con buccia non lesionata e non staccata, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili; privi di attacchi parassitari o malattie; privi di segni visibili di muffa; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e di 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^a (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; 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 I^a (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 preferibilmente di stagione, come indicato nel calendario.

CALENDARIO DELLA FRUTTA FRESCA

GENNAIO

ananas, arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere,

FEBBRAIO

ananas, arance, banane, clementine, limoni, mandarini, mele, pere,

MARZO

ananas, arance, banane, limoni, mele, pere, kiwi.

APRILE

ananas, Arance, banane, fragole, limoni, mele, pere.

MAGGIO

ananas, banane, ciliege, fragole, limoni, mele, pere, prugne.

GIUGNO

albicocche, ananas, banane, ciliege, fragole, limoni, mele, pere, pesche, susine, prugne.

LUGLIO

albicocche, anguria, ananas, banane, ciliege, limoni, meloni, mele, pere, pesche, susine, prugne.

AGOSTO

albicocche, ananas, anguria, banane, limoni, meloni, mele, pere, pesche, susine, susine, pesche, prugne.

SETTEMBRE

ananas, banane, limoni, mele, pere, susine, pesche, prugne, uva.

OTTOBRE

ananas, banane, cachi, limoni, mandaranci, mele, pere, uva.

NOVEMBRE

ananas, arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mele, pere.

DICEMBRE

ananas, arance, banane, cachi, clementine, limoni, mandaranci, mandarini, kiwi, mele, pere.

PER QUANTO NON IN ELENCO VALE COMUNQUE LA CONDIZIONE BASE DI "1^ CATEGORIA".

La frutta fornita deve essere di produzione nazionale, fatte salve le banane e l'ananas. 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.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI FRUTTI SECCHI

Tipologia di frutti secchi richiesti: Prugna secca denocciolata della famiglia delle Rosaceae. I frutti derivati da *Prunus domestica* L., *Prunus insitita*. Generalmente con “prugna” si intende il frutto secco, mentre con susina quello fresco. I frutti devono essere puliti, di calibro omogeneo, sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali; privi di muffe, insetti e corpi estranei. Devono essere uniformemente essiccati ed aver subito al massimo un anno di conservazione dalla raccolta. Devono possedere caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza irrancidimento, odori, sapori o aromi anomali. 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 DELLA FRUTTA SCIROPATA

Tipologia di frutti **scioppati** richiesti: **albicocche** intere senza nocciolo; **ananas** completamente decorticato, privo di nucleo centrale e di consistenza soda; **pere** senza epicarpo, de-torsolate e depicciolate; **pesche** prive di epicarpo, denocciolate e divise a metà; **prugne** intere e senza nocciolo; **macedonia** di frutta mista. Caratteristiche generali: il contenuto di ogni confezione deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta. Le confezioni devono essere in banda stagnata ed essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. I frutti devono corrispondere alla specie botanica ed alla cultivar dichiarata in etichetta. La frutta non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere intatto, non spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico. La polpa deve essere consistente. Il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni. Il peso sgocciolato deve rappresentare almeno il 65% del peso netto.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA

MELA, PERA, PESCA, ALBICOCCA

Il prodotto è 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 la normativa demanda al D. Lgs 2004/51. I prodotti devono riportare sull'imballaggio: la denominazione a loro riservata; l'elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità; il nome della ditta produttrice; nome della ditta confezionatrice; il 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.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PUREA DI FRUTTA

La tipologia richiesta è purea di **MELA, PERA, PESCA, ALBICOCCA**

Il prodotto deve essere di consistenza omogenea e privo di pezzi. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e

fungine; la quota di frutta del prodotto non deve essere inferiore al 95%; deve essere privo di conservanti, deve essere privo di zuccheri aggiunti. Le confezioni devono essere in poliaccoppiato, ermeticamente sigillate, senza difetti e rotture e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto. Il prodotto deve essere con una sola tipologia di frutta tra quelle richieste, non devono essere costituito da frutta mista. Le confezioni devono essere in monoporzione da g 100 - g125. Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato dei prodotti per celiaci e corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine. I prodotti devono essere corredati di scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000ufc/g-ml.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE CONFETTURA DI FRUTTA

MARMELLATE E CONFETTURE MONOPORZIONE

Devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. n. 50 del 20/02/04.

Devono essere fornite confetture di mela, pera, ciliegia, fragola, albicocca, pesca, marmellata di arancia.

Le confetture e le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata, ben cotta e traslucida. Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta. 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 noccioli interi o in frammenti; - presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

Il prodotto non deve essere alterato, colorato con sostanze diverse da quelle del frutto con il quale sono preparate, e aromatizzata con essenze artificiali. La composizione deve prevedere esclusivamente polpa di frutta almeno al 45%, zucchero e pectina come gelificante. Non sono ammessi prodotti che contengono additivi.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nella medesima legge.

CARNI

CARNE BOVINA FRESCA

È ammessa la sola fornitura di carne bovina fresca refrigerata in tagli disossati sottovuoto, di provenienza italiana, lavorate, sezionate e macellate ai sensi del D. Lgs n. 286/94 e s.m.; eventuali forniture di carni congelate potranno essere previste esclusivamente per la preparazione di pietanze per diete personalizzate nel rispetto di particolari confessioni religiose (carni halal e kasher).

Le carni 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 in 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:

1) categoria: **A** (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) o categoria **E** (carcasse di altri animali femmine);

2) 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);

3) 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. 1760-1825/2000) e successive modificazioni, D.M. n. 22601 del 30/8/2000 (sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina), inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es: bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario;

- 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 presso il Centro Cottura dell'AC attraverso l'utilizzo di tritacarne posizionati presso il settore lavorazioni carni poco tempo prima del loro impiego per la preparazione dei piatti ed in ogni caso nella stessa giornata di utilizzo;

Si elencano i tagli di carne richiesti 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); BISTECCHES CON OSSO - Tagli LOMBATA (vitellone); HAMBURGER – Tagli REALE (bovino adulto) 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 FILETTO e 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).

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi al D.M. 21/3/1973 e s.m.i.

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 (bag drip) 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 animali nati, macellati e sezionati in impianti muniti di numero di riconoscimento CEE ai sensi del Reg.853/2004 siti sul territorio nazionale, o autorizzati all'esportazione in ambito CEE ai sensi della precedente normativa D. Lgs n. 286/1994 e riportare il prescritto bollo sanitario.

Il peso vivo alla macellazione deve essere compreso tra 110 e 130 kg

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).

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 a 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 confezionate in sottovuoto; alla consegna le confezioni non devono presentare

alcun segno di danneggiamento e perdite di vuoto

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: tagli Coppa e spalla; ARROSTO: tagli lonza e fesa; SCALOPPE: taglio coscia; BRACIOLE CON OSSO: taglio lombo, deve essere fornita già porzionata e non sotto forma di tagli anatomici.

CARNE DI AGNELLO FRESCA

La carne di agnello richiesta deve provenire da allevamenti nazionali da animali nati, allevati e macellati sul territorio nazionale 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 20 e 40 giorni di vita. Deve possedere le seguenti caratteristiche: colore bianco o roseo; consistenza molle; taglio è poco resistente, a grana fina, mai marmorizzata; odore debole che ricorda il latte; grasso di copertura raro, grasso interno bianco, sodo; colore delle superfici articolari bianco plumbeo; fasci muscolari fini, flosci, riuniti da tessuto cellulare molle. 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.

Il confezionamento deve essere effettuato sottovuoto.

CARNI AVICUNICOLE POLLI NAZIONALI FRESCHE

Sono richiesti **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.853/2004. 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 umana. 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 all'impianto di cottura (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 direttiva 86/469/CEE del 16/09/86 e dal Reg. CE 2377/90.

Il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture.

PETTI E COSCE (comprehensive di sopracoscia) DI POLLO FRESCHE

Devono essere prodotti in impianti nazionali muniti di numero di riconoscimento CE ai sensi del Reg.853/2004. 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 o di liquido di sgocciolamento. 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.

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. Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti. 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 di alcun genere, inoltre devono essere quelle originali con il marchio del fornitore. Si elencano i tagli di carne indicati per ogni preparazione: **Coscia**: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; **Sovracoscia**: femore, unitamente alla muscolatura che ricopre; **Fuso**: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; - le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata; - le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica; - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue, le ossa non devono presentare fratture: - la pelle deve

presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi;

CONIGLIO FRESCO

Deve provenire da allevamenti prodotti in impianti nazionali muniti di numero di riconoscimento CE ai sensi del Reg.853/2004. riportare il lotto di macellazione e confezionamento; solo conigli freschi in stato di refrigerazione, mantenuti alla temperatura costante di + 4 °C.

Le carni di coniglio devono provenire da animali preferibilmente allevati in gabbie collettive, essere ottenute da animali macellati ad un'età compresa tra le 10 e le 13 settimane, che corrisponde circa ad un peso compreso tra Kg 2 e Kg 3. I conigli devono essere "pronti per la cottura", completamente spellati, dissanguati, eviscerati, con testa, reni in sede, fegato e cuore levati; con assenza di siero, fatti ossidativi, graffi, ferite, ematomi. I conigli dovranno avere le seguenti caratteristiche: 1) di origine Italiana e regolarmente bollati con bollo CE, con Marchio di qualità Coniglio Italiano; 2) interi e privi di frattaglie, "pronti per la cottura", 3) con carni di colore rosa chiaro, grasso di colore bianco, consistenza buona non flaccida; 4) privi di: peli o residui di peli; zampini, sierosità; odori, colori e sapori anormali, parti di visceri addominali; grumi di sangue; alterazioni di consistenza, ovvero edema o deperimento; fratture; ecchimosi e tagli ed altra ogni lesione o contusione superficiale (es. ematomi); parassiti nei tessuti 33 sottocutanei o muscolari; residui di sostanze, comprese quelle con effetto farmacologico, vietate o superiori ai livelli comunitari ammessi. 5) Consegnati a mezzo di veicoli idonei ed autorizzati al trasporto in stato di refrigerazione, alla temperatura costante di + 4 °C. Confezionamento: i conigli dovranno essere confezionati singolarmente in involucri protettivi impermeabili, preferibilmente sottovuoto, idoneo per il contatto con alimenti, sigillati, muniti di etichetta a norma di legge, su cui dovrà essere indicato: lo stabilimento, la sede, la data di macellazione (non deve essere superiore a 2 giorni), la data di scadenza (dovranno esserci almeno giorni residui per i prodotti in film e almeno 16 giorni per i prodotti sotto vuoto), il bollo CE se non presente sulla carcassa. - i regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. - le carni di coniglio devono essere contrassegnate con un bollo a placca recante, in caratteri perfettamente leggibili ed indelebili, da un lato il nome del comune, la denominazione della ditta produttrice e la sede dello stabilimento, il lotto di macellazione e confezionamento. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

SALUMI

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, lattosio, caseinati, glutine e allergeni indicati nella Dir. 2003/89/CE, di peso medio non inferiore agli 8 Kg; non deve essere un prodotto "ricostituito", quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari, 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. L'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo. Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso. Umidità max: 75,5 % +/-3%. All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. Il prodotto può essere intero o pre-affettato.

