

Dipartimento: DIPARTIMENTO PROGRAMMAZ. ECONOMICA E SOCIALE

Direzione Regionale: CENTRALE ACQUISTI

Area: CENTRALE ACQUISTI E CREDITI SANITARI

DETERMINAZIONE

N. B03158 del 23/07/2013

Proposta n. 11405 del 19/07/2013

Oggetto:

Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta indetta dalla Regione Lazio, per conto delle Aziende Sanitarie della Regione come di seguito indicate, per l'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio: approvazione atti e indizione gara.

Proponente:

Estensore	ZAZZARA CHIARA	_____
Responsabile del procedimento	GIOVANNA AGOSTINELLI	_____
Responsabile dell' Area	G. AGOSTINELLI	_____
Direttore Regionale	E. LONGO	_____
Direttore Dipartimento	G. MAGRINI	_____
Protocollo Invio		_____
Firma di Concerto		_____

OGGETTO: Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta indetta dalla Regione Lazio, per conto delle Aziende Sanitarie della Regione come di seguito indicate, per l'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio: approvazione atti e indizione gara.

LA DIRETTRICE DELLA DIREZIONE CENTRALE ACQUISTI

Su Proposta del Dirigente dell'Area Centrale Acquisti e crediti Sanitari;

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

VISTA la Legge Regionale n. 6 del 18/02/2002, avente ad oggetto: "*Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla dirigenza ed al personale regionale*", e s.m.i.;

VISTO il Regolamento Regionale n. 1 del 6 settembre 2002, "*Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta Regionale*", e s.m.i.;

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'art. 7, comma 2, che modifica la lettera b) del comma 1 dell' art. 20 del r.r. 1/2002 e che istituisce la Direzione Regionale Centrale Acquisti alla quale afferisce l'Area Centrale Acquisti e Crediti Sanitari;

VISTO la D.G.R. n.121 del 5 giugno 2013 concernente Modifiche al regolamento regionale 6 settembre 2002, n. 1, "*Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta regionale*";

VISTO il Decreto Dirigenziale n.B02612 del 24 giugno 2013 concernente: "Art. 166 del r.r. 1/2002: conferimento di delega al Direttore della Direzione regionale Centrale Acquisti, per l'adozione di determinazioni dirigenziali e per la stipulazione di contratti di competenza del Direttore del Dipartimento Programmazione economica e Sociale" con il quale il Direttore del Dipartimento Programmazione Economica e Sociale decreta di delegare al Direttore della Direzione Regionale Centrale Acquisti il potere di adottare le determinazioni dirigenziali e di stipulare i relativi contratti di competenza del Direttore del Dipartimento Programmazione Economica e Sociale relativi alle procedure di gare centralizzate in favore degli enti del servizio sanitario regionale;

VISTO il Decreto Legislativo n. 163/06 e s.m.i. concernente il Codice dei Contratti Pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;

VISTO il Piano di Rientro del debito sanitario sottoscritto dalla Regione Lazio, dal Ministro della Salute e dal Ministro dell'Economia e delle Finanze in data 28/02/2007 ed approvato con D.G.R. n.149 del 6/03/2007, in cui sono previsti una serie di interventi finalizzati alla riduzione dei costi per l'acquisto di beni e servizi da parte delle strutture pubbliche del S.S.R.;

VISTA la DGR n. 826 del 26/10/2007 che individua, nell'ambito delle strutture amministrative della Direzione Regionale Economia e Finanza (ora Direzione Bilancio, Ragioneria, Finanza e Tributi), la Centrale Acquisti quale struttura amministrativa preposta alla razionalizzazione degli acquisti di beni e servizi rendendo obbligatorio, per i responsabili delle Aziende Sanitarie e delle strutture afferenti il Servizio Sanitario Regionale, l'utilizzo dei servizi resi disponibili dalla struttura suindicata;

VISTO l'art. 1, comma 68, della legge regionale n. 14 dell'11 agosto 2008, avente ad oggetto: "Assestamento bilancio annuale e pluriennale 2008-2010 della Regione Lazio", e s.m.i.;

VISTO il Decreto Commissariale n.U0018 del 16/03/2009 che obbliga le Aziende Sanitarie a sottoscrivere lo schema di delega, allegato al decreto stesso, in favore della Centrale Acquisti affinché quest'ultima in suo nome e per suo conto svolga tutte le operazioni necessarie per la scelta dei contraenti;

VISTO il Decreto del Commissario ad Acta n. U0042 del 31 maggio 2010 con il quale si dispone che le Aziende Sanitarie debbano richiedere a suddetta Area preventiva autorizzazione ad indire qualsiasi gara per l'acquisizione di beni o servizi;

VISTI i Decreti del Commissario ad Acta n.U0075 del 23 novembre 2009, n.U0094 del 25 novembre 2010 e n.U0088 del 27 settembre 2011, con i quali la Centrale Acquisti è stata autorizzata a svolgere le procedure per l'approvvigionamento centralizzato relativamente ad alcune categorie di beni e servizi;

RILEVATO che i Direttori Generali di tutte le Aziende Sanitarie, Ospedaliere, Policlinico Universitario Umberto I, IFO, Ares 118 della Regione Lazio (di seguito indicate per brevità Aziende Sanitarie), hanno conferito delega secondo lo schema allegato al decreto n.U0094/2010;

PRESO ATTO che aderiscono alla gara regionale n. 4 Aziende Sanitarie (IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, per le sole strutture residenziali psichiatriche) in quanto per altre 15 Aziende (Roma A, Roma B, Roma C, Roma D, Roma E – ospedali Oftalmico e Santo Spirito -, Roma F, Roma G, Roma H, Policlinico Umberto I, Ospedale Sant'Andrea, Ospedale San Filippo Neri, Inmi Spallanzani, Viterbo, Frosinone, Latina) con determinazioni n. B00437 dell'11 febbraio 2013 e n. B02797 del 3 luglio 2013 è stata aggiudicata gara centralizzata indetta con determinazione n.B9126 del 29 novembre 2011 e, infine, per l'Azienda Ospedaliera San Camillo Forlanini è ancora in essere un contratto già stipulato con scadenza a lungo termine;

TENUTO CONTO della revisione legale, fornita dallo studio legale che presta assistenza e consulenza in materia di procedure comunitarie di appalto, effettuata sulla procedura;

RILEVATO che i fabbisogni espressi in gara sono stati direttamente forniti dalla Aziende Sanitarie;

TENUTO CONTO che le singole Aziende Sanitarie, dovranno sostenere le spese di gestione e di esecuzione dei singoli contratti che saranno stipulati a valle dell'aggiudicazione della gara;

RITENUTO quindi di indire una gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio con il criterio dell'offerta economicamente più

vantaggiosa per la durata di 54 mesi per un valore complessivo di euro 30.796.032,67 (IVA esclusa) e pertanto di approvare gli schemi degli atti di gara allegati alla presente:

- Disciplinare di gara;
- Allegato A – Capitolato Tecnico del servizio;
- Allegato A1 - Schede di dettaglio Aziende Sanitarie;
- Allegato A2 – Caratteristiche derrate alimentari;
- Allegato B – Dietetico regionale;
- Allegato C – Tabelle merceologiche;
- Allegato D – Modello dichiarazioni amministrative;
- Allegato E – DUVRI preliminare;
- Allegato F – Scheda offerta economica;
- Allegato G – Schema di contratto;
- Bando GUUE;
- Bando GURI;
- Estratto per i quotidiani;

RITENUTO di individuare, con successivo provvedimento, la società di servizi che si occuperà della pubblicazione degli atti secondo le vigenti disposizioni normative e di impegnare la somma necessaria per le pubblicazioni e per il pagamento del contributo gara dovuto all’Autorità di Vigilanza per i Contratti Pubblici;

Tutto ciò premesso

DETERMINA

- di indire una gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata all’acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa per la durata di 54 mesi per un valore complessivo di euro 30.796.032,67 (IVA esclusa) e pertanto di approvare gli schemi degli atti di gara allegati alla presente:
 - Disciplinare di gara;
 - Allegato A – Capitolato Tecnico del servizio;
 - Allegato A1 - Schede di dettaglio Aziende Sanitarie;
 - Allegato A2 – Caratteristiche derrate alimentari;
 - Allegato B – Dietetico regionale;
 - Allegato C – Tabelle merceologiche;
 - Allegato D – Modello dichiarazioni amministrative;
 - Allegato E – DUVRI preliminare;
 - Allegato F – Scheda offerta economica;
 - Allegato G – Schema di contratto;
 - Bando GUUE;
 - Bando GURI;
 - Estratto per i quotidiani;
- di nominare Responsabile del procedimento l’Avv. Elisabetta Longo;

- di pubblicare gli atti di gara ai sensi della vigente normativa in materia, e di renderli visibili sul sito della Regione Lazio www.regione.lazio.it ove possibile, rimandando a successivo provvedimento l'impiego di spesa per le necessarie pubblicazioni e per il pagamento del contributo gara dovuto all'Autorità di Vigilanza per i Contratti Pubblici;
- di pubblicare la presente Determinazione, comprensiva degli allegati, sul BURL.

La Direttrice della Direzione
Centrale Acquisti

Avv. Elisabetta Longo

Copia

Copia



**Regione
Lazio**

GARA COMUNITARIA CENTRALIZZATA A PROCEDURA APERTA FINALIZZATA ALL'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OCCORRENTE ALLE AZIENDE SANITARIE IFO, RIETI, SAN GIOVANNI ADDOLORATA E ROMA E, DELLA REGIONE LAZIO

ALLEGATO A1

SCHEDE DI DETTAGLIO DELLE AZIENDE SANITARIE

LOTTO 1 - IFO**FABBISOGNI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

Presidio	Colazione	Pranzo	Cena	Accessi mensa	Necessità di fornitura attrezzature (si/no)
IFO	352.800	352.800	352.800	88.650	si
Totale	352.800	352.800	352.800	88.650	

Servizio in gara	
Tipologia	A
Legame	Fresco-caldo
Ubicazione cucine da utilizzare	IFO
Consegna pasto	Al degente

LOTTO 1 - IFO

REFERENTI PER EVENTUALE SOPRALLUOGO RICHIESTO DALLA DITTA CONCORRENTE

Dott.ssa Maria Grazia Loira

Tel 06/52662862; cell 334/6535990; fax 06/52662749; e-mail: loira@ifo.it

Dott. Vincenzo D'Anna

tel 06/52666117; cell 334/6535996; fax 06/52662749; e-mail: danna@ifo.it

Copia

LOTTO 1 - IFO
PERSONALE DELLA DITTA ATTUALMENTE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

IFO		
Livello inquadramento	Numero unità	Ore settimanali
1	1	40
2	1	40
4	2	40
4	1	40
4	1	28
5	1	40
5	1	24
6S	10	40
6S	5	36
7	18	20
7	1	22
Totale	42	

LOTTO 1 - IFO

PRINCIPALI ATTREZZATURE ATTUALMENTE UTILIZZATE NEL SERVIZIO

Tutte le attrezzature attualmente utilizzate sono di proprietà dell'attuale fornitore e verranno restituite allo scadere del contratto.

Tipologia principali attrezzature	Di proprietà dell'attuale fornitore
Zona conservazione	
Celle refrigerate	7
Frigoriferi	1
Zona preparazione	
Tavoli vari	10
Vasche e lavelli	8
Armadi	3
Pelapatate/tritaverdure	1
Affettatrici	2
Cottura	
Cucine	3
Forni	3
Fry-top/piastre	3
Friggitrici	1
Cuocipasta	2
Zona confezionamento	
Nastri trasportatori	1
Abbattitori	1
Zona distribuzione	
Carrelli termo-refrigerati	15
Carrelli colazione	10
Zona lavaggio	
Lavastoviglie	1
Lavapentole	1
Altro	
Imballatrice	1
Tritacarne	1
Bilancia	1
Centrifughe	2
Impastatrice	1

* Altre attrezzature di proprietà del fornitore: tavoli, vasche, lavelli, armadi.

LOTTO 1 - A.C.O SAN GIOVANNI ADDOLORATA

FABBISOGNI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Presidio	Colazione	Pranzo	Cena	Accessi mensa	Necessità di fornitura attrezzature (si/no)
Presidio San Giovanni	778.500	765.000	765.000	410.625	Si
Presidio Addolorata	112.500	112.500	112.500	-	Si
Presidio Britannico	4.050	4.050	4.050	-	Si
Presidio San Giovanni (DH)	-	54.000	-	-	Si
Presidio Addolorata (DH)	-	22.500	-	-	Si
Presidio Britannico (DH)	-	2.250	-	-	Si
Presidio Santa Maria (DH)	-	22.500	-	-	Si
Totale	895.050	982.800	881.550	410.625	

Servizio in gara	
Tipologia	A
Legame	Fresco-caldo
Ubicazione cucine da utilizzare	Presidio San Giovanni
Consegna pasto	Al reparto

Note al servizio

1. Per l'allestimento della sale e la distribuzione dei pasti relativi al servizio mensa sono impiegate n. 5 unità di personale dell'A.C.O. San Giovanni. Pertanto la ditta concorrente, nella propria offerta, per ciò che concerne l'erogazione dei pasti ai dipendenti, deve effettuare tutte le altre attività.
2. Il servizio prevede la consegna del pasto al reparto ed il ritiro dei vassoi al letto del degente.

LOTTO 1 - A.C.O SAN GIOVANNI ADDOLORATA

REFERENTI PER EVENTUALE SOPRALLUOGO RICHIESTO DALLA DITTA CONCORRENTE

Dott. Salvatore Passafaro - Direttore della Direzione Medica di Presidio:

tel. 0677056680; fax 067705660; cell. 3356992836; e-mail spassafaro@hsangiovanni.roma.it

Dott. Marcello Marcelli - Direttore UOC Scienza dell'Alimentazione:

tel. 0677055616; fax 0677055286; cell. 3355273579; e-mail: mmarcelli@hsangiovanni.roma.it

Dott. Ivo Camicioli - Direttore DAIORT:

tel. 0677056699; fax 0677056798; cell. 3358045894; e-mail: icamicioli@hsangiovanni.roma.it

Ing. Virginia Caracciolo - Ingegnere presso UOC Impianti Tecnologici:

tel. 0677053245; fax 0677053374; cell. 3356992835; e-mail: vcaracciolo@hsangiovanni.roma.it

Maria Renata Messina - Direzione Amministrativa di Presidio:

tel. 0677053363; fax 0677053302; cell. 3666626992; e-mail: mrmessina@hsangiovanni.roma.it

LOTTO 1 - A.C.O. SAN GIOVANNI ADDOLORATA

PERSONALE DELLA DITTA ATTUALMENTE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

ACO San Giovanni Addolorata		
Livello inquadramento	Numero unità	Ore settimanali
3	2	40
3	1	15
4	13	40
4	1	25
4	1	30
5	12	40
5	1	25
5	1	15
6 S	9	40
6 S	2	36
Totale	43	

PRINCIPALI ATTREZZATURE ATTUAMENTE UTILIZZATE NEL SERVIZIO

LOTTO 1 - A.C.O. SAN GIOVANNI ADDOLORATA

Tra le attrezzature di proprietà dell'Azienda Sanitaria sono comprese anche quelle del fornitore che non dovranno essere restituite allo scadere del contratto.

Tipologia principali attrezzature	I proprietà dell'AS	Di proprietà dell'attuale fornitore
Zona conservazione		
Celle refrigerate	8	
Frigoriferi	1	2
Zona preparazione		
Tavoli e tavoli armadiati	7+2	3+4
Vasche e lavelli	5	6
Pelapatate/Tritaverdure	1	1
Affettatrici	1	1
Zona cottura		
Piano cottura/cucina	1	2
Piastre		6
Brasiere		3
Cuocipasta+colapasta	1+1	
Forni misti	3	-
Griglie	10	
Pentola vapore basculante+rubinetti	3 + 2	
Mescolatore	1	
Zona confezionamento		
Carrelli elevatori	4	
Carrelli termorefrigerati + riserve	36+2	
Carrelli colazione	33	
Armadio caldo porta vaschette	4	
Macchina invaschettatrice		2
Nastro confezionamento vassoi	1	
Abbattitori	1	
Zona lavaggio		
Lavapentole+Lavastoviglie	1+1	
Lavanastro	1	
Altro		
Carrelli doppio ripiano	1	8
Lavaverdure	1	
Centrifugaverdure	1	
Sterilizzatore coltelli	4	
Compattatore rifiuti	1	
Impianto compatto trattamento rifiuti	1	

* Altre attrezzature di proprietà dell'Azienda Sanitaria: 1 quadro elettrico per cella, 3 addolcitori acqua, 2 cappa pareti.

LOTTO 2 - ASL DI RIETI**FABBISOGNI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

Presidio	Colazione	Pranzo	Cena	Accessi mensa	Necessità di fornitura attrezzature (si/no)
P.O. Rieti	464.040	487.368	472.662	25.583	si
Centro Distrettuale Amatrice	18.342	18.882	18.815	279	si
Centro Distrettuale Magliano Sabina	13.298	13.437	13.590	1.647	si
Totale	495.680	519.687	505.067	27.509	

Servizio in gara	
Tipologia	B
Legame	Refrigerato
Ubicazione cucine da utilizzare	Esterne
Consegna pasto	Al degente

LOTTO 2 - ASL DI RIETI

REFERENTI PER EVENTUALE SOPRALLUOGO RICHIESTO DALLA DITTA CONCORRENTE

Maria Rosaria Ciaramelletti

Tel. 0746279558; e-mail. m.ciaramelletti@asl.rieti.it

Copia

LOTTO 2 - ASL DI RIETI

PERSONALE DELLA DITTA ATTUALMENTE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Asl di Rieti		
Livello inquadramento	Numero unità	Ore giornaliere
7	7	25,5
2	12	34,5
1	2	5,0
3	1	6,0
2	6	24,0
Totale	28	

LOTTO 2 - ASL DI RIETI

PRINCIPALI ATTREZZATURE ATTUALMENTE UTILIZZATE NEL SERVIZIO

Tutte le attrezzature attualmente utilizzate sono di proprietà dell'attuale fornitore.

Tipologia principali attrezzature	Di proprietà della Ditta
Carrelli termorefrigerati	25
Carrelli navetta trasporto vassoio	60
Carrelli colazione+ 6 erogatori bevande calde	7+6
Forni a microonde	5

LOTTO 3 - ASL ROMA E

FABBISOGNI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Indirizzo Presidio	Tipo presidio	Giorni di fornitura settimanali	Colazione	Pranzo	Cena	Spuntini / Merende	Necessità di fornitura attrezzature (si/no)	n. ospiti	Note
Via F.De Sanctis 9	residenziale	7	4.500	4.500	4.500	9.000	Si	5	2° piano, non entrano carrelli in ascensore
V.le delle Milizie 3	residenziale	7	6.570	6.570	6.570	13.140	Si	4	Temporaneamente chiuso. Prevista la riapertura entro la fine del 2013
Via Monte Santo 71	residenziale	7	49.275	49.275	49.275	98.550	Si	36	1° piano con ascensore, 2 gradini in androne
Via Oslavia 37	residenziale	7	8.213	8.213	8.213	16.425	Si	5	3° piano, non entrano carrelli in ascensore
Via V. Pisani 11	centro diurno	5	-	29.250		-	Si	25	Piano terra
Via Cherubini 37	residenziale	7	22.995	22.995	22.995	45.990	Si	14	Temporaneamente chiuso. Ospiti trasferiti momentaneamente P.zza Santa Maria Della Pietà 5 Pad.14 - Prevista riapertura inizio 2014
Via Pietro Gasparri 21	residenziale	7	9.855	9.855	9.855	19.710	Si	6	1° piano senza ascensore, 2 rampe di scale.
P.zza Santa Maria Della Pietà 5 - PAD 2	centro diurno	5		29.250		-	Si	25	-
P.zza Santa Maria Della Pietà 5 - PAD 9	centro diurno	5	40.950	40.950		-	Si	35	-
P.zza Santa Maria Della Pietà 5 - PAD 9	residenziale	7	45.990	45.990	45.990	91.980	Si	28	-

Indirizzo Presidio	Tipo presidio	Giorni di fornitura settimanali	Colazione	Pranzo	Cena	Spuntini / Merende	Necessità di fornitura attrezzature (si/no)	n. ospiti	Note
Via San Iginio Papa 284A	Residenziale	7	29.565	29.565	29.565	59.130	si	18	Piano terra
Via G. Ventura 60	centro diurno	4	14.976	14.976	-	-	si	16	Piano terra, difficoltà di accesso all'interno dell'appartamento
Via Riserva Carbucceto 221	Residenziale	7	16.425	16.425	16.425	32.850	si	10	Piano terra, difficoltà di accesso all'interno dell'appartamento
Via A. Di Giorgio 19 - "centro di San Godenzo"	centro diurno	5	23.400	23.400	-	-	si	20	limitata capienza dell' ascensore
Via delle Galline bianche 82	Residenziale	7	8.213	8.213	8.213	16.425	si	5	1° piano, non entrano carrelli in ascensore
Via G. Sodini nr. 24 e nr. 52	Residenziale	7	21.353	21.353	21.353	42.705	si	13	Piano terra con gradini
via della Stazione di Prima Porta 10 - Prima Porta	Residenziale	7	9.855	9.855	9.855	19.710	si	6	1° piano con rampe, senza ascensore
Valle Aurelia 129	centro diurno	3	12.636	12.636		-	si	18	-
Via di Casale Piombino	Residenziale	7	26.280	26.280	26.280	52.560	si	16	-
Totale			351.051	409.551	259.089	518.175		305	

Servizio in gara	
Tipologia	A e/o B
Legame	Fresco caldo e/o Refrigerato
Ubicazione cucine da utilizzare	Sempre esterne
Consegna pasto	Nelle strutture residenziali e semiresidenziali

<i>Note al servizio</i>
<ol style="list-style-type: none"> Il servizio è rivolto agli ospiti psichiatrici delle Strutture Residenziali e Semi Residenziali che, in molti casi, sono appartamenti. Come indicato nella tabella in taluni casi non è disponibile l'uso dell'ascensore. E' facoltà del fornitore scegliere la tipologia di servizio da offrire che può essere, alternativamente, in "fresco caldo", "refrigerato" oppure mista "fresco - caldo e refrigerato". Il fornitore deve in ogni caso utilizzare centri di cottura esterni nella propria disponibilità. Nelle strutture in cui è prevista la giornata alimentare completa, sono da includere anche spuntini e merende composte da: latte o yogurt, caffè d'orzo/caffè decaffeinato/thè normale o deteinato, zucchero, succhi di frutta, biscotti secchi tipo petit/frollini monoporzione/fette biscottate monoporzione/pane, marmellata/miele. L'AS non dispone di attrezzature proprie.