Il confezionamento è ammesso in involucro plastico o carta alluminata o in ATP/MAP se già affettato, la forma intera confezionata sottovuoto.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci e corredato di dichiarazione che attesti l'assenza di glutine. Su richiesta deve essere fornito il prodotto in monoporzione di grammi 50, 70, 80,100.

MORTADELLA Bologna 1^ qualità

Deve possedere le caratteristiche qualitative previste per legge dal Disciplinare di produzione. 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. Umidità max: 50-55 % +/-3%. Il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato. Sono ammesse

esclusivamente le tipologie "senza pistacchio".

Il prodotto può essere intero o pre-affettato. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto. Il confezionamento è ammesso in sottovuoto o in ATP/MAP se già affettato. Su richiesta deve essere fornito il prodotto in monoporzione di grammi 50, 70, 80,100. Questo prodotto non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti destinati ai degenti.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP o PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE DOP:

Prosciutto di Parma: potrà essere richiesto in parti, confezionato sottovuoto, e dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura. Su richiesta deve essere fornito il prodotto in monoporzione di grammi 50, 70, 80,100. Ottenuto dalle cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate nel D. M. 15 febbraio 1993 n.253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e regolamentari, stagionato nella zona tipica di produzione (legge 13 febbraio 1990 n. 26) per il periodo minimo di 12 mesi a decorrere dalla salagione. Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto di Parma sono: - forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare la immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare

scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta); - peso: normalmente tra gli otto e i dieci chilogrammi e comunque non inferiore ai sette; - colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; - aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico; le cosce fresche non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione; per refrigerazione si intende che le cosce devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura interna tra - 1 °C e + 4 °C; Le regole per la etichettatura del prosciutto di Parma intero con osso, intero confezionato, presentato in tranci o affettato non prescindono, naturalmente, da quelle di ordine generale fissate, in particolare, dal Decreto Legislativo 27 giugno 1992 n° 109 che a sua volta è il provvedimento di recepimento delle Direttive 89/395 CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Tali regole sono state recepite nel disciplinare di produzione approvato con Regolamento (CEE) n. 1107 del 12.06.96.

Regolamento (CEE) n.1107 del 12.06.96; * confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato. - la sede del laboratorio di confezionamento; - la data di produzione (inizio stagionatura; quella riportata sul sigillo di cui alla precedente scheda

Prosciutto San Daniele: Regolamento (CE) n. 1107/1996, Regolamento (CE) n. 2081/92 (attualmente Reg. 510/06). Potrà essere richiesto in parti, confezionato sottovuoto, e dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura. Il prodotto, su richiesta, deve essere fornito in monoporzione di grammi 50, 70, 80,100. Il Prosciutto di San Daniele è un prosciutto crudo salato e stagionato per non meno di 400 (quattrocento) giorni dalla data di inizio salagione. Caratteristiche fisico-morfologiche ed organolettiche: - forma esteriore a chitarra, compresa la parte distale detta "piedino"; - superficie esterna completamente ricoperta dalla cotenna, ad eccezione del lato interno, originariamente oggetto di sezionamento; - peso non inferiore a 8,3 chilogrammi e non superiore a 12,8 chilogrammi; - carni tenere, da verificare con il sondaggio ed al taglio; - al taglio la parte grassa è bianca e si presenta in giusta proporzione con la parte magra; - la parte magra si presenta di colore rosato e rosso, con qualche marezzatura; - il gusto è delicatamente dolce, con un retrogusto più marcato; - l'aroma è fragrante e caratteristico in dipendenza del protratto periodo di stagionatura. e la produzione, dalla salagione all'ultimazione dell'affinamento e fino all'apposizione del contrassegno a fuoco e/o del dispositivo identificativo e l'eventuale affettatura e confezionamento devono avvenire nella zona tipica di produzione delimitata dal

territorio amministrativo del Comune di San Daniele del Friuli, Provincia di Udine, nella Regione

Autonoma Friuli-Venezia Giulia. Il Prosciutto di San Daniele è ottenuto esclusivamente da suini nati, allevati, macellati e sezionati nel territorio delle seguenti regioni:

COPPA PIACENTINA IGP (Reg. CE n. 510/2006).

La Denominazione d'Origine protetta "Coppa Piacentina" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione. Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione della Coppa Piacentina debbono essere situati nel territorio delle regioni Lombardia ed Emilia Romagna. Caratteristiche: esterno di forma cilindrica, leggermente più sottile all'estremità ottenuta con rifilatura ed asportazione del grasso e di qualche sottile pezzo di carne. Consistenza: compatta, non elastica. Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, di colore

rosso inframezzato di bianco rosato delle parti marezzate; peso non inferiore a kg 1.5; profumo dolce e caratteristico; Sapore dolce e delicato che si affina con il procedere della maturazione.

La Coppa piacentina confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata. Potrà essere richiesta in parti, confezionata sottovuoto, e dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura. Il prodotto, su richiesta, deve essere fornito in monoporzione di grammi 50, 70, 80, 100. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo, esclusivamente nella zona di trasformazione. La designazione della "Coppa Piacentina" deve essere indicata in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Protetta". Questo prodotto non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti destinati ai degenti.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP: (Regolamento CEE 853/04), (D. Lgs 30 dicembre 1992, n. 537), (Reg. n. 2081 del 14 luglio 1992). La «Bresaola della Valtellina» viene prodotta nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio. È prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino dell'età compresa fra i 18 mesi e i quattro anni. Le masse muscolari della coscia di bovino, private di ossa, dalle quali si ricava la bresaola, sono le seguenti: la fesa, che corrisponde alla porzione posteromediale della muscolatura della coscia e comprende il muscolo retto interno, il muscolo adduttore, e il muscolo semimembranoso; la punta d'anca, che, corrisponde alla parte della fesa privata del muscolo adduttore; la sottofesa, che corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente il muscolo lungo vasto; il magatello, che corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente il muscolo semitendinoso; il sottosso, che corrisponde alla fascia anteriore della coscia ed è composta dal muscolo retto anteriore e dal muscolo vasto interno ed intermedio. La «Bresaola della Valtellina» all'atto della immissione al consumo deve avere caratteristiche organolettiche: consistenza soda, elastica; aspetto al taglio compatto e assente da fenditure; di colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; colore bianco per la parte grassa; profumo delicato e leggermente aromatico; gusto gradevole, moderatamente saporito, mai acido. Potrà essere richiesto in parti, confezionato sottovuoto, e dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura. Il prodotto, su richiesta, deve essere fornito in monoporzione di grammi 50, 70, 80, 100. Il confezionamento è ammesso in forma intera confezionata sottovuoto e confezionamento ATP/MAP se già affettato. La Bresaola della Valtellina dovrà portare in etichetta - "Bresaola della Valtellina", che è intraducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta.

ARROSTO FREDDO TACCHINO

Caratteristiche merceologiche: il prodotto deve essere costituito da petto di tacchino.

Deve essere trattato col calore in maniera da eliminare o distruggere tutti i germi patogeni. Particolare attenzione si deve avere al momento del confezionamento sottovuoto in quanto è proprio in questa fase che avvengono le ri-contaminazioni che possono incidere sulla deperibilità del prodotto e sulla sua commestibilità.

La fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza parti connettivali e grasso interstiziale; la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole; non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; l'aroma non deve essere eccessivamente speziato; il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%; privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni.

Dovrà essere confezionato sottovuoto integro e confezionamento ATP/MAP se già affettato, con scarsa siosità all'interno, e l'etichettatura dovrà riportare le indicazioni previste dalla L. 109/92. Il prodotto, su richiesta, deve essere fornito in monoporzione di grammi 50, 70, 80, 100. La data di scadenza non dovrà essere inferiore a tre mesi. 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 devono essere quelli permessi in qualità e in quantità al D.M. 27/02/96, n. 209. Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci e corredato di dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.

SPECK ALTO ADIGE IGP

Prodotto con la coscia di suino disossata, salato a secco, affumicato e stagionato per la durata di almeno 3-4 mesi. Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione. Il prodotto può essere intero o preaffettato. Il confezionamento è ammesso in forma intera confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto e confezionamento ATP/MAP se già affettato. L'aspetto esteriore della crosta superficiale e della cotenna dello speck intero, deve essere di colore marrone; esente di macchie e fessurazioni; affumicatura omogenea; assenza di piegature e deformazioni; assenza di muffe; al taglio deve essere di colore rosso con parti in bianco-rosato sviluppo omogeneo del colore rosso-rosa. e l'etichettatura dovrà riportare le indicazioni previste dalla L. 109/92. Il prodotto, su richiesta, deve essere fornito in monoporzione di grammi 50, 70, 80, 100.

PANCETTA PIACENTINA DOP (Reg. CE n. 510/2006)

La Pancetta Piacentina, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, esterno forma cilindrica. Peso: da 4 a 8 kg. Colore rosso vivo inframmezzato del bianco delle parti grasse. Aroma e profumo gradevole, dolce, sapido. Caratteristiche qualitative: le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli, il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato; la stagionatura deve essere dichiarata, non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

Il prodotto può essere intero o preaffettato. Il confezionamento è ammesso in forma intera confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto e confezionamento in ATP/MAP se già affettato. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata nei Disciplinari di produzione esclusivamente nella zona di trasformazione indicata. Questo prodotto non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti destinati ai degenti.