LOTTO 3 - ASL ROMA E

REFERENTI PER EVENTUALI SOPRALLUOGHI

(Per ciascun presidio)

Via F.De Sanctis 9 (RM). **Dott.Fabio Sordini**: tel. 06 68354513/402; e-mail: fabio.sordini@asl-rme.it

V.le delle Milizie 3 (RM). **Dott.ssa Vanda Di Nella**: tel. 06 68356121; e-mail: vanda.dinella@asl-rme.it

Via Monte Santo 71(RM). **Dott.Giorgio Villa**: tel. 06 68354455; giorgio.villa@asl-rme.it

Via Oslavia 37 (RM). **Dott.Fabio Sordini**: tel. 06 68354021/4513; e-mail: fabio.sordini@asl-rme.it

Via V. Pisani 11 (RM). **Dott.ssa Laura Giustolisi**: tel. 06 68352722; e-mail: laura.giustolisi@asl-rme.it

Via Cherubini 37 (RM). **Dott. Giovanni Angelici**: tel. 06 68352894; e-mail: giovanni.angelici@asl-rme.it

Via Pietro Gasparri 21 (RM). **Dott.Tommaso Polisen**: tel. 06 68354235; e-mail: tommaso.polisen@asl-rme.it

P.zza Santa Maria Della Pietà 5 PAD 2 (RM). **Dott.Luigi Merico**: tel. 06 68352859; e-mail: luigi.merico@asl-rme.it.

P.zza Santa Maria Della Pietà 5 PAD 9 (RM). **Dott.ssa Francesca Alvisi**: tel. 06 68352949; e-mail: francesca.alvisi@asl-rme.it

P.zza Santa Maria Della Pietà 5 PAD 9 (RM). **Dott.ssa Francesca Alvisi** tel. 06 68352949; e-mail: francesca.alvisi@asl-rme.it

Via San Iginio Papa 284A (RM). **Dott.ssa Rita Mazzone**: tel. 06 68356440; e-mail: rita.mazzone@asl-rme.it

Via G. Ventura 60 (RM). **Dott.ssa Carla Stentella**: tel. 06 6147905; e-mail: carla.stentella@asl-rme.it

Via Riserva Carbucceto 221 (RM). **Dott.Tommaso Polisen**: tel. 06 68354235; e-mail: tommaso.posiseno@asl-rme.it

Via A. Di Giorgio 19 (RM) "Centro di San Godenzo". **Dott.ssa Patrizia Sciascera**: tel. 06 68354712; e-mail: patrizia.sciascera@asl.rme.it

Via delle Galline bianche 82 (RM). **Dott.ssa Susanna Simmi**: tel. 06 33610627; e-mail: susanna.simmi@asl-rme.it

Via G. Sodini nr. 24 e nr. 52 (RM). **Dott. Giampietro Loggi**: tel. 06 68356370; e-mail: giampietro.loggi@asl-rme.it

Via della Stazione di Prima Porta 10 (Prima Porta- RM). **Dott.ssa Susanna Simmi**: tel. 06 3361310; e-mail: susanna.simmi@asl-rme.it

Valle Aurelia 129 (RM). **Dott.ssa Anna Cacciotti**: tel. 06 39744728; e-mail: anna.cacciotti@asl-rme.it

Via di Casale Piombino (RM). **Dott.ssa Vanda Di Nella**: tel. 06 68356121; e-mail: vanda.dinella@asl-rme.it

LOTTO 3 - ASL ROMA E

PERSONALE DELLA DITTA ATTUALMENTE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Asl Roma E		
Livello inquadramento	Numero unità	Ore settimanali
3	1	40
4	1	40
4	1	35
5	1	40
5	1	40
6	4	25
5	7	30
totale	16	

LOTTO 3 - ASL ROMA E

PRINCIPALI ATTREZZATURE ATTUALMENTE UTILIZZATE NEL SERVIZIO

Tipologia principali attrezzature	Di proprietà della Ditta
Carrelli termorefrigerati	Nd (*)
Carrelli colazione	Nd(*)
Altro	Nd(*)

Si evidenzia che tutte le attrezzature attualmente in uso sono di proprietà esclusiva della Ditta attuale fornitrice



**Regione
Lazio**

**GARA COMUNITARIA CENTRALIZZATA A PROCEDURA APERTA FINALIZZATA
ALL'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OCCORRENTE ALLE
AZIENDE SANITARIE IFO, RIETI, SAN GIOVANNI ADDOLORATA E ROMA E,
DELLA REGIONE LAZIO**

ALLEGATO A2

CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

**MODELLO DICHIARAZIONE**

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____, domiciliato per la carica presso la sede legale sotto indicata, nella qualità di _____ e legale rappresentante della _____, con sede in _____, Via _____ codice fiscale n. _____ e partita IVA n. _____ (in caso di R.T.I. o Consorzi non ancora costituiti in promessa di R.T.I., Consorzio o _____ [indicare forma giuridica del gruppo] con le Imprese, _____, all'interno del quale la _____ verrà nominata Impresa capogruppo), di seguito denominata "**Impresa**"

DICHIARA

che le derrate fornite per il servizio di ristorazione provengono da produzione biologica, tradizionale e tipica, agricoltura integrata, DOP, IGP, STG per le seguenti quote percentuali rispetto al totale della fornitura.

Prodotti forniti	% in peso proveniente da produzione biologica sul totale fornitura	% in peso proveniente produzione tipica e tradizionale, agricoltura integrata, DOP/IGP/STG sul totale fornitura
Frutta, verdure e ortaggi, cereali, pane e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine	___,___%	___,___%
Carne	___,___%	___,___%
Pesce	___,___%	Non previsto

Si dichiara altresì che:

- I prodotti biologici offerti provengono da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi. Per quanto riguarda in particolare il pesce, esso proviene da acquacoltura biologica in accordo con i Regolamenti (CE) N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 riguardante l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri delle certificazioni MSC – Marine Stewardship Council o equivalenti).



- I prodotti IGP, DOP, STG rientrano nell'Elenco delle denominazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Reg. CE 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006, recante modalità di applicazione del Reg. CE 510/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Reg. CE 509/2006).
- I prodotti provenienti da “sistemi di produzione integrata” fanno riferimento alla norma UNI 11233:2009.
- I prodotti tipici e tradizionali sono 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.

Data _____

Timbro e firma _____

Copia



**Regione
Lazio**

**GARA COMUNITARIA CENTRALIZZATA A PROCEDURA APERTA FINALIZZATA
ALL'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OCCORRENTE ALLE
AZIENDE SANITARIE IFO, RIETI, SAN GIOVANNI ADDOLORATA E ROMA E,
DELLA REGIONE LAZIO**

ALLEGATO A

CAPITOLATO TECNICO



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 2 di 28

INDICE

1. Oggetto della gara.....	3
2. Quantificazione del servizio	3
3. Caratteristiche generali del servizio.....	4
4. Specifiche del servizio - Tipologia A	6
5. Specifiche del servizio - Tipologia B	7
6. Specifiche del servizio per le Strutture residenziali e semiresidenziali della ASL Roma E	8
7. Confezionamento dei pasti per le due tipologie di servizio.....	9
8. Caratteristiche del menu e movimentazione dei vitti	10
9. Organizzazione, sistema di prenotazione e rilevazione dei pasti.....	12
10. Acquisto delle derrate	13
11. Derrate non conformi	14
12. Rifiuti	14
13. Riciclo	15
14. Controllo qualità	15
15. Relazione sull'andamento del servizio e questionario di gradibilità	17
16. Piano dei Trasporti	18
17. Personale addetto al servizio.....	18
18. Formazione del personale	21
19. Sopralluogo facoltativo	22
20. Adeguamento e manutenzione dei locali e degli impianti destinati al servizio	23
21. Attrezzature, arredi, mezzi ed altro materiale	24
22. Pulizie dei locali e delle attrezzature.....	25
23. Lavaggio carrelli per i degenti ed attrezzature per le mense del personale	26
24. Gestione della fase transitoria	26
25. Norme in materia di sicurezza	27
26. Specifiche del Lotto 1	28



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 3 di 28

1. Oggetto della gara

La gara ha per oggetto il servizio di ristorazione necessario alle esigenze delle Aziende Sanitarie (di seguito AS) IFO, A.C.O. San Giovanni, Rieti e Roma E (per le sole strutture residenziali e semiresidenziali psichiatriche) ed è articolata in 3 Lotti, come di seguito meglio rappresentato. Il servizio di ristorazione dovrà essere organizzato nelle seguenti Tipologie, secondo quanto richiesto da ciascuna AS, così come riportato al paragrafo 2:

- A) **Legame “fresco-caldo”**: all'appaltatore è richiesto di utilizzare le cucine interne alle strutture delle AS che affidano allo stesso, in comodato d'uso gratuito, i locali necessari per l'espletamento del servizio;
- B) **Legame “refrigerato”**: all'appaltatore è richiesto di utilizzare un centro di cottura esterno ai locali delle AS stesse e nella piena disponibilità della Ditta aggiudicataria, assicurando il servizio di ristorazione con pasti veicolati prodotti da detto centro.

Solo per la As Roma E, per la quale il servizio è rivolto agli ospiti dei presidi territoriali di assistenza psichiatrica, è facoltà dell'appaltatore offrire, discrezionalmente, il servizio in tipologia A oppure B oppure in tipologia mista A/B - come meglio specificato nell'**Allegato A1** – “*Schede di dettaglio Aziende Sanitarie*” – fermo restando che la cottura del pasto dovrà in ogni caso avvenire nel centro di cottura della Ditta.

2. Quantificazione del servizio

Di seguito si riportano, per ciascuna AS, la tipologia di servizio prevista ed il numero indicativo di pasti da fornire nei 54 mesi.

La situazione specifica per ogni singola AS è riportata nell'**Allegato A1** - “*Schede di dettaglio Aziende Sanitarie*”.

Lotti	Aziende Sanitarie	Tipologia	Colazione	Pranzo	Cena	Accessi mensa	Spuntini / Merende
Lotto 1	IFO	A	352.800	352.800	352.800	88.650	-
	ACO San Giovanni	A	895.050	982.800	881.550	410.625	-
Lotto 2	ASL Rieti	B	495.680	519.687	505.067	27.509	-
Lotto 3	ASL Roma E	A e/o B	351.051	409.551	259.089	-	518.175
Totale complessivo			2.094.581	2.264.838	1.998.506	526.784	518.175



3. Caratteristiche generali del servizio

Indipendentemente dalla tipologia di servizio offerta, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire l'espletamento delle seguenti attività, nelle modalità descritte più in dettaglio nei paragrafi successivi:

- a. acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari e di quanto altro necessario all'espletamento del servizio;
- b. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti (colazione, pranzo, cena) e allestimento dei vassoi personalizzati per i degenti delle AS e per gli ospiti delle strutture residenziali e semiresidenziali;
- c. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti per i dipendenti dell'AS e, dove previsto, gestione delle mense;
- d. trasporto e consegna dei pasti direttamente al tavolo/letto dei degenti o presso il reparto/presidi territoriali¹ (come meglio specificato nell'**Allegato A1**);
- e. ritiro dei vassoi sporchi e dei resti del pasto direttamente al tavolo/letto dei degenti o presso i reparti/presidi territoriali² (come meglio specificato nell'**Allegato A1**). Nel caso di ritiro al letto del paziente, esso deve avvenire entro 45 minuti dalla consegna. Nel caso di ritiro al reparto, esso dovrà avvenire entro 90 minuti dalla consegna;
- f. prenotazione dei pasti dei degenti, presso ciascun reparto/presidi territoriali, mediante sistema informatizzato fornito dalla Ditta aggiudicataria. Tale attività di prenotazione verrà effettuata da personale della Ditta stessa;
- g. fornitura di ogni genere di attrezzatura e materiale, multiuso e monouso, per il trasporto, il confezionamento e la somministrazione dei pasti (stoviglie, pentolame, tovaglie e tovaglioli, contenitori termici, vassoi, posate, bicchieri, etc.);
- h. adeguamento, integrazione/sostituzione, ove previsto, degli arredi e delle attrezzature esistenti con tutte quelle ritenute necessarie o comunque utili per il corretto espletamento del servizio (inclusi laddove necessari i carrelli termorefrigerati), le quali, al termine del rapporto contrattuale, dovranno essere ritirate a cura e spese della Ditta, salvo diversi accordi con l'AS;
- i. pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie, dei vassoi e di quant'altro utilizzato per lo svolgimento del servizio;
- j. ove previsto dalla Ditta aggiudicataria, eventuale adeguamento dei locali per il corretto espletamento del servizio;
- k. raccolta e conferimento dei rifiuti negli appositi depositi temporanei (es. cassonetti).