COTECHINO MODENA

Il "Cotechino Modena" è costituito da una miscela di carni suine ottenute dalla muscolatura striata, grasso suino, cotenna, sale, pepe intero e/o a pezzi. Possono essere inoltre impiegati: vino, acqua secondo buona

tecnica industriale, aromi naturali, spezie e piante aromatiche, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 140 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico. Non sono ammessi aromi di affumicatura. La miscela ottenuta viene insaccata in involucri naturali o artificiali. Il "Cotechino Modena" viene ottenuto nella zona tradizionale di elaborazione geograficamente individuata nell'intero territorio delle seguenti province italiane: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.

Caratteristiche organolettiche: Consistenza: il prodotto deve essere facilmente affettabile e tenere la fetta; al taglio la fetta si presenta compatta con grana uniforme. Colore roseo tendente al rosso non uniforme. Sapore: gusto tipico.

La forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali, deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle, non deve presentare in modo percettibile parti connettivali, deve avere l'involucro esterno integro, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto, non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, brunimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità. Il "Cotechino Modena" deve essere fornito intero in involucro sottovuoto.

SALAME MILANO

Il **salame di Milano** è costituito da un impasto di carne suina e bovina macinato fine "a grana di riso" e insaccato in crespone di suino o, in budello sintetico; è un prodotto di dimensioni notevoli, che pesa 3-4 kg, insaporito semplicemente con sale e aromi; la stagionatura è tra le più lunghe nel settore, allo scopo di raggiungere una buona compattezza della parte grassa e magra.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione. Il prodotto può essere intero o preaffettato. Il confezionamento è ammesso in forma intera confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto e confezionamento ATP/MAP se già affettato. L'etichettatura dovrà riportare le indicazioni previste dalla L. 109/92. Il prodotto, su richiesta, deve essere fornito in monoporzione di grammi 50, 70, 80, 100. Questo prodotto non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti destinati ai degenti.

WURSTEL

Insaccato di carne esclusivamente suina e l'etichetta deve presentare "da consumarsi previa cottura". Caratteristiche organolettiche: Colore esterno dorato, interno rosato; odore e sapore caratteristico e delicato. L'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità; non deve avere perdite di grasso e/o gelatina. Deve contenere carne suina, acqua, fibre vegetali, spezie, sale, NO OGM. Il confezionamento sottovuoto. L'etichettatura dovrà riportare le indicazioni previste dalla L. 109/92. Questo prodotto non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti destinati ai degenti.

SALSICCIA DI SUINO FRESCA

Deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della normativa D.P.R 309/98 e s.m.i.; il prodotto deve riportare ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento. Deve avere un tenore lipidico non superiore ad 1/3 del prodotto ed il tessuto connettivo in quantità tali da non essere percettibile; l'impasto deve presentare un grado di macinazione omogeneo e uniforme. Il confezionamento è ammesso in forma sottovuoto o atmosfera protettiva. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare

le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per tipologia di prodotto. L'etichettatura dovrà riportare le indicazioni previste dalla L. 109/92. L'etichetta deve riportare "da consumarsi previa cottura". Questo prodotto non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti destinati ai degenti.

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

CARNE BOVINA IN GELATINA

Deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della normativa D.P.R 309/98 e s.m.i.; il prodotto deve riportare ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento. La gelatina deve essere conforme al Reg. CE n. 853/2004 ed essere soda, limpida e distribuita in modo omogeneo. Il tenore proteico deve essere superiore al 12%; il tenore lipidico deve essere al max 2%. La carne bovina cotta deve essere pari al 75% del peso dichiarato (riferito alla carne cruda). Deve essere fornita in confezioni monoporzione da g 70 e g 140. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per tipologia di prodotto. L'etichettatura dovrà riportare le indicazioni previste dalla L. 109/92. Questo prodotto non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti destinati ai degenti.

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI SURGELATI

Le confezioni devono: essere idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai 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.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI E CONGELATI

È ammesso solo l'impiego di prodotti della pesca e dell'acquacoltura già eviscerati e accuratamente tolettati delle parti non edibili, sottoposti a trattamento di congelazione/surgelazione, consegnati preferibilmente in stato di congelamento.

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 soffiature 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;
- non devono presentare pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.
- 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).

I Pesci interi: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari.

I Pesci tranci: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centrale

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 richiesto: **filetti di orata, filetti di branzino, salmone, sogliola intera, filetti di sogliola, merluzzo (tranci), dentice, orata, nasello, tonno a tranci, pesce spada a tranci, seppie, calamari, polpo, bastoncini di merluzzo, trota, bastoncini di salmone.**

Altri preparati:

- **misto di mare per primi piatti.** Composizione indicativa: totani, cozze sgusciate, vongole sgusciate, gamberi o gamberetti sgusciati, seppioline pulite, polpi puliti, calamari, pesce misto
- **misto per insalata di mare.** Composizione indicativa: totani 20 %, cozze sgusciate 15 %, vongole sgusciate 15 %, ciuffi di seppie 10 %, polipetti 15 %, seppioline 15 %, gamberetti sgusciati 10 %.

Il misto pesce per risotto e insalata di mare non devono contenere concentrati proteici di pesce (surimi).

BACCALA' SALATO FILETTI

Deve avere le seguenti caratteristiche qualitative: deve aver subito i processi di salagione ed essiccazione e salagione uniforme, il sale utilizzato deve essere quello marino. La concentrazione di sale deve essere circa del 28% la cute ben aderente ai tessuti sottostanti, i tessuti muscolari di consistenza soda, di colore biancastro e di odore caratteristico gradevole anche se penetrante lo spessore della parte muscolare di almeno 2 cm, deve essere conservato in ambiente asciutto e fresco, non deve contenere additivi e conservanti, non deve presentare

viscosità superficiale, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti, non deve presentare odore, colore e sapore anomali. La confezione deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

CONSERVE E SEMICONSERVE ITTICHE

Devono essere immerse in liquido di governo composto esclusivamente da olio di oliva; il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e altri agenti infestanti né contenere corpi estranei; le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare in etichetta le dichiarazioni inerenti la tipologia di prodotto.

Le caratteristiche dei filetti di alici – filetti di sgombro – filetti di sardine devono essere: di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nelle confezioni; facilmente separabili l'uno dall'altro; la carne di consistenza normale, non eccessivamente fibrosa, flaccida e spugnosa; confezionati in vetro o in banda stagnata, esenti da ammaccature, ruggine, corrosione o altri difetti. Le masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce. I filetti possono essere con o senza pelle.

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 g 80 e g 160 all'olio d'oliva e al naturale, in banda stagnata con apertura a strappo, ermeticamente sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto; e in 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; il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme ed 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. Il peso sgocciolato deve rappresentare il 65% del peso netto; deve rispettare quanto previsto dal Reg.

CE1881/06 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.

I prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ucf/g-ml

UOVA E OVOPRODOTTI

Per l'uso come ingredienti per la preparazione di altri piatti e' 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 - uovo intero: pH >7 +/-0,3%, tuorlo: pH >9 +/-0,3%, albume: pH >6,4 +/-0,3%.

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°C; avere vita commerciale residua (shell life) al momento della consegna non inferiore a 21 giorni. Devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge; il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali; la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso; il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi.

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;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- germe: sviluppo impercettibile

- esente da odori anomali
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%
- 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°C

CREPES e CREPELLE

Confezioni da max 50 pezzi, pezzatura 90 g. cadauna

Devono avere le seguenti caratteristiche qualitative: il prodotto deve essere realizzato secondo le ricette tipiche, non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli, il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Il confezionamento è ammesso in atmosfera protettiva o surgelate.

PASTA ALIMENTARE – PASTE SPECIALI- RIPIENE

PASTA ALIMENTARE

Deve essere di produzione nazionale. 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 fratturata, 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 una grande varietà di formati richiesti tra la tipologia: pasta lunga, pasta corta, pastine, rispondenti alle caratteristiche delle forniture per le grandi comunità di ristorazione.

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.

Le confezioni richieste sono da 500 g, 1 Kg, 3 kg, 5 Kg.

PASTA SPECIALE ALL'UOVO SECCA, PASTA SPECIALE ALL'UOVO FRESCA, PASTA SPECIALE ALL'UOVO RIPIENA

(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 speciale all'uovo SECCA Deve essere di produzione nazionale, conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria e prodotta esclusivamente con semola di grano duro addizionata di ovoprodotto (uova intere o prodotto liquido), in quantità non inferiore ai 200 g/1kg di semola (L. 580/67, CM 32/85, D. Lgs. 65/93 e s.m.i.). non deve presentare difetti quali la presenza di macchie bianche e nere, le spezzature o i tagli, la bollatura o le bolle d'aria; il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e altri agenti infestanti, né contenere corpi estranei. In etichetta deve essere specificato il tempo di cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impaccamento e spappolamento; le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, e devono riportare le dichiarazioni inerenti la tipologia di prodotto. Deve essere garantita la fornitura di una grande varietà di tipi di pasta (pasta lunga, corta e pastine)

La pasta speciale all'uovo FRESCA deve essere di produzione nazionale, conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria e prodotta esclusivamente con semola di grano duro addizionata di ovoprodotto (uova intere o prodotto liquido), in quantità non inferiore ai 200 g/1kg di semola (L. 580/67, CM 32/85, D. Lgs. 65/93 e s.m.i.). Deve essere fresco e confezionato in atmosfera protettiva. 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 all'uovo Fresca e Ripiena non deve presentare infestazione da parassiti.

Deve essere in perfetto stato di conservazione tale da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche. In etichetta deve essere specificato il tempo di cottura.

Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura, di latticini, o carni fresche, con un rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3% e assenza di solfiti.

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.

Le paste ripiene con carne sono prodotti a base di carne, pertanto devono essere conformi al Reg. CE 853/2004. 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 DEC Ristorazione dell'AC.

I formati richiesti per la pasta speciale all'uovo FRESCA e RIPIENA sono: FETTUCCHINE, SFOGLIA PER LASAGNE, AGNOLOTTI, RAVIOLI, TORTELLINI – nelle tipologie “di carne” “di magro” e “di verdure”; e formati piccoli nella tipologia QUADRUCCHI e GRATINI.

Inoltre le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità di distribuzione giornaliera senza creare avanzi sfusi del prodotto.

Le confezioni richieste sono da 500 g – 1kg – 2,5kg - 5kg

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI

Devono essere di produzione nazionale, conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria e prodotti esclusivamente con patate e farina “00” con o senza aggiunta di uova. Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- il prodotto deve essere fresco;
- buona tecnica di fabbricazione;
- additivi utilizzati per la preparazione conformi alla normativa vigente; ed 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 e confezionati in atmosfera protettiva.
- etichettatura conforme al D.Lgs. n.109 27.01.1992 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, deve essere di produzione nazionale; indenne da parassiti larve, muffe e altri agenti infestanti; privo di corpi estranei; non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento; con etichettatura conforme alle disposizioni del D. Lgs. n.109/92 e s.m.i. le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro;

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 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.

È 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.

Le confezioni saranno da 1kg – 5kg – 10kg, sottovuoto, in imballaggi che garantiscano la protezione del prodotto.

FARRO

Farro decorticato: in grani; granella uniforme, integra e pulita. Il prodotto non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali. Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D. Lgs. n. 181/2003 e s.m.i.

Le confezioni saranno da 1 kg, sottovuoto in imballaggi che garantiscano la protezione del prodotto.

ORZO

Orzo perlato: in grani; granella uniforme, integra e pulita. Il prodotto non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti animali. I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Le confezioni non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D. Lgs. n. 181/2003 e sue s.m.i.

Le confezioni saranno da 1 kg, sottovuoto in imballaggi che garantiscano la protezione del prodotto.

FARINE

FARINA DI GRANO TENERO

Farina bianca tipo "00".

La farina deve corrispondere alle caratteristiche previste nel DPR 9 febbraio 2001 n. 187 non

deve contenere né sbiancanti e/o farine di altri cereali, né sostanze estranee. Deve essere di produzione nazionale.

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. 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 D.L. n° 109/92 e s.m.i. Inoltre il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe.

FARINA DI MAIS

La farina deve provenire da mais, ben essiccato, non ammuffito o in qualsiasi altro modo guasto, deve corrispondere alle caratteristiche della L. 283/1962. Deve essere di produzione nazionale. 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.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE FRESCO CON SALE E SENZA SALE

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. 30/11/98 502 e s.m.i. Lo stabilimento di produzione deve essere ubicato nel Lazio. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori. È **vietato** l'uso di pane riscaldato, surgelato, congelato, o non completamente cotto.

Le farine di Tipo "0" e "00" 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, dorata e croccante 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 n. 580 04/07/67;

- ogni porzione dovrà essere fornita in involucro protettivo a norma di legge; pezzature richieste: pane con sale g 50, 70 g e 100 g, confezionato a fette. pane senza sale g 50, 70 g e 100 g, confezionato a fette e riportante sulla monoporzione la dicitura “senza sale”. Pane tipo “Rosetta” monoporzione 50 g e 100 g.

Ogni involucro protettivo delle monoporzioni dovrà riportare la data giornaliera.

La 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 tipo 0.

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.

- ogni porzione dovrà essere fornita in involucro protettivo a norma di legge; pezzature richieste di 50 g 100 g,

Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

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. ogni porzione dovrà essere fornita in involucro protettivo a norma di legge; pezzature richieste di 50

Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere di produzione nazionale, preconfezionato sottovuoto o in ATM ed avente l'etichettatura prevista dalla vigente normativa; deve essere privo di strutto. Il prodotto richiesto dovrà provenire dalla macinazione di pane secco confezionato con farina 00, 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. Deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti, privo di impurità e deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. I formati richiesti sono da 1kg – 5kg.

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. Lgs. 27/01/1992 n. 109 e s.m.i.

Non devono essere presenti coloranti artificiali, non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli. Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

CRAKERS, CRACKERS INTEGRALI, FETTE BISCOTTATE, FETTE BISCOTTATE INTEGRALI 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. I crackers dovranno essere forniti in monoporzione da g 25 e le fette biscottate dovranno essere fornite in confezione monoporzione da g 15.

BISCOTTI SECCHI e BISCOTTI FROLLINI

I biscotti dovranno essere confezionati in bustine monoporzione ermeticamente sigillate contenenti due BISCOTTI del peso complessivo non inferiore a gr. 20-25, conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia. Gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, grassi (burro, margarina, olii vegetali) uova:

- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari grassi vegetali non idrogenati
- non sono ammessi additivi antiossidanti
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- umidità: 4-6% s.s. +/-3%

BISCOTTI SECCHI SENZA LATTOSIO

I biscotti dovranno essere confezionati in bustine monoporzionamento ermeticamente sigillate contenenti due BISCOTTI del peso complessivo non inferiore a gr. 20-25, conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia.

- non sono ammessi additivi antiossidanti
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- umidità: 4-6% s.s. +/-3%

L'uso delle diciture che indicano l'assenza o la presenza ridotta di lattosio nei prodotti alimentari dovrebbe essere disciplinata a norma del regolamento (UE) n. 1169/2011, tenendo conto del parere scientifico dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA, acronimo in inglese) del 10 settembre 2010 sulle soglie relative al lattosio, nell'intolleranza al lattosio e nella galattosemia. I prodotti con tale indicazione devono riportare l'informazione in etichetta sulla specifica soglia residua di lattosio con modalità del tipo "meno di ..". La soglia indicata deve risultare comunque inferiore a 0,1 g per 100 g o 100 ml.

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 salva-fraganza 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 monoporzionamento, 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.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE - latte UHT “intero” e “parzialmente scremato”

Il latte alimentare fornito deve essere stato sottoposto a trattamento UHT, omogeneizzato, del tipo intero o parzialmente scremato, (eventualmente latte in polvere) 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. Caratteristiche qualitative: -deve essere di colore bianco o bianco ialino; - non deve presentare separazione delle fasi o grumi; -non deve presentare odore, colore o sapore anomali. Il prodotto deve essere corredato da una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g-ml.

LATTE - latte UHT “parzialmente scremato a ridotto contenuto di lattosio”

Il latte fornito deve contenere un contenuto di lattosio non superiore allo 0,5%; deve essere stato sottoposto a trattamento UHT, 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. 0,250 o da lt. 0,500. Caratteristiche qualitative: - deve essere di colore bianco o bianco ialino; - non deve presentare separazione delle fasi o grumi; - non deve presentare odore, colore o sapore anomali. Il prodotto deve essere corredato da una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g-ml.

LATTE - latte fresco pastorizzato intero “alta qualità”

Deve essere di produzione nazionale, 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. Caratteristiche qualitative: - deve essere di colore bianco o bianco ialino; - non deve presentare separazione delle fasi o grumi; -non deve presentare odore, colore o sapore anomali. Il prodotto deve essere corredato da una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g-ml.

LATTE – di “capra”

Deve essere di produzione nazionale, 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. 0,500. Caratteristiche qualitative: - deve essere di colore bianco o bianco ialino; - non deve presentare separazione delle fasi o grumi; -non deve presentare odore, colore o sapore anomali. Il prodotto deve essere corredato da una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed

una carica batterica totale.
inferiore a 1000 ufc/g-ml.

YOGURT e YOGURT DA BERE

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 (in pezzi e frullata). 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. Lgs. n° 109/92. Deve essere privo di edulcoranti, lo yogurt “bianco”: deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione, nello yogurt “alla frutta”: la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sotto forma di purea nel tipo “vellutato”. La pezzatura richiesta è quella in monoporzioni da gr. 125 per i vasetti e di ml 100 per lo yogurt da bere. 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.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci e corredato da dichiarazione che ne attesti l'assenza di glutine.

BUDINI

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati monoporzione; 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.

Budino al latte: deve essere fornito esclusivamente in monoconfezioni da g 125, che devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro; il prodotto deve essere di consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, né formazione di liquido od occhiature; deve essere fornita la seguente tipologia di prodotti: budino al cacao, alle nocciole (minimo il 7% di nocciole), budino al fiordilatte, budino al crem caramel, panna cotta. Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci e corredato da dichiarazione che ne attesti l'assenza di glutine.

Budino alla soia: deve essere prodotto da soia OGM free in stabilimenti nazionali deve essere fornito esclusivamente in monoconfezioni da g 125, che devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro; il prodotto deve essere di consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, né formazione di liquido od occhiature; deve essere fornita la seguente tipologia di prodotti: budino al cacao, al gianduia, budino alla vaniglia. Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci e corredato da dichiarazione che ne attesti l'assenza di glutine.

Budino a ridotto contenuto di lattosio: deve essere fornito esclusivamente in monoconfezioni da g 125, che devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro; il prodotto deve essere di consistenza omogenea,

compatta, priva di grumi, né formazione di liquido od occhiature; deve essere fornita la seguente tipologia di prodotti: budino al cacao, al gianduia, budino alla vaniglia. Il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci e corredato da dichiarazione che ne attesti l'assenza di glutine.

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 D.L. 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.

PANNA UHT DA CUCINA

Deve essere di colore bianco o leggermente gialla. Deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi, non deve presentare odore, colore o sapore anomali. Il contenuto in grasso consentito è di: 20-25% +/-3%. Il confezionamento è in tetrapack o bottiglia in PET.

BURRO FINE DI CENTRIFUGA

Il burro deve essere prodotto esclusivamente dalle creme del latte vaccino, in stabilimenti muniti 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 prevista la fornitura di burro in confezioni monodose da gr. 10 in conformità art. 26 del D. Lgs.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 privi di certificazione DOP/STG devono essere di produzione nazionale.

I formaggi devono corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- avere giusta maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di 1° 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. È richiesta la fornitura di grana padano e parmigiano reggiano grattugiati in confezioni monoporzione da g 5. A richiesta deve essere fornito il prodotto in monoporzione da g 50 e g 80 per i formaggi semistagionati e stagionati.

In particolare i formaggi sono richiesti nella tipologia:

EMMENTHAL

- preparato con latte intero di vaccina;
- pasta morbida, elastica, senza sfoglia ne 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 - mozzarella/fiordilatte: umidità: <60 % +/-3%, è consentito l'utilizzo mozzarella per la produzione di pizza in filoni o cubettata (non surgelata) in imballaggio primario sottovuoto: umidità: < 60% +/-3%

- ottenuta dal latte intero di vaccina, 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 confezione da g 100, 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. Il prodotto dovrà essere fornito anche nella tipologia "Light", avvolta in apposita confezione da g 100.