¹ Nel caso della ASL Roma E, come specificato nell'Allegato A, i pasti devono essere consegnati presso le sedi delle Strutture Residenziali e Semiresidenziali

² Come sopra



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 5 di 28

Per il servizio mensa per i dipendenti la Ditta dovrà garantire la preparazione, distribuzione del pasto e tutte le attività correlate sulla base della tipologia di servizio (fresco-caldo/refrigerato) scelta dall'AS:

- a. fornitura/integrazione dei vassoi, in numero adeguato alla tipologia di servizio; i vassoi dovranno essere integrati o sostituiti rispetto alla dotazione originaria ogni qualvolta se ne presenti la necessità o ne risulti compromesso l'aspetto gradevole e decoroso per usura o altro;
- b. fornitura di carrelli porta vassoi in numero adeguato alla tipologia di servizio e integrazione dell'esistente;
- c. fornitura di tovagliette coprivassoi, tovaglioli monouso;
- d. fornitura di piatti fondi, piani, ciotole, piattini in monouso in plastica, posate in acciaio inox (occorrenti o ad integrazione dell'esistente) e posate monouso, bicchieri monouso in materiale plastico trasparente rigido;
- e. fornitura di stuzzicadenti imbustati singolarmente;
- f. fornitura e gestione (con olio extra vergine d'oliva e aceto di vino) di oliere, porta aceto, sale e pepe per gli appositi tavoli oppure, se richiesto dall'AS, per ogni singolo tavolo;
- g. fornitura, per i condimenti in generale, di apposito tavolo sul quale devono essere sempre disponibili contenitori per le spezie: salse maionese - senape - ketchup in confezioni monodose, olio di semi di mais, aceto di mele, aceto balsamico (di Modena), peperoncino macinato, erba cipollina, origano, timo sfusi in contenitori/ampolle;
- h. approvvigionamento di tutto il materiale di consumo occorrente alla pulizia (sacchi per la spazzatura, materiale per la pulizia etc.).

Sono a carico della Ditta - sia per quanto riguarda il servizio ai degenti, che ai dipendenti aziendali - le seguenti utenze necessarie all'erogazione del servizio di ristorazione in tutte le fasi del processo:

- energia elettrica;
- gas;
- utenza telefonica.

L'eventuale adeguamento degli impianti è pure a carico del gestore che dovrà provvedere ad installare, nei locali utilizzati per la cottura e/o il rinvenimento dei pasti, appositi contatori per il monitoraggio dei consumi.

I costi delle predette utenze dipendono dalle rispettive soluzioni proposte dalle Ditte concorrenti. In ogni caso, in sede di sopralluogo facoltativo, le Ditte potranno verificare le attrezzature già presenti al fine di valutare i relativi consumi. Le utenze per acqua e rifiuti sono a carico dell'AS.



4. Specifiche del servizio - Tipologia A

Oltre a soddisfare le “caratteristiche generali” di cui al precedente paragrafo, il servizio organizzato in Tipologia A (legame “fresco-caldo”) **per i degenti** deve rispondere ai seguenti requisiti specifici.

Preparazione dei pasti

La cottura ed il porzionamento devono avvenire in **legame fresco-caldo** presso le cucine interne di proprietà della AS, nel rispetto delle tabelle dietetiche (**Allegato B** – “*Dietetico regionale*”), delle tabelle merceologiche (**Allegato C** – “*Tabelle merceologiche*”) e della normativa vigente.

Per il confezionamento si rinvia al successivo paragrafo 7.

E’ ammessa la produzione nelle 24 ore antecedenti al consumo di alimenti quali arrostiti, lessi, brasati, salse per condimento o altre preparazioni, prestabilite dall’AS, purché dopo la cottura dette preparazioni vengano raffreddate - senza soluzione di continuità tra cottura e refrigerazione - con l’ausilio di abbattitori rapidi di temperature e portate a temperatura compresa tra 0 e 4°C entro 3 ore e successivamente poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C. Il frigorifero deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Trasporto, consegna e distribuzione

Ad eccezione delle colazioni, per le quali potranno essere utilizzate altre soluzioni più avanti richiamate, il trasporto dei pasti in legame fresco-caldo dalla cucina ai reparti, interni ed esterni alle mura dell’AS, e la loro distribuzione deve avvenire mediante appositi carrelli termo-refrigerati, non oltre un’ora dal distacco degli stessi e comunque entro due ore dalla cottura.

Detti carrelli devono:

- essere dotati di sistema di protezione della dispersione di calore dal gruppo frigorifero in funzione;
- garantire il mantenimento delle temperature delle pietanze da servire fino al momento del loro consumo, a temperatura di almeno 60°C per i caldi e $\leq 4^{\circ}$ C per i freddi in modo da garantire caratteristiche di sicurezza ed appetibilità.

Il servizio di ristorazione **per il personale dipendente** deve prevedere la preparazione e distribuzione del vitto nella mensa, da parte del personale della Ditta stessa (salvo quanto previsto al paragrafo 26 del presente Capitolato), con cottura espressa della pasta e delle carni e sporzionamento delle portate calde nella linea self-service. L’allestimento della linea self service è a totale ed esclusivo carico dalla Ditta, la quale dovrà provvedere a tutte le attività necessarie al corretto svolgimento del servizio.

La modalità di erogazione di tale servizio potrà avvenire discrezionalmente prevedendo la cottura degli alimenti direttamente in linea ovvero in maniera espressa presso la cucina e, successivamente, trasportati in linea.

Per l’esecuzione del servizio, la Ditta dovrà attenersi alle direttive dei Servizi Dietetici, ovvero del personale incaricato dall’Amministrazione Aziendale.



Per facilitare le successive fasi di raccolta differenziata dei rifiuti e lavaggio delle posaterie, la Ditta dovrà inoltre predisporre appositi carrelli porta vassoi, sui quali gli utenti posizioneranno il vassoio una volta consumato il pasto.

5. Specifiche del servizio - Tipologia B

Oltre a soddisfare le “caratteristiche generali” di cui al precedente paragrafo 3, il servizio organizzato in Tipologia B (legame “refrigerato”) **per i degenti/ospiti delle strutture residenziali e semiresidenziali** deve rispondere ai seguenti requisiti specifici.

Preparazione dei pasti

La preparazione e la cottura dei pasti (pranzo e cena) destinati ai degenti devono avvenire in legame refrigerato, presso il **centro cottura dell’aggiudicatario esterno all’AS** nel rispetto delle tabelle dietetiche (**Allegato B – “Dietetico regionale”**), delle tabelle merceologiche (**Allegato C – “Tabelle merceologiche”**) e della normativa vigente.

Per il confezionamento si rinvia al successivo paragrafo 7.

La preparazione del pasto in tipologia B deve necessariamente rispettare le seguenti procedure:

- al termine della cottura si dovrà procedere all’abbattimento della temperatura del cibo, fino a 10°C al cuore del prodotto, entro 90 minuti circa, e al successivo abbattimento a temperatura ≤ a 4°C entro 3 ore;
- gli alimenti dovranno essere stoccati e conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +3°C. Durante questa fase nessuna parte dell’alimento deve pervenire al congelamento;
- la conservazione dei prodotti finiti deve essere effettuata in celle di refrigerazione opportunamente dimensionate. La temperatura delle celle deve essere monitorata in continuo e protetta con sistemi alternativi all’alimentazione principale;
- per agevolare il prelievo dei cibi e per evitare che vengano conservati più a lungo, deve essere previsto un sistema di rotazione delle scorte e di individuazione dei prodotti rapido e facile.

Trasporto, consegna e distribuzione pasti

I pasti (pranzi e cene) devono essere **rigenerati a temperatura uguale o superiore** ai 75°C per mezzo di apposite attrezzature fornite dalla stessa Ditta aggiudicataria (se non già disponibili presso le AS).

Le fasi che vanno dalla rigenerazione al trasporto e consegna dei pasti presso i letti/tavoli dei degenti, o presso i reparti, laddove previsto, dovranno tassativamente rispettare le procedure concordate con l’AS, sulla base delle peculiarità logistiche ed organizzative delle strutture sanitarie (es. distanza dei reparti da servire, articolazione del percorso all’interno della struttura fino ai reparti).



L'operazione di "rinvenimento" (rigenerazione) dovrà avvenire presso i locali messi a disposizione dalle AS.

Il trasporto dei pasti dai locali messi a disposizione dalle AS ai reparti interni ed esterni alle mura dell'AS e la loro distribuzione deve avvenire, ad eccezione delle colazioni, mediante appositi carrelli termo-refrigerati, non oltre un'ora dal rinvenimento.

I carrelli termo refrigerati devono:

- essere dotati di sistema di protezione della dispersione di calore dal gruppo frigorifero in funzione;
- garantire il mantenimento delle temperature delle pietanze da servire fino al momento del loro consumo, a temperatura di almeno 60°C per i caldi ed $\leq 4^{\circ}\text{C}$ per i freddi in modo da garantire caratteristiche di sicurezza ed appetibilità.

Il servizio di ristorazione **per il personale dipendente** dovrà prevedere la preparazione dei pasti, sempre in legame refrigerato, il confezionamento in multi porzione e la distribuzione del vitto nelle aree concesse dall'AS.

Per il servizio la Ditta dovrà allestire una linea self-service per la somministrazione dei pasti, dotata di attrezzature per la conservazione a caldo e per la conservazione a freddo dei piatti.

Per facilitare le successive fasi di raccolta differenziata dei rifiuti e lavaggio delle posaterie, la Ditta dovrà inoltre predisporre appositi carrelli porta vassoi, sui quali gli utenti posizioneranno il vassoio una volta consumato il pasto.

6. Specifiche del servizio per le Strutture residenziali e semiresidenziali della ASL Roma E

La ASL Roma E partecipa alla gara esclusivamente per i fabbisogni degli ospiti psichiatrici delle strutture residenziali e semiresidenziali della AS, indicati in dettaglio nell'Allegato 1 -"Schede di dettaglio Aziende Sanitarie".

In considerazione dell'ampia distribuzione dei presidi sul territorio e quindi della possibile variabilità della distanza di questi dai centri di cottura delle Ditte concorrenti, è facoltà delle Ditte offrire il servizio in legame fresco-caldo oppure refrigerato oppure misto, fermo restando che la cottura del pasto, in ogni caso, dovrà avvenire nel centro di cottura della Ditta. Resta inteso che l'erogazione del servizio nel legame prescelto deve rispettare i dettami specifici di cui ai paragrafi 4 e 5. Si rileva, inoltre, che la consegna dei pasti dovrà avvenire presso le strutture; la distribuzione agli ospiti verrà effettuata da personale aziendale.