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: ROBIOLA

Tenore di grasso circa 25% 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.

FORMAGGIO FRESCO DI TIPO SPALMABILE: PHILADELPHIA

Tenore di grasso circa 25% 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. in apposita confezione da g 60 e g 100, sulla quale dovranno essere riportati i dati richiesti dalle disposizioni legislative in materia, in atto al momento della fornitura. Il prodotto dovrà essere fornito anche nella tipologia "Light", in apposita confezione da g 60 e g 100.

CRESCENZA (STRACCHINO)

- preparato con latte intero di vaccina; - a pasta omogenea, molle, di colore che va dal bianco al giallognolo;
- materie grasse sulla sostanza secca, non meno del 45%; in apposita confezione da g 100, sulla quale dovranno essere riportati i dati richiesti dalle disposizioni legislative in materia, in atto al momento della

fornitura.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Prodotta con 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. 1 superficie liscia, mai viscida né scagliata; - maturazione rapida; - grasso su secco minimo 52%; umidità massima 65%

SCAMORZA

- prodotta con latte vaccino; - forma allungata a bisaccia con altezza e diametro variabili; - pasta a struttura stratiforme omogenea e compatta; sapore gradevole, sapido, dall'aroma caratteristico; se affumicata crosta sottile; - maturazione rapida 10 giorni; - grasso sul secco 44%

ASIAGO

prodotto esclusivamente con latte vaccino; deve essere: - a pasta semicotta; - a pasta compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, di colore paglierino.

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 cm.

- 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

- deve avere un periodo di stagionatura di:

- 15 - 18 mesi se “da tavola”

- 18 - 24 mesi se “da grattugia”

- grasso sulla sostanza secca 32%

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D. Lgs. 27/1/92 n.109 e s.m.i. Possono essere in forma intera o in tranci o in monoporzioni da 5 g.

GRANA PADANO

(D.P.R. n.1269 del 30 ottobre 1955, e s.m.i., DPCM 4/11/1991/R per la tipologia “grattugiato”).

In particolare le caratteristiche del formaggio grana padano devono essere:

- a pasta dura, di 1^a 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 granulare 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;
- umidita non più del 34%;
- deve avere un periodo di stagionatura di:
 - 15 - 18 mesi se “da tavola”
 - 18 - 24 mesi se “da grattugia”
- 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 s.m.i. Possono essere in forma intera o in tranci o in monoporzioni da 5 g.

MISTO PECORINO

Ottenuto dal latte vaccino al 70 % e latte di pecora al 30%, pasta soda, compatta con occhiatura scarse e di modeste dimensioni (seme di riso), privo di siosità, 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.

RICOTTA

Prodotta in Italia con siero di latte vaccino e/o di ovi-caprino, 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 (le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.).

Per la ricotta fresca: umidità: < 72 % +/-3%

Per la ricotta salata: umidità: circa 50 % +/-3%

Sono richieste mono-confezioni da 100g

FORMAGGINI

Devono avere tutti i requisiti dei formaggi fusi dettati dalle leggi sanitarie, essere conformi al Reg. CE 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.

L' AO San Camillo Forlanini si riserva la facoltà di richiedere, quando lo ritenga opportuno, altri tipi di formaggi, freschi o stagionati non espressamente menzionati.

PRODOTTI DI PRIMA COLAZIONE –PREPARAZIONI PER BEVANDE

THE'

Oggetto della fornitura è il puro the 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.

Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. 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%; tali valori devono essere intesi come perdita di peso registrata a $105^{\circ} + o - 4^{\circ}$ C dopo 6 ore, a pressione atmosferica.

Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

La dicitura "the deteinato" con la precisazione "caffeina non superiore a 0,10%" deve essere ben evidente sulle confezioni.

CAFFÈ TORREFATTO

Il caffè torrefatto deve corrispondere ai requisiti del D.P.R. 16/02/73 n° 470.

La composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura:

- nel caffè in grani, i grani puliti, di pezzatura omogenea (anche nelle miscele), sani, uniformemente tostati;
- nel caffè macinato la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine
- è vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Le confezioni saranno fornite sottovuoto.

ORZO SOLUBILE

L'orzo solubile richiesto è il prodotto 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.

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 CE; - la sede dello stabilimento produttore.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta, in pezzature da kg. 1. È richiesta la fornitura di zucchero in confezione monodose (bustine da gr. 5/7 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.

DOLCIFICANTI - naturali: fruttosio, artificiali: stevia

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti - se in polvere, privo di umidità eccessiva e grumi; - non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei - non deve presentare odore, colore e sapore anomali; Le confezioni devono essere integre e a tenuta, in pezzature da kg. 1. È richiesta la fornitura di dolcificanti in confezione monodose (bustine da gr. 5/7 circa) per i reparti di degenza.

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 alcun 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 scolato).

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 monoporzione 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 e la fluidità ed il tipo richiesto è miele di nettare millefiori.

CIOCCOLATO BARRETTA

Deve essere privo di parassiti e corpi estranei, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

In confezione barretta di cioccolato al latte o fondente o in confezione barretta di cioccolato extrafondente monodose da 20g – 25g – 30g - 50 g.

SPEZIE E AROMI - CONDIMENTI VARI - SALSE SPECIALI

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.

norma in materia di etichettatura D. Lgs. 109/92, al DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

PEPE NERO IN GRANI

I grani devono essere compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità 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 e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi a 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 essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

NOCE MOSCATA

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

ORIGANO

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

SALE ALIMENTARE

Oggetto della fornitura sono il sale alimentare raffinato fino addizionato di iodio, il sale alimentare grosso da cucina addizionato di iodio. Tali prodotti dovranno essere confezionati in involucri da Kg.1.

È richiesta la fornitura di sale in mono-confezione (bustine da gr.1) per i reparti di degenza.

OLIO EXTRAVERGINE 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.

In confezioni: olio di oliva extravergine: bottiglia in vetro o in banda stagnata da 5 l, confezione monodose in bustina da 10 ml,

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, né risultare miscelato con olii 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 produzione, - data di scadenza.

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% in volume. Deve essere conforme alle norme contenute nella L. n. 82 del 20/02/2006.

È richiesta la fornitura di aceto di vino bianco in confezioni in vetro da 1 l, e in mono-confezione da 5 ml.

SUCCO DI LIMONE

La composizione deve essere costituita da succo di limone ottenuto dalla spremitura di agrumi freschi, non deve presentare odore, colore e sapore anomali, non deve essere di produzione industriale, congelato, addizionato con solfiti. È richiesta la fornitura in mono-confezioni da 5 ml.

SALSA MAIONESE

Ingredienti: acqua, olio di semi 25%, aceto d'alcole, amido di mais, uovo intero con tuorlo pastorizzato 4,2%, zucchero, sale, crema di latte. Priva di glutine. È richiesta la fornitura in mono-confezioni da 10 ml.

SALSA KETCHUP

Ingredienti: acqua, doppio concentrato di pomodoro 24%, aceto d'alcole, zucchero, amido di mais sale, spezie. Priva di glutine. È richiesta la fornitura in mono-confezioni da 10 ml.

LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO

Consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità, non deve presentare odore,

sapore o colore anomali e/o sgradevoli, può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina.
Confezionato in cubetti da 25 grammi o bustine monodose e pluridose.

BEVANDE

ACQUA MINERALE

Deve essere fornita acqua oligominerale, a basso contenuto di sodio, naturale e gassata, avente un residuo fisso inferiore a mg/lit. 200. Deve essere fornita in confezioni da lit. 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.

BIBITE ANALCOLICHE

Non devono presentare odore, colore e sapore anomali, in confezioni in PET, Brik, lattina o bottigliette di vetro (the, cola, aranciate, ecc.).

VINO DA TAVOLA

Il vino deve essere di pura uva, di sapore morbido, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le leggi vigenti in materia (L. n. 82 del 20/02/2006) confezionato in bottiglie da lit. 0,250 con tappo a corona, portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice, con indicata la gradazione alcolica complessiva del vino.

Il vino da tavola, di origine o tipico:

- denominazione di Origine Semplice: vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione.

Tipologie vino da tavola e per cucina: Bianco e rosso confezionate in vetro o in tetrabrik da 250 ml o in vetro 750 ml o 1,5 – 2 l o bag in box da 5l per cucina.

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI (pasta: tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali) paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli, pane e base per pizza, prodotti pre-impanati, biscotti, fette biscottate, crackers, prodotti da forno e dolci, dessert UHT, succhi e nettari di frutta)

- Devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare,

- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC;

- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente;

- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali

- le proteine contenute devono provenire da uova o latte;
- deve essere completamente assente il glutine (<20ppm) e il lattosio non deve superare lo 0,1%
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti - non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

PRODOTTI APROTEICI (pasta: tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali), paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli, pane e base per pizza, biscotti, prodotti da forno e dolci, dessert UHT, succhi e nettari di frutta)

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

- **PRODOTTI GLUTINATI** (Pasta: pasta: tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali)

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI (pane, base per pizza e pizza senza formaggio e derivati, gnocchi di patate, biscotti, prodotti da forno e dolci, dessert UHT, succhi e nettari di frutta)

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI (gnocchi di patate, biscotti, prodotti da forno e dolci, dessert UHT, succhi e nettari di frutta)

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI (pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene e semolino, pane e base per pizza, biscotti, prodotti da forno e dolci, dessert UHT, bevande)

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- é un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte
- devono essere prodotti con semola di grano duro ed integratore proteico
- non devono presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

PRODOTTI IPOSODICI

- devono essere conformi alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- non devono contenere cloruro di sodio
- devono riportare la dicitura "prodotto indicato per diete iposodiche"
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

In confezione monoporzione.

PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT (tutti i formati utilizzati normalmente)

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti

- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: - tempo di cottura;
- resa (aumento di peso con la cottura)

BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare - devono presentare una perfetta lievitazione e cottura - devono essere completamente assenti il glutine (<20ppm) e le proteine del latte vaccino o dell'uovo;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non devono essere dolcificati con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- per le tipologie solubili, deve essere garantita un'adeguata solubilità;
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti - non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI

Gli omogeneizzati nelle versioni formaggio- carne – pesce - prosciutto e frutta dovranno essere forniti in vasetti da g 80 e g 120 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. 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.