Si evidenzia, inoltre, che nel caso la Ditta propenda per l'erogazione del servizio in legame misto, il concorrente dovrà indicare chiaramente per ciascun presidio il tipo di legame adottato.



7. Confezionamento dei pasti per le due tipologie di servizio

Il confezionamento monoporzione dei pasti per i degenti/ospiti dei presidi territoriali deve avvenire in vaschette monouso, di dimensioni correlate alla tipologia di carrello termo-refrigerato utilizzato e comunque tali da permettere il trasporto su un vassoio personalizzato di primo, secondo e contorno ed eventuali supplementi alla dieta base, di composizione e consistenza tale da:

- assicurare durante il trasporto e sino alla sede di distribuzione la salvaguardia dei prodotti alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie;
- assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti in legame refrigerato ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) e in legame caldo (almeno 60°C);
- impedire il versamento del contenuto.

Ciascuna porzione deve riportare all'esterno un'etichetta con al minimo le seguenti indicazioni:

- struttura ospedaliera;
- tipo di dieta;
- contenuto;
- data;
- tipologia del pasto (pranzo e cena).

Su richiesta dell'AS, sull'etichetta di confezionamento potranno essere indicati anche il numero del reparto e del letto del degente.

Per ciascun pasto il vassoio deve essere composto come di seguito indicato.

Colazione

L'allestimento del vassoio personalizzato per la colazione deve prevedere:

- tovaglietta monouso;
- kit di posate colazione monouso con n.1 coltello, n.1 cucchiaino, n.1 tovagliolo, n.2 bustine di zucchero da 5 gr. presentati al paziente in busta di protezione monouso sigillata. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm, di colore bianco in pura cellulosa a 2 veli;
- tazza o bicchiere per bevande calde;
- fette biscottate o biscotti secchi + burro o marmellata o miele;
- acqua in bottiglia da 500 ml.

Le bevande calde (tè, latte, caffè, ecc.) devono essere contenute in appositi bricchi.

Pranzo e cena

L'allestimento del vassoio personalizzato degenti per il pranzo e per la cena deve prevedere:



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 10 di 28

- kit di posate pranzo/cena monouso con n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaio, n. 1 tovagliolo e il bicchiere monouso, presentati al paziente in busta di protezione monouso sigillata. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm., di colore bianco in pura cellulosa a 2 veli;
- frutta di stagione lavata, nella quantità prevista dal menù per ogni dieta e posizionata in apposito contenitore per alimenti;
- pane confezionato nella qualità e quantità prevista dalla dieta;
- acqua in bottiglia da 500 ml;
- condimenti monodose previsti dalla dieta.

I singoli pasti (pranzo, cena) devono essere consegnati tramite carrelli termo refrigerati, entro gli orari stabiliti di intesa con le AS stesse.

Per la consegna delle colazioni potranno essere impiegati carrelli neutri o altre soluzioni, fermo restando il rispetto per gli standard qualitativi minimi indicati nel presente Capitolato.

Per il servizio ai dipendenti il vassoio deve essere così composto:

- tovaglietta monouso;
- kit di posate in acciaio (n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaio) n. 1 tovagliolo e il bicchiere monouso. I tovaglioli dovranno essere di dimensioni almeno 33 x 33 cm., di colore bianco in pura cellulosa a 2 veli.

8. Caratteristiche del menu e movimentazione dei vitti

La Ditta dovrà proporre menù che garantiscano un'adeguata scelta agli utenti ricoverati, ai dipendenti e agli ospiti delle strutture residenziali e semiresidenziali, facendo sempre riferimento al Dietetico e, ove previsto, alle disposizioni del Servizio di dietetica o del Responsabile di reparto di ciascuna AS. In tal senso, l'**Allegato B** - "*Dietetico Regionale*" riporta esclusivamente un numero di diete standard comunemente utilizzate per coprire le esigenze nutrizionali della maggior parte degli utenti e deve essere considerato come semplice traccia da adattare alle specifiche esigenze di ogni singola AS, in base ai Dietetici predisposti dal personale aziendale e attualmente utilizzati.

I menù dovranno essere settimanali, periodicamente aggiornati e tener conto della stagionalità dei prodotti. Pertanto l'offerta dovrà prevedere almeno due opzioni (menù autunno/inverno e menù primavera/estate). Per ciascuno menù, inoltre, devono essere previste almeno tre alternative di primi piatti, secondi piatti, contorni e frutta.

Per i degenti ogni porzione dovrà garantire la composizione bromatologica dei singoli piatti nelle misure previste dall'**Allegato B** o dal personale responsabile di ciascuna AS.

Ad ogni controllo dovranno essere riscontrate le quantità di protidi, lipidi, glucidi e, conseguentemente, le calorie indicate sulle stesse tabelle.



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 11 di 28

Oltre al rispetto dei criteri dietetico-nutrizionali, i menù dovranno conformarsi alle abitudini alimentari prevalenti nell'utenza prevedendo, tuttavia, l'eventuale diversificazione, su richiesta, per quegli utenti le cui convinzioni (civili, culturali o religiose) lo richiedano.

La preparazione dei pasti deve avvenire sulla base delle prenotazioni che perverranno nei termini e modalità concordati con ciascuna AS.

L'orario di somministrazione dei pasti ai degenti verrà stabilito dalla Direzione Sanitaria delle Aziende all'interno dei seguenti range di orario:

- colazione: 7:00 – 8:30
- pranzo: 12:30 – 13:30
- cena: 18:30 – 19:30

Per il pranzo dipendenti il range è: 12:30 – 15:30

Il servizio deve essere garantito continuativamente per sette giorni settimanali, per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi, senza interruzioni e in qualsiasi circostanza: per qualunque comportamento difforme da tale impegno la Ditta si accollerà i relativi oneri.

Il controllo del rispetto di tutti i vincoli sotto il profilo igienico – sanitario e dietetico – sarà demandato alla Direzione Sanitaria delle AS che si avvarrà per tali compiti dei propri uffici e delle dietiste.

In occasione di particolari ricorrenze quali Natale, Capodanno, Carnevale, Pasqua, Pasquetta, Patrono della città e Ferragosto, la Ditta affidataria deve garantire la preparazione di un pranzo speciale.

Sulla base di necessità approvate dalle competenti Direzioni Sanitarie, le AS si riservano la facoltà di apportare le eventuali variazioni che riterranno opportune, a costi equivalenti, per quanto riguarda grammature, tipologie, derrate, composizione menù, ecc.

Tali variazioni, sempre nel rispetto del Dietetico, da comunicarsi in forma scritta al gestore del servizio, dovranno tenere debitamente conto dell'apporto calorico dei cibi oggetto di variazione. Le **diete speciali**, vale a dire le diete ricettate e le diete non comuni - che rappresentano il 10% del totale dei pasti serviti per l'IFO, l'80% per l'AO San Giovanni, il 30% per l'AS di Rieti e il 22% per l'AS Roma E - e le altre tipologie di Diete necessarie alle specifiche esigenze dell'utenza presente in ciascuna AS, che non sono ricomprese nell'**Allegato B**, dovranno essere fornite tenendo conto delle indicazioni del Servizio di Dietetica o del Responsabile di reparto di ciascuna AS.

La preparazione di tale tipologia di diete deve prevedere la supervisione del personale tecnico (dietista) della Ditta appaltatrice che dovrà certificarne l'esatta composizione.

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



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

9. Organizzazione, sistema di prenotazione e rilevazione dei pasti

Le Ditte Concorrenti devono prevedere nell'offerta tecnica un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e di contabilizzazione delle prestazioni erogate, includendo, a proprio carico, gli oneri afferenti alla predisposizione ed installazione delle attrezzature hardware e software occorrenti per una efficiente organizzazione dell'intero sistema.

Tale sistema dovrà:

- essere utilizzato nel rispetto degli standard e delle politiche in tema di sicurezza;
- essere installato su un apposito server messo a disposizione dalla ditta, realizzato tramite tecnologia web e consentire il pieno utilizzo delle funzionalità oltre che di prenotazioni dei pasti anche di verifica e controllo dei costi;
- essere di facile utilizzo ed immediatamente accessibile al personale addetto dell'AS;
- consentire l'accesso al personale autorizzato della Direzione Aziendale e anche per controlli e verifiche.

Nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, la Ditta dovrà specificare le modalità organizzative e procedurali per effettuare la prenotazione dei pasti, nonché i tempi entro cui suddette prenotazioni devono essere fatte.

La Ditta dovrà altresì proporre soluzioni che possano far fronte a casi di emergenza quali ad esempio i guasti agli impianti, i pasti d'attesa, le accettazioni tardive di pazienti (es. dal pronto soccorso), nonché pasti per non ricoverati in assistenza ai degenti (es. minori e disabili), che saranno oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, per tutta la durata dell'appalto, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature hardware fornite e del relativo software.

Tutte le spese derivanti da interventi di qualsiasi tipo a cui possa essere soggetto il sistema informatico saranno a carico della Ditta appaltatrice.

La formazione del personale dipendente all'uso degli strumenti messi a disposizione dalla ditta appaltatrice per la gestione del servizio, è a carico della ditta stessa, senza oneri per l'AS.

Al termine dell'appalto le apparecchiature ed il software installato verranno resi alla Ditta appaltatrice. Restano di proprietà dell'AS tutti i dati acquisiti che dovranno essere resi fruibili in ambiente applicativo software in grado di renderli consultabili e riutilizzabili ai fini della necessaria continuità gestionale.

In relazione all'espletamento del servizio in questione, il trattamento dei dati personali - raccolti mediante strumenti manuali, informatici e telematici - dovrà essere strettamente collegato alle



finalità predette e, comunque, garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, così come previsto dal Decreto legislativo 30 giugno n.196/2003.

10. Acquisto delle derrate

Per entrambe le tipologie di servizio la Ditta dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari che dovranno possedere gli standard qualitativi indicati nell'**Allegato C** - "*Tablelle merceologiche*".

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

Nel caso in cui la Ditta intendesse proporre prodotti alimentari non previsti contrattualmente, deve sottoporre alla Direzione Sanitaria dell'AS le motivazioni della proposta e la scheda tecnica del prodotto ai fini dell'approvazione.

Verrà considerata migliorativa l'offerta di prodotti biologici, di origine IGP, DOP e STG, provenienti da sistemi di produzione integrata, tipici e tradizionali:

- Gli eventuali prodotti biologici offerti devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi. Per quanto riguarda in particolare il pesce, per essere considerato migliorativo, esso deve provenire da acquacultura biologica in accordo con i Regolamenti (CE) N.834/2007 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 riguardante l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri delle certificazioni MSC – Marine Stewardship Council o equivalenti). E' vietato l'utilizzo di prodotti riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".
- Gli eventuali prodotti IGP, DOP, STG devono rientrare nell'Elenco delle denominazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Reg. CE 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006, recante modalità di applicazione del Reg. CE 510/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Reg. CE 509/2006).
- Gli eventuali prodotti provenienti da "sistemi di produzione integrata" devono fare riferimento alla norma UNI 11233:2009.
- Gli eventuali prodotti tipici e tradizionali devono essere 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.

La Ditta fornitrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserveranno in originale nei propri Uffici ed in copia nelle AS.

Per fornitore deve intendersi ogni Impresa che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 14 di 28

nei centri di gestione/stoccaggio e la cui ragione sociale è presente nel DDT (documento di trasporto) che accompagna le derrate.

Nessuna derrata, non prevista contrattualmente, potrà essere utilizzata senza la previa autorizzazione scritta da parte della Direzione Sanitaria Aziendale.

L'acquisto delle derrate alimentari compete alla Ditta aggiudicataria del servizio e la conformità delle stesse ai requisiti specificati nel Capitolato deve poter essere verificata dal personale appositamente incaricato dalla Direzione Sanitaria delle AS in ogni momento.

La buona conservazione delle derrate, depositate o preparate, è onere della Ditta affidataria alla quale sarà imputata ogni avaria.

Nel caso in cui dai controlli emerga una mancanza di conformità con i requisiti richiesti, la Ditta dovrà garantire la sostituzione, immediata e a proprie spese, delle derrate in questione.

Nel corso dell'appalto, la Ditta affidataria dovrà integrare, secondo le necessità rappresentate dall'AS, le derrate alimentari occorrenti per il servizio, con l'inserimento di ulteriori voci le cui caratteristiche dovranno essere concordate fra le parti.

11. Derrate non conformi

L'AS, in caso di presenza di derrate non conformi, provvederà a segnalare le stesse alla Ditta aggiudicataria che dovrà eliminarle entro 90 minuti dalla segnalazione.

I tecnici effettueranno i controlli con l'ausilio di tutti i mezzi tecnologici adeguati, prelievi e asporto di campioni, da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'AS per le quantità di campioni prelevati.

Presso ciascun centro di gestione/raccolta delle derrate dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dall'AS per l'effettuazione dei controlli. Una copia di dette bolle, unitamente alle etichette dei prodotti biologici e provenienti da filiera corta e da commercio equo-solidale, relative alla consegna dovrà essere mantenuta presso il centro per almeno un mese.

12. Rifiuti

I rifiuti urbani prodotti dalle attività di preparazione e consumo dei cibi dovranno essere raccolti 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 dei Comuni in cui si trovano le sedi delle AS e secondo le modalità attivate dal soggetto gestore per le diverse frazioni merceologiche



(frazione secca riciclabile in mono materiale o multi materiale; frazione umida; rifiuto indifferenziato o frazione secca residua qualora sia stata attivata la raccolta della frazione umida).

La Ditta concorrente è tenuta a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato.

E' vietato conferire le frazioni, per le quali il soggetto gestore ha attivato la raccolta differenziata, con le modalità previste per il rifiuto indifferenziato per la frazione secca residua.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc.). 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 della Ditta aggiudicataria.

13. Riciclo

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie il cibo e le derrate integri non consumati potranno essere ritirati dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla Direzione dell'AS, per finalità in linea con la ratio della legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n° 179 del 31/7/2003 – art 23 su G.U. n° 189 del 13/8/2002 – art 8. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense si dispone che:

- l'Associazione deve essere iscritta negli appositi albi/elenchi;
- deve essere individuata la colonia felina o canina interessate;
- l'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- la Ditta che effettua il servizio di ristorazione deve esserne informata;
- deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge.

14. Controllo qualità

In applicazione del Sistema HACCP, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004, la Ditta deve aver redatto un "Manuale di autocontrollo" ad esso inerente e ne fornisce copia alla Direzione Sanitaria dell'AS.

Il Manuale sarà comprensivo dell'applicazione del Sistema di Rintracciabilità dei prodotti alimentari di cui al Reg.1441/2007, come previsto del D.Lgs. 193/07 e dovrà prevedere programmi di manutenzione ordinaria e straordinaria, sanificazione e disinfestazione dei locali concessi in uso dall'AS, così come riportato nei paragrafi successivi.



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 16 di 28

Inoltre - ferme restando le responsabilità dell'esecutore nella conduzione del servizio e fatti salvi i controlli e le verifiche che la Ditta deve effettuare in particolare per l'applicazione del sistema HACCP - al fine di garantire la qualità del servizio erogato è facoltà della Direzione Sanitaria dell'AS effettuare, presso i locali funzionali all'espletamento del servizio (interni aziendali e/o esterni della Ditta), 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 dalla Ditta alle prescrizioni del presente 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.

L'attività di controllo sarà effettuata dall'AS in collaborazione con le strutture preposte (SIAN).

Di seguito si riportano, a titolo non esaustivo, alcuni esempi di controlli e verifiche che verranno effettuate **presso i centri di cottura interni/esterni e presso i locali funzionali all'espletamento del servizio**, in ordine a:

- condizioni igienico-sanitarie:
 - del trasporto;
 - dei contenitori e degli imballaggi;
 - dei prodotti alimentari;
 - dei locali e delle attrezzature utilizzate;
 - del personale.
- caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari erogati in termini di conformità delle preparazioni a quanto previsto dai menù per quantità e qualità e dalle diete richieste;
- caratteristiche merceologiche (caratteristiche commerciali, aspetto esteriore, confezionamento) ed organolettiche nel momento della somministrazione e consumo dei pasti, fase terminale della filiera, (riscontro del corretto funzionamento del processo direttamente attraverso la soddisfazione dell'utente);
- modalità di prenotazione, di allestimento vassoi e di somministrazione dei pasti valutando:
 - la professionalità e competenza del personale;
 - le condizioni delle strutture edilizie, dei locali utilizzati, delle attrezzature necessarie alla somministrazione dei pasti, degli arredi;
 - l'idoneità ed efficacia del materiale monouso utilizzato;



- le customer satisfaction valutata anche attraverso il monitoraggio degli avanzi (valutazione della percentuale di rifiuto ovvero il prodotto consumato rispetto al prodotto servito).

Potranno essere effettuati prelievi di campioni di prodotti alimentari (materie prime e prodotti finiti), superfici, mani operatore, 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.

In caso di esito positivo le spese dei controlli verranno addebitate alla Ditta fornitrice, fatte salve le eventuali penali previste dal presente Capitolato. All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere un incaricato della Ditta fornitrice. Nulla potrà essere richiesto all'AS per le quantità di campioni prelevati.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta dovrà giornalmente prelevare 100 gr. di ogni prodotto somministrato, conservarlo in frigorifero in apposito contenitore ed etichettarlo come "campionatura a disposizione delle autorità competenti". Il predetto campione dovrà essere conservato per tre giorni.

I soggetti incaricati dell'esecuzione del servizio di controllo qualità, sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta fornitrice. 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'AS e/o gli operatori stessi. Il personale della Ditta non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'AS.

Delle operazioni di controllo dovrà essere redatto apposito verbale sottoscritto da chi, per conto dell'AS, effettua le operazioni di controllo e dal Responsabile incaricato dalla Ditta.

I controlli potranno dar luogo al blocco di derrate o piatti pronti al consumo.

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".

Presso i luoghi di espletamento del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà custodire tutti documenti di gara completi di allegati, l'offerta tecnica presentata in sede di gara ed il manuale di autocontrollo HACCP.

15. Relazione sull'andamento del servizio e questionario di gradibilità

Ad ogni semestre, la Ditta fornitrice trasmetterà alla Direzione Sanitaria dell'AS una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, al rapporto con gli addetti al controllo della qualità. La Ditta dovrà altresì trasmettere, sempre con cadenza semestrale, i risultati delle analisi di gradibilità del servizio erogato, da effettuarsi mediante questionario da somministrare agli utenti del servizio (degenti e dipendenti) nelle modalità concordate con l'AS.



Le relazioni su indicate, unitamente ai costi del servizio erogato, dovranno essere trasmessi dalla Ditta fornitrice, per conoscenza, alla Regione Lazio Direzione Centrale Acquisti – Via Rosa Raimondi Garibaldi, 7 – 00145 Roma oppure all’indirizzo e-mail: centrale.acquisti@regione.lazio.it.

16. Piano dei Trasporti

La Ditta fornitrice deve attuare il Piano dei trasporti comprensivo delle seguenti indicazioni:

- a la tipologia dei mezzi di trasporto;
- b il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- c la targa dei mezzi di trasporto;
- d idoneità al trasporto degli alimenti (delibera G.R. 275/06).

Il Piano dei trasporti sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dalla cucina e la consegna dei pasti presso i terminali di consumo, siano ridotti al minimo e comunque non oltre 2 ore dalla cottura ed un’ora dal distacco dei carrelli, nel caso di tipologia A (fresco-caldo), ed un’ora dal rinvenimento, nel caso di tipologia B (refrigerato).

Eventuali variazioni del Piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente all’AS, specificandone le motivazioni.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, usati esclusivamente per il trasporto di alimenti e, comunque, conformi alle normative vigenti.

E’ fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

La Ditta fornitrice deve rispettare tassativamente gli orari stabiliti dall’AS e nessun ritardo, per qualsiasi motivo, è ammesso.

Ai fini dell’attribuzione del punteggio tecnico migliorativo la Ditta concorrente potrà presentare offerta di utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (es. euro 5, a metano, ecc.).

17. Personale addetto al servizio

L’**Allegato A1** –“ *Schede dettaglio Aziende Sanitarie*” riporta il numero, i livelli di inquadramento e il monte ore degli addetti attualmente impiegati dalle Ditte che ad oggi erogano il servizio presso le AS partecipanti alla gara centralizzata. Tali dati, peraltro trasmessi alle AS dagli attuali fornitori, debbono considerarsi come mere indicazioni fornite in funzione degli adempimenti che la Ditta aggiudicataria sarà chiamata ad espletare prima della partenza del contratto, con particolare riferimento all’applicazione dei relativi CCNL. Rimane fermo che ciascuna Ditta è libera di formulare offerta secondo le proprie strategie organizzative, nel rispetto degli obblighi derivanti, delle norme applicabili e del CCNL.



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 19 di 28

Tutto il personale addetto al servizio appaltato, incluso il personale dietista, deve essere alle dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità della Ditta aggiudicataria, la quale ne risponde sia nei confronti dell'AS che di terzi.

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 alle AS di effettuare gli ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni.

La Ditta impiegherà personale di assoluta fiducia e di provata riservatezza, ed entro trenta giorni dalla notifica di avvenuta aggiudicazione deve comunicare all'AS competente e alla Regione Lazio l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, le relative mansioni, l'indicazione 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. In detto elenco dovrà essere altresì indicato, per ciascuna unità di personale impiegato dall'appaltatore nell'esecuzione del servizio oggetto di gara, il livello di inquadramento contrattuale ed il monte ore settimanale.

Il citato elenco del personale dovrà poi essere aggiornato ogni qualvolta si verificano variazioni del personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per servizio militare, malattia, infortunio, ferie e maternità, e comunicato all'AS entro 10 giorni dalla variazione.

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 degli operatori.

A fronte di eventi straordinari e non previsti, la Ditta dovrà impegnarsi a destinare risorse umane e strumentali aggiuntive al fine di assolvere gli impegni assunti.

La Ditta dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori impegnati nel servizio, condizioni normative, contributive e retributive conformi a quelle fissate dalle disposizioni legislative e dai contratti ed accordi collettivi di lavoro applicabili alla categoria, e in generale, da tutte le leggi e norme vigenti o emanate nel corso dell'appalto, nazionali e regionali, sollevando le Aziende da ogni responsabilità al riguardo.

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'AS si riserva pertanto, il diritto di chiedere in visione alla Ditta fornitrice, 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.