Sono richiesti:

- **liofilizzati:** indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte, eventualmente addizionati con farina di riso e vitamine
- carne: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello
- **omogeneizzati:** non devono contenere glutine (<20ppm), né proteine del latte
- carne: coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, maiale, cavallo, prosciutto e misti

- pesce: platessa, trota, nasello, spigola, orata, trota e misti
- frutta e verdure: mela, pera, banana, albicocca, verdure, legumi e misti
- formaggi

FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari per lattanti e ai latti di proseguimento;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi e grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)

- latte intero, parzialmente scremato o scremato
- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- deve essere di colore bianco o bianco ialino
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Confezionato in tetrapack o bottiglia in vetro o PET.

LATTE E YOGURT DI SOIA

- deve essere conforme alle normative vigenti
- il latte deve essere di colore bianco o bianco giallastro
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- deve essere privo di OGM

Il confezionamento per il latte: confezioni monoporzione tetrabrik da 500 ml o PET, per lo yogurt: confezioni monoporzione da g 125



CREME PER LA PRIMA INFANZIA

(crema di riso, crema di mais, crema di tapioca, crema di semolino, crema multicereali)

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- è indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- deve essere prodotto con farine di riso, mais, tapioca, semolino, multicereali eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

SEITAN

(seitan al naturale, seitan a cubetti)

- ricavato dal glutine del grano di tipo tenero o del farro
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

TOFU

(tofu fresco delicato, tofu fresco secco, tofu in salamoia).

- ricavato dalla cagliatura del succo ricavato dalla soia e dalla successiva pressatura
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

PRODOTTI A BASE DI SOIA

(hamburger o polpette surgelate, fettine o cotolette surgelate, preparato a base di soia in formato spezzatino)

- prodotti con proteine di soia e di frumento reidratate
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie



**REGIONE
LAZIO**

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE OSPEDALIERA PER L’AZIENDA OSPEDALIERA
SAN CAMILLO FORLANINI**

**Allegato 2 al Capitolato Tecnico
Caratteristiche microbiologiche degli
alimenti e degli ambienti**



**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini

PREMESSA

Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti “limiti di legge”, sono da ritenersi cogenti e, ove qui non indicati, reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati alcuni valori da considerarsi come limiti critici di accettabilità.

Gli indicatori di sicurezza alimentare proposti (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., Enterotossine stafilococciche, *Cronobacter* spp./*Enterobacter sakazakii*, *Escherichia coli* nei molluschi bivalvi, *Campylobacter* spp. termofili, *Yersinia enterocolitica* presunta patogena, Clostridi produttori di tossine botuliniche, Tossine botuliniche, *Vibrio* spp. potenzialmente enteropatogeni, Virus epatite A, *Escherichia coli* O157 e altri STEC, Istamina): le modalità di controllo analitico devono rispettare i criteri di campionamento, analisi e interpretazione dei limiti previsti al Capitolo I, dell'Allegato I, del Reg.CE 2073/2005 e s.m.i., oppure previsti dalla normativa nazionale.

Essi si applicano agli alimenti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità.

Gli indicatori di igiene di processo (Microrganismi mesofili aerobi, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus* presunto, Anaerobi solfito riduttori, *Clostridium perfringens*, Lieviti, Muffe): generalmente il controllo ufficiale non si attua su tali microrganismi, solitamente valutati, a discrezione dell'OSA, in autocontrollo.

Le Autorità di controllo dell'AO San Camillo Forlanini possono comunque procedere in ogni caso a qualsiasi verifica di carattere procedurale o analitico quando, sulla base delle informazioni in proprio possesso, lo ritengano opportuno.

Le modalità di controllo analitico devono rispettare i criteri di campionamento, analisi e interpretazione dei limiti previsti al Capitolo II, dell'Allegato I, del Reg.CE 2073/2005 e s.m.i. oppure dei valori guida indicati nel presente allegato, non in contrasto con i nuovi regolamenti comunitari.

Tali valori originano da valori di Circolari regionali, linee guida e letteratura scientifica.

La Stazione appaltante e l'Azienda sanitaria titolare del rapporto contrattuale, al fine di mantenere elevati gli standard di sicurezza, si riserva, nel corso della vigenza contrattuale, la possibilità di apportare modifiche e/o integrazioni ai limiti critici di accettabilità.


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

**1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI
DIETETICI IN POLVERE AFINI MEDICI SPECIALI**

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg.	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e s.m.i	Riferimento
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Enterobacteriacee		Assenti in 10 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti di proseguimento in polvere	Enterobacteriacee		Assenti in 10 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Muffe	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

**1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI
DIETETICI IN POLVERE AFINI MEDICI SPECIALI**

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg.	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e s.m.i	Riferimento
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Bacillus cereus presunto		m=50 ufc/g, M=500 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

**1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI
DIETETICI IN POLVERE AFINI MEDICI SPECIALI**

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg.	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e s.m.i	Riferimento
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Clostridium perfringens	≤ 10 Per prodotti contenenti carne		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazaki)		Assente in 10 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.



**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**
Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

**1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI
DIETETICI IN POLVERE AFINI MEDICI SPECIALI**

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg.	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e s.m.i	Riferimento
Alimenti di proseguimento in polvere	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	Listeria monocytogenes		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

3.

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e	Riferimento
Miele	Aerobi mesofili totali	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Miele	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

3.				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e	Riferimento
Miele	Spore di anaerobi solfito		Assenti in 10 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Miele	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Miele	Salmonella spp.	Assente in 25 g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Miele	Listeria monocytogenes		Assente in 25 g oppure ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e	Riferimento
Farina	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Altri cereali quali riso, orzo, etc...	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Enterobacteriacee	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Escherichia coli	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016



**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**
Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e	Riferimento
Cereali e prodotti della macinazione	Muffe	< 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Lieviti	< 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Bacillus cereus presunto		< 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Cereali e prodotti della macinazione	Salmonella spp.	Assente in 25 g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Listeria monocytogenes		Assente in 25 g oppure ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

5. PANE; PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e	Riferimento
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

5. PANE; PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/sicurezza	Riferimento
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Escherichia coli	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Enterobacteriacee	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Muffe	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Lieviti	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria a base di uova	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Listeria monocytogenes		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

5. PANE; PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/sicurezza	Riferimento
Pane, pane industriale	Aerobi mesofili totali	<10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pane, pane industriale	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pane, pane industriale	Muffe	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Biscotti e pasticceria da forno	Aerobi mesofili totali	<10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Biscotti e pasticceria da forno	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Biscotti e pasticceria da forno	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Biscotti e pasticceria da forno	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Biscotti e pasticceria da forno	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Biscotti e pasticceria da forno	Muffe	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

5. PANE; PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/sicurezza	Riferimento
Pane grattugiato	Aerobi mesofili totali	<10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pane grattugiato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pane grattugiato	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pane grattugiato	Muffe	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

6. PASTE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e	Criteri igiene Processo/SICUREZZA	Riferimento
Pasta all'uovo secca	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo secca	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo secca	Listeria monocytogenes		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta all'uovo secca	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1000	Circ. Min. n.32 del 03/08/1985	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

6. PASTE				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e	Criteri igiene Processo/SICUR EZZA	Riferimento
			m= 100 ufc/g; M= 1.000	
Pasta all'uovo secca	Muffe	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo secca	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta all'uovo fresca	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo fresca	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta all'uovo fresca	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo fresca	Listeria monocytogenes		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta all'uovo fresca	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo fresca	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100	Circ. Min. n.32 del 03/08/1985 m= 1.000 ufc/g; M= 10.000	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo fresca	Escherichia coli	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

6. PASTE				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e	Criteri igiene Processo/SICUR EZZA	Riferimento
				Rev.02/2016
Pasta all'uovo fresca	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena industriale	Staphilococchi coagulasi positivi		Circ. Min. n.32 del03/08/19 85 m= 100 ufc/g; M= 500 ufc/g	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena industriale	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena industriale	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena industriale (pasta contenente carne)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena industriale	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta ripiena industriale	Listeria monocytogenes		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

6. PASTE				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici diversi da Reg. CE/2073/05 e	Criteri igiene Processo/SICUR EZZA	Riferimento
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena artigianale non confezionata (pasta contenente carne)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Listeria monocytogenes		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici	Criteri igiene Processo/SICUR EZZA	Riferimento
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli		m = 100 ufc/g; M = 1.000 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI

Prodotto	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/SICUREZZA	Riferimento
gamma)				
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semi germogliati pronti al consumo	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Semi germogliati pronti al consumo	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.



**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**
Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/SICUREZZA	Riferimento
consumarsi crudi				
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli		m=100, M=1.000 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Muffe	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

8. SPEZIE E ERBE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/SICUREZZA	Riferimento
Spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli	≤ 10		Raccomandazione 2004/24/CE
Spezie ed erbe aromatiche	Bacillus cereus presunto	≤ 1000		Raccomandazione 2004/24/CE


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

8. SPEZIE E ERBE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/SICUR EZZA	Riferimento
Spezie ed erbe aromatiche	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Spezie ed erbe aromatiche	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Spezie ed erbe aromatiche	Clostridium perfringens	≤ 100		Raccomandazione 2004/24/CE

9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/SICUR EZZA	Riferimento
Carni rosse fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	$\leq 1.000.000$		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Carni rosse fresche refrigerate	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 1.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Carni avicunicole e suine fresche refrigerate	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Carni rosse fresche refrigerate	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni di pollame fresche refrigerate	<i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>Salmonella</i>		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.