L'AS durante l'esecuzione del contratto, in presenza di inadempienza emersa e formalmente contestata o denunciata dall'Ispettorato del Lavoro, potrà inoltre sospendere la liquidazione delle fatture dandone notizia alla Regione Lazio in qualità di Stazione Appaltante per un ammontare



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 20 di 28

corrispondente al dovuto ai dipendenti , fino a che non si sarà ufficialmente accertato che il debito verso i lavoratori sia stato saldato ovvero che la eventuale vertenza sia stata conclusa.

Per tale sospensione la Ditta non potrà opporre eccezione, né avanzare pretese di risarcimento danno.

Le Ditte aggiudicatarie devono designare, per ogni AS contraente, una persona con funzioni di “Incaricato Referente”, con relativo numero telefonico di immediata reperibilità, al momento della presentazione dell’elenco del personale addetto. La funzione del Referente è quella di controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti previsti nel servizio.

L’incaricato referente dalla Ditta aggiudicataria deve essere costantemente reperibile ed ha il compito di interagire con il Referente dell’AS per garantire il massimo standard qualitativo del servizio, nonché di segnalare ogni anomalia che impedisca lo svolgimento del servizio stesso.

La Ditta e tutto il suo personale dovranno tenere in servizio un contegno corretto e dignitoso e mantenere il segreto professionale su fatti e circostanze concernenti i pazienti, l’organizzazione e l’andamento dell’AS dei quali abbia avuto notizia durante l’espletamento del servizio.

In particolare, la Ditta dovrà curare che il proprio personale:

- tenga un comportamento consono all’immagine ed alla funzione dell’AS;
- tenga un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza;
- indossi l’uniforme recante lo stemma o nome della Ditta e portare ben visibile il cartellino di riconoscimento;
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- consegni immediatamente i beni ritrovati all’interno dell’AS o ad essi affidati, qualunque sia il valore e stato, al proprio Responsabile diretto che dovrà consegnarli agli organi competenti dell’AS;
- segnali subito agli organi competenti dell’AS le anomalie rilevate durante l’espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia;
- rispetti il divieto di fumare.

Nello svolgimento del servizio deve evitarsi qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dei reparti e servizi.

Le Aziende si riservano inoltre il diritto di richiedere alla Ditta, per comprovati motivi, di sostituire il personale ritenuto inadatto al servizio; in tal caso, la Ditta provvederà alla relativa sostituzione con altro personale, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

E’ onere della Ditta affidataria provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro del proprio personale dipendente diversificandolo a seconda delle mansioni svolte.



E' altresì onere della Ditta affidataria controllare che tutte le norme igieniche, comprese quelle relative al vestiario vengano rigorosamente rispettate dal personale dipendente.

Le AS sono esonerate da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere al personale della Ditta aggiudicataria nell'esecuzione del contratto. La Ditta aggiudicataria è altresì ritenuta responsabile della condotta dei propri dipendenti e di ogni danno a persone e/o cose possa derivare dall'espletamento delle prestazioni contrattuali e sia imputabile ad essa o ai suoi dipendenti e dei quali siano chiamate a rispondere le Aziende che fin d'ora si intendono sollevate e indenni da ogni pretesa.

Ferie, sospensioni, scioperi non debbono creare disagio al servizio.

Per lo svolgimento del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà impiegare esclusivamente personale per il quale siano stati regolarmente adempiuti gli obblighi previsti dalle vigenti leggi in materia d'assicurazioni sociali, assistenziali, previdenziali, antinfortunistiche.

Saranno a carico della Ditta:

- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
- l'adozione nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli operai, delle persone addette e di terzi.

Ogni comunicazione inerente al servizio dovrà essere tempestivamente inviata all'AS.

La Ditta dovrà avere assolto a tutti gli obblighi previsti dal D.Lgs.n. 81/2008 e s.m.i..

La Ditta ha l'obbligo di rispettare tutte le norme inerenti alla tutela della salute dei propri lavoratori.

18. Formazione del personale

La Ditta si impegna entro 15 giorni dall'inizio del servizio a fissare incontri di formazione destinati a tutto il personale impiegato nelle attività richieste. Negli incontri deve essere presentato il servizio nelle sue diverse componenti, il contenuto delle prestazioni, la tempistica e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività.

In occasione delle giornate previste per la formazione il Responsabile del servizio dell'Impresa, sulla base dei documenti contrattuali, deve illustrare le modalità organizzative ai propri capigruppo, capisquadra e al personale tecnico più qualificato. Il Responsabile, mediante la propria organizzazione avrà anche il compito della formazione capillare del proprio personale operativo.

Nel corso di tale incontro l'AS, mediante propri rappresentanti, illustrerà la procedura prevista per i controlli di conformità del servizio.

La data fissata per tale incontro dovrà essere indicata preventivamente all'AS.

La Ditta deve impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, oltre a quelli previsti dalle normative di riferimento, riguardanti prodotti innovativi, attrezzature con caratteristiche operative



superiori, atti a migliorare, nell'insieme, la professionalità dei propri operatori. La formazione aggiuntiva sarà oggetto di valutazione in sede di attribuzione del punteggio tecnico.

Inoltre, in corso di esecuzione del contratto, qualora le procedure di controllo accertassero che eventuali non conformità siano attribuibili ad imperizia degli operatori, la Ditta deve provvedere in tempi brevi all'effettuazione di corsi di formazione/aggiornamento mirati, verificandone l'efficacia.

La Ditta deve garantire la partecipazione anche al personale messo a disposizione dalle AS.

19. Sopralluogo facoltativo

E' facoltà della Ditta concorrente, effettuare eventuali sopralluoghi presso le AS e presso le strutture residenziali e semiresidenziali.

In sede di sopralluogo la Ditta concorrente potrà effettuare una ricognizione delle strutture dell'AS, dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi (inclusi quelli delle mense) e di ogni altro bene/materiale, di proprietà dell'AS, funzionale al servizio di ristorazione. Potrà valutare inoltre i "percorsi" interni ed esterni alla struttura per il trasporto e la distribuzione dei pasti in modo da offrire le soluzioni e le attrezzature ritenute più opportune e compatibili con le dotazioni infrastrutturali dell'AS (es. montacarichi, ascensori, corridoi).

Qualora la Ditta intenda avvalersi della facoltà di effettuare il sopralluogo, dovrà presentare la richiesta con anticipo di almeno 7 giorni, mediante fax alle singole AS (con in copia la Centrale Acquisti della Regione Lazio, al numero 06 51684493). Il sopralluogo dovrà essere effettuato esclusivamente da:

- Legale rappresentante o direttore tecnico della Ditta, munito da copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Dipendente/collaboratore della Ditta, munito di apposita delega, sottoscritta dal legale rappresentante, e di copia di un documento di riconoscimento in corso di validità, sia del legale rappresentante che dello stesso dipendente/collaboratore.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato, in ogni caso previo appuntamento, almeno 10 giorni prima della data di scadenza per la presentazione delle offerte.

La figura incaricata dei sopralluoghi potrà essere accompagnata nell'esecuzione degli stessi, anche da altre persone, che potranno effettuare rilievi anche fotografici (al solo fine di utilizzare tale materiale per la gara in questione), nel rispetto della normativa sulla privacy.

I riferimenti delle AS che le Ditte concorrenti devono contattare per l'espletamento dell'eventuale sopralluogo sono riportati nell' **Allegato A1** –“ *Schede dettaglio Aziende Sanitarie*”.

E' possibile che nel corso della procedura possano verificarsi variazioni di persone e relativi riferimenti. In questi casi le variazioni saranno pubblicate sul sito della Regione Lazio www.regione.lazio.it, nella sezione relativa alla documentazione di gara, oppure comunicate via telefono/fax/mail dalle AS una volta inviata la richiesta di sopralluogo.



20. Adeguamento e manutenzione dei locali e degli impianti destinati al servizio

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, le Aziende pongono a disposizione della Ditta affidataria i seguenti locali destinati al servizio:

- per quanto concerne le AS Ifo e San Giovanni Addolorata:
il Centro di cottura interno con i locali per i servizi di pertinenza;
- relativamente alle AS di Rieti e alle strutture residenziali e semiresidenziali della AS Roma E:
spazi di adeguate proporzioni per effettuare tutte le operazioni inerenti il rinvenimento e la distribuzione dei pasti in legame refrigerato o la sola consegna, nel caso in cui per il lotto 3 (Asl Roma E) la Ditta abbia offerto un servizio in legame fresco-caldo.

I locali verranno messi a disposizione dall'AS alla Ditta affidataria nel loro stato di utilizzo attuale ed in comodato gratuito, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile.

La Ditta concorrente può indicare gli interventi tecnici, impiantistici, edili e logistici che ritiene opportuni per il miglioramento del servizio e che saranno oggetto di valutazione in sede di attribuzione del punteggio tecnico. Si precisa che suddetti interventi possono interessare tutte quelle opere/soluzioni che le Ditte concorrenti ritengono utili per il migliore utilizzo dei locali, per il perfetto montaggio delle attrezzature e degli arredi, per l'ottimizzazione dei percorsi "sporco-pulito" all'interno delle cucine e dei locali adibiti alla preparazione del pasto e per il miglioramento generale del servizio. Tali interventi sono, quindi, da ritenersi interamente a carico della Ditta stessa.

Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali, verrà redatto un verbale in contraddittorio tra la Ditta affidataria e l'AS, nel quale verranno dettagliati gli interventi proposti dalla Ditta in sede di gara nell'Offerta Tecnica con le osservazioni ritenute opportune.

Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

La Ditta si impegna quindi a provvedere, senza ulteriori oneri a carico dell'AS, a realizzare gli interventi di miglioramento dei locali/impianti indicati nell'Offerta Tecnica presentata in sede di gara, intendendosi l'AS sollevata da ogni responsabilità derivante dalla loro inosservanza.

Gli impianti impiegati per il servizio devono in ogni caso essere, a cura e spese della Ditta affidataria, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente all'atto dell'affidamento del servizio, intendendosi l'AS sollevata da ogni responsabilità derivante dalla loro inosservanza.

La Ditta affidataria s'impegna a non eseguire, senza la preventiva autorizzazione dell'AS, i lavori di adattamento o di abbellimento dei locali dell'esercizio e, ove autorizzati, riconosce il diritto dell'AS di acquisirli alla scadenza dell'appalto, al patrimonio dell'Ente senza nessuna pretesa da parte della Ditta.

Alla cessazione del contratto la Ditta si impegna a riconsegnare all'AS i locali, le attrezzature e gli impianti di proprietà della stessa in buono stato. Le eventuali difformità riscontrate rispetto ai



relativi verbali di consegna saranno oggetto di valutazione economica da parte dell'AS e, eventualmente, di relativo indennizzo.

I costi relativi ai consumi di energia elettrica, gas, telefono e, in generale, tutti i costi strettamente inerenti alla gestione del servizio – ad esclusione delle utenze dell'acqua e dei rifiuti - sono a carico della Ditta. Per ciò che concerne i costi delle predette utenze, gli stessi dipendono dalle rispettive soluzioni proposte dalle Ditte concorrenti. La Ditta si impegna a provvedere, senza ulteriori oneri a carico dell'AS, alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti.

21. Attrezzature, arredi, mezzi ed altro materiale

L'**Allegato A1** – “*Schede di dettaglio Aziende Sanitarie*” riporta il numero e la tipologia di attrezzature di proprietà dell'AS e della Ditta attuale fornitrice. Tali informazioni debbono considerarsi come mere indicazioni fornite al fine di ; resta fermo che le Ditte partecipanti alla gara potranno effettuare sopralluogo, acquisendo ulteriori informazioni in merito a numero, tipologia e stato delle attrezzature, degli arredi, dei mezzi e di tutto il materiale disponibile presso le strutture sanitarie, ai fini della valutazione delle integrazioni, sostituzioni e forniture necessarie.