**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**
Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/SICUREZZA	Riferimento
	Typhimurium e variante monofasica			
Carni rosse fresche refrigerate da consumare crude	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate e preparazioni a base di carne	Aerobi mesofili totali		m= 500.000 ufc/g, M= 5.000.000 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate e preparazioni a base di carne	<i>Escherichia coli</i>		m=50 ufc/g, M=500 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate e preparazioni a base di carne	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Carni macinate e preparazioni a base di carne	<i>Salmonella</i> spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate e preparazioni a base di carne	Stafilococchi coag. positivi	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Carni macinate e preparazioni a base di carne	<i>Salmonella</i> spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/SICUR EZZA	Riferimento
Carni macinate e preparazioni a base di carne	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate da consumare crude	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati <u>pronti al consumo</u>	Escherichia coli	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati <u>da consumarsi cotti</u>	Escherichia coli	≤ 500		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati <u>pronti al consumo</u>	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati <u>da consumarsi cotti</u>	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati	Listeria monocytogenes <i>Yersinia enterocolitica</i>		Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/SICUREZZA	Riferimento
	presunta patogena			
Prodotti di salumeria di carne suina da consumarsi crudi	<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti di salumeria di carne bovina da consumarsi crudi	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

10. PRODOTTI LATTIERO

Prodotti	Parametro	Intesa Stato-Regioni REP. N.	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri)	Riferimento
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Stafilococchi coag. positivi		m=100 ufc/ml, M=500 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Stafilococchi coag. positivi	m=500 ufc/ml, M=2000 ufc/ml		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Salmonella spp.	Assente in 25ml		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Listeria monocytogenes	Assente in 25ml		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

10. PRODOTTI LATTIERO

Prodotti	Parametro	Intesa Stato-Regioni REP. N.	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri)	Riferimento
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	Assente in 25ml		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	<i>Campylobacter</i> spp. termofili	Assente in 25ml		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte UHT	Stabilità microbiologica	Stabile* (Dopo conservazione per 15 gg a 30°C o per 7 gg a 55°C il prodotto deve mantenersi stabile e privo di alterazioni evidenti)		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Latte UHT	Aerobi mesofili totali		≤ 110 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte pastorizzato	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤10 ufc/ml*		*Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte pastorizzato	Stafilococchi coag. positivi		< 100 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

10. PRODOTTI LATTIERO

Prodotti	Parametro	Intesa Stato-Regioni REP. N.	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri	Riferimento
Gelati con base di latte e/o uova	<i>E. coli</i>		≤10 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Gelati con base di latte e/o uova	<i>Enterobacteriaceae</i>	m=10 ufc/g, M=100*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Gelati con base di latte e/o uova	Stafilococchi coag. positivi		≤100 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Gelati con base di latte e/o uova	Salmonella spp.	Assente in 25g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Gelati con base di latte e/o uova	Listeria monocytogenes	Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Yogurt e latti fermentati	<i>Enterobacteriaceae</i>		≤10 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Yogurt e latti fermentati	<i>E. coli</i>		≤10 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Yogurt e latti fermentati	Stafilococchi coag. positivi		≤100 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Yogurt e latti fermentati	Salmonella spp.	Assente in 25g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Yogurt e latti fermentati	Listeria monocytogenes	Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

10. PRODOTTI LATTIERO

Prodotti	Parametro	Intesa Stato-Regioni REP. N.	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri)	Riferimento
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤10 ufc/ml*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	<i>E. coli</i>		≤10 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Stafilococchi coag. positivi		≤100 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Burro e panna	<i>E. coli</i>		m=10 ufc/ml, M=100 ufc/ml*	*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.



**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**
Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

10. PRODOTTI LATTIERO

Prodotti	Parametro	Intesa Stato-Regioni REP. N.	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri	Riferimento
Burro e panna	Stafilococchi coag. positivi		≤100 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Burro e panna	Salmonella spp.	Assente in 25g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Burro e panna	Listeria monocytogenes	Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	<i>E. coli</i>		<10.000 ufc/g	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	<i>Campylobacter</i> spp. termofili		Assente in 25 g	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Formaggio a pasta dura, stagionato, grattugiato e/o a pezzi	<i>E. coli</i>		<10 ufc/g	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Formaggio a pasta dura, stagionato, da latte crudo	Stafilococchi coag. positivi	m=10.000 ufc/g, M=100.000 ufc/g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Formaggio a pasta <u>dura</u> , stagionato, da latte sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione o a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	Stafilococchi coag. positivi	m=100 ufc/g, M=1.000 ufc/g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

10. PRODOTTI LATTIERO

Prodotti	Parametro	Intesa Stato-Regioni REP. N.	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri)	Riferimento
Formaggi a pasta <u>molle</u> da latte sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione o a temperatura superiore a quella di pastorizzazione	Stafilococchi coag. positivi	m=10 ufc/g, M=100 ufc/g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Salmonella spp.	Assente in 25g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Listeria monocytogenes	Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura o molle, da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)		Assente in 25 g	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Ricotta	<i>Bacillus cereus</i>		< 100 ufc/g	PRISA 2017 Regione Piemonte


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

11. UOVA E OVOPRODOTTI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/sicurezza	Riferimento
Uova in guscio fresche	Salmonella spp.	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte
Ovoprodotti	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e
Ovoprodotti	Enterobacteriaceae		m= 10 ufc/g; M= 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e
Ovoprodotti	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤100	Reg. Ce 2073/2005 e

12. PRODOTTI DELLA PESCA : PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/sicurezza	Riferimento
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato, refrigerato e/o congelato	Escherichia coli	<10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato, refrigerato e/o congelato	Stafilococchi coag. positivi	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

12. PRODOTTI DELLA PESCA : PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/sicurezza	Riferimento
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato, refrigerato e/o congelato	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato, refrigerato e/o congelato	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi bivalvi vivi	Escherichia coli		A partire dal 01.01.2017 m230MPN/100 g, M700 MPN/100 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti	Escherichia coli		m=1 MPN/g, M=10 MPN/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o congelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Vibrio spp. Potenzialmente enteropatogene	Assente in 25 g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

12. PRODOTTI DELLA PESCA : PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/sicurezza	Riferimento
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Escherichia coli		230 MPN/100 g, M700 MPN/100 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti della pesca, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, da specie ittiche associate con tenore elevato di istidina.	Istamina		m=100mg/kg; M=200 mg/kg	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

12. PRODOTTI DELLA PESCA : PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/sicurezza	Riferimento
Prodotti della pesca, che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	Istamina		m=200mg/kg; M=400 mg/kg	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca	Istamina		400 mg/kg	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Escherichia coli	<10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di	Bacillus cereus presunto	<100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016



**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**
Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

12. PRODOTTI DELLA PESCA : PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Processo/sicurezza	Riferimento
mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)				
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

**13. PREPARAZIONI
GASTRONOMICHE**

MULTI INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO e MULTI INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Sicurezza alimentare	Riferimento
-----------------	------------------	--	--	--------------------


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

**13. PREPARAZIONI
GASTRONOMICHE**
**MULTI INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO e MULTI INGREDIENTI
PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI**

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Sicurezza alimentare	Riferimento
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	<i>Enterobacteriac eae</i>	<100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Escherichia coli	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Stafilococchi coag. positivi	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Bacillus cereus presunto	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

**13. PREPARAZIONI
GASTRONOMICHE**
**MULTI INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO e MULTI INGREDIENTI
PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI**

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Sicurezza alimentare	Riferimento
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo <u>NON cotte</u> o con alcuni ingredienti crudi	Escherichia coli	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo <u>NON cotte</u> o con alcuni ingredienti crudi	<i>Enterobacteriaceae</i>	<1.000 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo <u>NON cotte</u> o con alcuni ingredienti crudi	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

**13. PREPARAZIONI
GASTRONOMICHE**
**MULTI INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO e MULTI INGREDIENTI
PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI**

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Sicurezza alimentare	Riferimento
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti uova	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne	<i>Clostridium perfringens</i>	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne suina	<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne avicola	<i>Campylobacter</i> spp. termofili	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

**13. PREPARAZIONI
GASTRONOMICHE**
**MULTI INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO e MULTI INGREDIENTI
PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI**

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Sicurezza alimentare	Riferimento
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di prodotti della pesca	<i>Vibrio</i> spp. potenzialmente enteropatogene	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di prodotti della pesca	Virus epatite A	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne bovina	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

14. CONSERVE E

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Sicurezza alimentare	Riferimento
-----------------	------------------	--	--	--------------------


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

14. CONSERVE E				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Sicurezza alimentare	Riferimento
Conserve vegetali, carnee e ittiche	pH	< 4.5		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Aw	< 0.93		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Stabilità	Conforme a °t ambiente, 30°C e 55°C		Rapporti ISTISAN 96/35
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Conserve vegetali, carnee e ittiche	<i>Clostridium perfringens</i>	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Clostridi produttori di tossine botuliniche	Assenti in 25 g * solo nel caso in cui i valori chimico-fisici risultano compatibili con la crescita e tossinogenesi dei clostridi produttori di tossine botuliniche (pH >4.5 e Aw>0.93)		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Tossine botuliniche	Assenti		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

14. CONSERVE E				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Sicurezza alimentare	Riferimento
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Muffe	<1.000 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Stafilococchi coag. positivi	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Bacillus cereus presunto	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	<i>Clostridium perfringens</i>	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

14. CONSERVE E				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g) (criteri microbiologici)	Criteri igiene Sicurezza alimentare	Riferimento
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Clostridi produttori di tossine botuliniche	Assenti in 25 g solo nel caso in cui i valori chimico-fisici risultano compatibili con la crescita e tossinogenesi dei clostridi produttori di tossine botuliniche (pH >4.5 e Aw>0.93)		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Tossine botuliniche	Assenti		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016


**ALLEGATO 2 CAPITOLATO TECNICO – CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI E DELLE DERRATE**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

15. AMBIENTI DI

Prodot	Parametro	Valori nida	Riferimento
Igiene aria	Conta delle colonie a 30°C	< 500ufc/m3	INAIL-2010
Igiene aria	Muffe	< 500ufc/m3	INAIL-2010
Igiene degli operatori	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Igiene degli operatori	Staphylococcus aureus	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Superfici	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004
Superfici	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT-2008
Superfici	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT-2008
Superfici	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008
Piastra contatto superfici	Coliformi totali	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Piastra contatto superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Piastra contatto superfici	Muffe	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Utensili	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008
Utensili	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Utensili	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004
Utensili	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT
Utensili	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT



**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE OSPEDALIERA PER L’AZIENDA OSPEDALIERA
SAN CAMILLO FORLANINI**

Allegato 3 al Capitolato Tecnico

Tabelle delle grammature



ALLEGATO 3 CAPITOLATO TECNICO – TABELLE DELLE GRAMMATURE
 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
 Ospedaliera San Camillo Forlanini

Grammature di riferimento

Nota: le grammature nelle tabelle sono riferite agli alimenti al crudo e al netto degli scarti salvo ove diversamente specificato. Il peso della frutta è riferito alla parte edibile.

Per i prodotti congelati o surgelati, il peso è da considerarsi al netto della glassatura.

Tabella grammature diete pediatriche

ALIMENTI	Quantità al netto e al crudo
Latte intero/senza lattosio (bevande sostitutive)	g 250; g 200; g 300
Yogurt intero cremoso al naturale/frutta	g 125
Budini (gusti vari)	g 100
Biscotti prima infanzia	g 40;
biscotti secchi e biscotti frollini	g 30; g 45; g 60
Fette biscottate	g 30; g 45; g 60
Fette senza Glutine	g 50; g 30
Marmellata	g 25; g 50
Burro	g 10
Zucchero	g 10; 15
Orzo	g 10
Pasta/riso	g 40; g 50; g 80; g 100
Pasta senza glutine	g 40; g 50; g 100
Parmigiano reggiano	g. 10; g 15; g 20
Carne magra o sostituzioni	g 40; g 50; g 80; g 100; g 120
Omogeneizzati di carne/pesce	g 80; g 120; g 160
Formaggi	g 30; g 40; g 50; g 80; g 100;
affettati/salumi	g 30; g 40; g 50; g 60; g 80; g 100
Ortaggi	g 50; g 100; g 150; g 200; g 250
Omogeneizzati di verdura	g 80
Patate/carote	g 150; g 200
Pane (bianco, senza sale, all'olio)	g 50; g 70; g 100
Pane senza glutine	g 70
Frutta fresca	g 150; g 200; g 250
Succhi e nettari di frutta	g 150; g 200
Mousse di frutta	g 100
Omogeneizzati di frutta	g 80; g 120; g 160
Olio extra vergine di oliva	g 10; g 20; g 30; g 35; g 40

Tabella grammature diete adulti

ALIMENTI	Quantità al netto e al crudo
Latte intero/Parz. Scremato/scremato/senza lattosio	g 250; g 200; g 300



ALLEGATO 3 CAPITOLATO TECNICO – TABELLE DELLE GRAMMATURE
 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
 Ospedaliera San Camillo Forlanini

ALIMENTI	Quantità al netto e al crudo
Yogurt intero/scremato cremoso al naturale/frutta	g 125
Budini (gusti vari)	g 100
Biscotti prima infanzia	g 40; g 50
biscotti secchi/frollini/con e senza lattosio	g 25; g 50;
Fette biscottate	g 30; g 45; g 60
Fette senza Glutine	g 50; g 30
Marmellata	g 25; g 50
Miele	g 20
Burro	g 10
Zucchero	g 10; g15; g 20
Orzo	g 10
the	g 2
Pasta/riso/pastina/semolino/crema di riso/cereali	g 30; g 40; g 50; g 80; g 100
Pasta senza glutine	g 40; g 50; g 100
Parmigiano reggiano	g. 10; g 15; g 20
Carne magra o sostituzioni	g 40; g 50; g 80; g 100; g 120
formaggi	g 30; g 40; g 50; g 60; g 80; g 100
Affettati/salumi	g 30; g 40; g 50; g 60; g 80; g 100
Omogeneizzati di carne/pesce	g 80; g 120; g 160
Ortaggi	g 50; g 100; g 150; g 200; g 250
Omogeneizzati di verdura	g 80
Patate/carote	g 150; g 200
Pane (bianco, senza sale, all'olio)	g 50; g 70; g 100
Pane senza glutine	g 70
Frutta fresca	g 150; g 200; g 250
Succhi e nettari di frutta	g 150; g 200
Omogeneizzati di frutta	g 80; g 120; g 160
Olio extra vergine di oliva	g 10; g 20; g 30; g 35; g 40

Grammature di riferimento per primi di pasta fresca e ripiena

	Diete Pediatriche	Diete Adulti
Gnocchi di patate	g 200	g 250
Tortellini freschi o ravioli	g 150	g 200
Lasagne	g200	g 250
Quadrucchi all'uovo	g 30; g 40; g 50	g 30; g 40; g 50



ALLEGATO 3 CAPITOLATO TECNICO – TABELLE DELLE GRAMMATURE
 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
 Ospedaliera San Camillo Forlanini

Grammature di riferimento per legumi/cereali

	Diete Pediatriche	Diete Adulti
Legumi (contorno)	g 150	g 200; g 250
Legumi (minestre)	g 30; g 40; g 50	g 30; g 40; g 50
Cereali (orzo, farro, ecc.) (minestre)	g 30; g 40; g 50	g 30; g 40; g 50

Grammature di riferimento pietanze di carne/pesce/uova/formaggi/affettati

	Diete Pediatriche	Diete Adulti
Carne magra vitellone	g 40; g 50; g 80; g 100; g 120	g 50; g 80; g 100; g 120; g 150
Pollo con osso	g 125; g 200; g 250	g 125; g 200; g 250
Petto di pollo/Fesa di tacchino	g 40; g 50; g 80; g 100; g 120	g 50; g 80; g 100; g 120; g 150
Arista disossata – lonza suino	g 50; g 80; g 100; g 120; g 150	g 50; g 80; g 100; g 120; g 150
Braciola di suino (con osso)	g 100; g 120; g 150	g 100; g 120; g 150
Pesce fresco o surgelato (filetti sogliola, filetti platessa, filetti merluzzo, palombo, tranci salmone, tranci pesce spada: bastoncini di pesce, medaglioni di pesce)	g 100; g 120; g 150; g 200	g 100; g 120; g 150; g 200
Hamburger (solo carne magra di bovino)	g 40; g 50; g 80; g 100; g 120	g 50; g 80; g 100; g 120; g 150
Affettati/salumi	g 30; g 50; g 80;	g 50; g 80; g 100
Uova pastorizzate	g 52; g 104	g 52; g 104
Formaggi: (es. Bel Paese, fontina, emmenthal, ecc.)	g 30; g 50; g 90;	g 30; g 50; g 80; g 90
Parmigiano Reggiano a tocchi	g 20; g 30	g 30; g 60
Mozzarella	g 50; g 100;	g 50; g 100;
Stracchino e altri formaggi molli freschi	g 100	g 100
Ricotta	g 100	g 100
Carne di agnello, coniglio, faraona	g 125; g 200; g 250	g 125; g 200; g 250

Grammature di riferimento Contorni

	Diete Pediatriche	Diete Adulti
Verdura lessata a foglie	g 100; g 150; g 200	g 150; g 200; g 250; g 300
Patate	g 150; g 200; g 250	g 150; g 200; g 250; g 300
Zucchine, carote, finocchi, fagiolini	g 150; g 200; g 250	g 150; g 200; g 250
Insalata verde	g 50	g 150; g 200;
Pomodori	g 150; g 200; g 250	g 150; g 200; g 250



**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
OSPEDALIERA PER L’AZIENDA OSPEDALIERA SAN CAMILLO FORLANINI**

**Allegato 4 al Capitolato Tecnico
Procedure operative per l’esecuzione del servizio**



ALLEGATO 4 CAPITOLATO TECNICO – PROCEDURE OPERATIVE PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini

PROCEDURE OPERATIVE

1) Fasi di ricevimento e conservazione

- Le derrate deperibili devono essere introdotte nelle celle a temperatura controllata entro e non oltre 30 minuti dal ricevimento.
- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm.
- Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).
- Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.
- I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la loro corretta etichettatura o nei sacchetti originale correttamente chiusi e riposti in armadietti chiusi.
- Il contenuto residuo dei contenitori in banda stagnata aperti deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. È opportuno conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
- Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.
- I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

2) Fasi di preparazione e cottura

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, plastica, ecc).
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti è tassativamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti.


**ALLEGATO 4 CAPITOLATO TECNICO – PROCEDURE
OPERATIVE PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
- Il personale addetto alla gestione del magazzino non può accedere ai locali di produzione né effettuare qualsiasi tipo di lavorazione.
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura o al confezionamento dei pasti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per derrate di diversa tipologia merceologica o per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti. In alternativa, tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
- Tutti i prodotti surgelati/congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure.
- I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C e in teglie forate per consentire il percolamento del liquido di scongelamento. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua.
- Una volta scongelato un prodotto non può essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate, della verdura per minestre e passati e sughi.
- I legumi secchi: dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.


**ALLEGATO 4 CAPITOLATO TECNICO – PROCEDURE
OPERATIVE PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

 Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

- La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm.
- I primi piatti devono essere prodotti in modo espresso, appena prima del confezionamento; in ogni caso l'inizio delle cotture non può avvenire prima di 2 ore dalla distribuzione. Non è ammessa la precottura.
- Tutte le preparazioni gastronomiche devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, brasati, riso per insalata di riso, patate per produzione polpette, tortini o hamburger e ingredienti per lasagne e paste al forno, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- E' vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura, abbattimento e rinvenimento.
- E' vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- E' vietata ogni forma di riciclo.

3) Fase di trasporto dei pasti

- E' vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti nel corso del trasporto.
- I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti. Ai primi piatti, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva.
- Per le preparazioni in pluriporzione, è necessario dare indicazioni di porzionatura in base alla tipologia di piatto da distribuire (es. numero pezzi cad., ecc.).
- Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati in un unico strato. Per separare prodotti veicolati in più strati, se necessario, dovrà essere utilizzata carta da forno.
- Le diete speciali devono essere veicolate in monoporzionamento debitamente sigillata riportante un'etichetta con indicato nome, cognome, classe e tipologia di pasto.

4) Fase di somministrazione

- L'assemblaggio dei primi piatti e il condimento dei contorni e delle preparazioni che lo richiedono deve essere effettuato appena prima della somministrazione.
- E' vietata la presenza nelle zone di distribuzione di prodotti sanificanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di somministrazione.



**ALLEGATO 4 CAPITOLATO TECNICO – PROCEDURE
OPERATIVE PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera per l'Azienda
Ospedaliera San Camillo Forlanini

- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere monili e orologio e indossare guanti monouso e mascherina laddove richiesto dall'Azienda per le operazioni di somministrazione.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura.
- Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.
- Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati e con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali dell'utente.

Copia