La Ditta dovrà fornire a proprie spese tutte le eventuali nuove attrezzature (incluse stoviglie), gli arredi e, comunque, per quelli già disponibili in AS, se funzionali al servizio, dovrà garantire l'assistenza e la manutenzione per tutta la durata del contratto.

Le attrezzature ed ogni altro mezzo impiegati per il servizio devono in ogni caso essere, a cura e spese della Ditta affidataria, resi conformi a quanto previsto dalla normativa vigente all'atto dell'affidamento del servizio, intendendosi l'AS sollevata da ogni responsabilità derivante dalla loro inosservanza.

Tutte le forniture, pertanto, devono essere rese con la formula “chiavi in mano” e senza alcun onere aggiuntivo per l'AS.

Tutte le attrezzature e gli arredi sopra richiamati dovranno intendersi funzionanti fin dalla data di inizio dell'esecuzione del servizio.

Si evidenzia che le attrezzature utilizzate per la cottura dei pasti, il lavaggio e il congelamento degli alimenti devono essere conformi alla direttiva CEE 92/75 e, in particolare, devono appartenere:

- Alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
- Alla classe A per le lavatrici, le lavastoviglie e i forni.

La Ditta in sede di presentazione dell'offerta dovrà produrre documentazione dalla quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

Alla scadenza del contratto le attrezzature e i mezzi sopra riportati non diventeranno di proprietà dell'AS e, pertanto, al termine del rapporto contrattuale, dovranno essere ritirate e cura e spese della Ditta, salvo diversi accordi con l'AS.



22. Pulizie dei locali e delle attrezzature

Oltre quanto indicato negli altri articoli relativamente agli oneri di pulizia, sanificazione e lavaggio, la Ditta fornitrice dovrà rispettare il programma di intervento di pulizia relativo a tutte le superfici interessate dalla gestione del servizio affidate alla sua responsabilità diretta.

La Ditta dovrà, in ogni caso, provvedere a:

- pulizia quotidiana e periodica, con prodotti detergenti, dei locali cucina;
- disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, con prodotti idonei all'uso, con cadenza almeno trimestrale o, comunque, quando se ne ravvisa la necessità;
- pulizia, lavaggio e disinfezione delle macchine e di tutte le attrezzature mobili e delle stoviglie utilizzate per la preparazione dei pasti;
- fornitura di tutti prodotti occorrenti per la pulizia, sanificazione, disinfestazione e manutenzione che dovranno essere idonei all'uso specifico e non dovranno lasciare alcun residuo tossico negli alimenti (In caso d'accertata presenza di prodotti tossici saranno escluse dal consumo le vivande preparate e gli importi relativi saranno addebitati alla Ditta, fatto salvo il diritto di rivalsa per l'eventuale maggiore danno subito);
- ritiro e smaltimento di tutto il materiale di risulta; in particolare, i rifiuti dovranno essere raccolti in maniera differenziata negli appositi contenitori forniti dalla Ditta, e trasportati nell'apposita piattaforma di deposito, con proprio personale, secondo le direttive impartite dalle Direzioni Sanitarie di Presidio.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione utilizzati dovranno essere conformi alla vigente normativa e in particolare al Reg. CE 648/2004 e al DPR n.21 del 6 febbraio 2009 per i detergenti e al D.lgs. 174 del 25 febbraio 2000 e al DPR 392 del 6 ottobre 1998 per quanto riguarda disinfestanti e disinfettanti.

Tutti i prodotti utilizzati 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. E' vietato l'uso di confezioni non originali per liquidi di pulizia (es. bottiglie di acqua minerale). Di tutti i prodotti la ditta dovrà trasmettere all'AS le schede tecniche di sicurezza e, se richieste, le campionature. L'AS si riserva la facoltà di far sostituire i prodotti non ritenuti idonei.

Tutto il materiale di pulizia e sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, durante lo svolgimento di tali operazioni. Detti prodotti, al momento del loro utilizzo, dovranno essere riposti su un carrello apposito.

**23. Lavaggio carrelli per i degenti ed attrezzature per le mense del personale**

Il servizio di lavaggio dei carrelli e delle attrezzature necessarie dovrà svolgersi tutti i giorni, feriali e festivi, con le seguenti modalità:

- I carrelli termici dovranno essere svuotati, puliti, lavati con apposito detergente e brillantante, asciugati;
- I rifiuti organici, secchi, vetro e lattine, carta e cartone, etc., dovranno essere raccolti in maniera differenziata negli appositi contenitori per rifiuti forniti dal Gestore e trasportati nella zona di stoccaggio. Si dovrà procedere al lavaggio a fondo dei carrelli vari, lavapentole (avendo cura di pulire i paraspruzzi, griglie, filtri, ecc.) e tutte le attrezzature ed utensileria necessarie per il servizio;
- La Ditta dovrà controllare attentamente che i cicli di lavaggio siano conformi alle esigenze del servizio;
- Tutto il materiale occorrente per la gestione del servizio è a carico della Ditta, così pure i sacchi per i rifiuti che, peraltro, dovranno rispondere alla normativa vigente in materia di rifiuti, provvedendo alla relativa differenziazione, separandoli per tipologia di rifiuto negli appositi contenitori, e trasportandoli nell'apposita piattaforma di deposito, con proprio personale.

24. Gestione della fase transitoria

Nella prima fase di esecuzione dell'appalto (denominata fase transitoria), in cui potranno essere effettuate opere edili e impiantistiche di adeguamento dei locali messi a disposizione dall'AS e in cui si dovrà favorire il passaggio dall'organizzazione attuale a quella definitiva, la Ditta aggiudicataria dovrà comunque provvedere all'erogazione del servizio di ristorazione ai degenti ed agli utenti delle mense: la fase di transizione non potrà comunque superare i 6 mesi dalla data di stipula del contratto.

Durante questa fase la ditta aggiudicataria dovrà:

- eseguire gli eventuali lavori di adeguamento (edile e impiantistici) dei locali esistenti in funzione del sistema proposto;
- garantire, in ogni caso, la continuità nell'erogazione del servizio ad un livello almeno pari a quello attuale. In tal senso sarà a discrezione della Ditta scegliere la tipologia di servizio (A o B) più adatta per la fornitura dei pasti.



25. Norme in materia di sicurezza

La Ditta fornitrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è obbligata ad attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori, e in particolare (anche se non in modo esaustivo) al D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni (Attuazione di direttive CEE/CE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro).

La Ditta fornitrice dovrà realizzare anche eventuali ulteriori misure di sicurezza che dovessero risultare necessarie a seguito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto del servizio e del coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, previsti dal D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.i..

La Ditta dovrà garantire una propria organizzazione interna della prevenzione e tutela della salute e sicurezza sul lavoro secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo n° 81/2008 e s.m.i.; tra l'altro dovrà individuare e comunicare formalmente all'ufficio competente dell'A.S. i nominativi e relativi recapiti telefonici dei seguenti soggetti che ricoprono incarichi relativi alla sicurezza dei lavoratori:

- il responsabile e gli addetti al servizio di prevenzione e protezione;
- il medico competente;
- il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- gli incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio di pronto soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza.

La Ditta, conformemente alla normativa vigente, deve affiggere, a propria cura e spese presso i locali di produzione, cartelli illustranti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

Sono, tra l'altro, a carico della Ditta la valutazione del rischio incendio relativamente agli ambienti assegnati, le misure di prevenzione e protezione contro gli incendi, la loro sorveglianza, controllo, verifica e manutenzione, la predisposizione delle procedure d'emergenza e del piano di evacuazione degli ambienti, che dovranno essere coordinati con quelli previsti dall'AS.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale della ditta appaltatrice, deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. E' vietato impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Ferme restando le responsabilità della Ditta aggiudicataria in materia, l'AS ha la facoltà di controllare che lo svolgimento dell'attività avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza presupposte dal presente articolo.



CAPITOLATO TECNICO

Allegato_A

Pag: 28 di 28

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, dovrà anche essere redatto il documento unico di valutazione dei rischi che dovrà essere allegato al contratto.

26. Specifiche del Lotto 1

Per il solo Lotto 1, si specifica che nell'Azienda Ospedaliera San Giovanni Addolorata l'allestimento del self service, nonché la distribuzione dei pasti per la mensa dipendenti verrà svolto da personale aziendale; la Ditta aggiudicataria dovrà erogare tutte le altre attività previste dal presente capitolato (es, approvvigionamento materie prime, cottura, pulizia e sanificazione, ecc.) per il servizio di mensa ai dipendenti.

Copia



DIETETICO REGIONALE

**Allegato_B
Pag: 1 di 48**



**Regione
Lazio**

**GARA COMUNITARIA CENTRALIZZATA A PROCEDURA APERTA
FINALIZZATA ALL'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
OCCORRENTE ALLE AZIENDE SANITARIE IFO, RIETI, SAN GIOVANNI
ADDOLORATA E ROMA E, DELLA REGIONE LAZIO**

ALLEGATO B

DIETETICO REGIONALE



INDICE

PREMESSA.....	3
DIETA COMUNE	5
DIETA IPOSODICA	7
DIETA IPER NUTRITIVA	9
DIETA D'ATTESA/URGENZA	11
DIETA PRIVA DI GLUTINE	12
DIETA IPOCALORICA 1200	14
DIETA IPOCALORICA 1500	15
DIETA IPOPROTEICA PER INSUFFICIENZA RENALE	17
DIETA IPOPROTEICA PER DIABETICI.....	19
DIETA IPOPROTEICA PER EPATOPAZIENTI.....	21
DIETA PER PAZIENTI SOTTOPOSTI A DIALISI.....	23
DIETA RIALIMENTAZIONE LIQUIDA.....	25
DIETA RIALIMENTAZIONE SEMISOLIDA	27
DIETA SOFFICE.....	29
DIETA PER DISFAGIA.....	31
DIETA LIQUIDA	33
DIETA A BASSO RESIDUO.....	35
DIETA LATTO-OVO-VEGETARIANA.....	37
DIETA PEDIATRICA (1-3 mesi).....	39
DIETA PEDIATRICA (4-6 mesi).....	40
DIETA PEDIATRICA (7-9 mesi).....	41
DIETA PEDIATRICA (10-12 mesi).....	42
DIETA PEDIATRICA (1-2 anni)	43
DIETA PEDIATRICA (3-6 anni)	45
DIETA PEDIATRICA (7-12 anni)	47



PREMESSA

Il presente documento, **Allegato B - Dietetico**, riporta il prontuario dietoterapico per le Aziende Sanitarie della Regione Lazio. Il testo è stato redatto in conformità alle direttive indicate dal Ministero della Salute nelle “Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione ospedaliera” del 2010.

Considerata la complessità di modulare un Dietetico centralizzato in linea con le esigenze di ciascuna Azienda Sanitaria, il presente documento deve essere inteso come uno “schema dietetico standard”, al cui interno sono riportate diete comunemente utilizzate e studiate per coprire le esigenze nutrizionali della maggior parte degli utenti. Sarà poi facoltà di ciascuna Azienda Sanitaria adattare le diete di seguito riportate o aggiungerne di altre in base alle specifiche esigenze dei degenti ricoverati nelle proprie strutture territoriali, dandone poi comunicazione al fornitore aggiudicatario.

Le diete riportate nel presente Dietetico standard rispettano il seguente schema:

1. **Diete comuni:** insieme di menu fruibili in tutte le situazioni patologiche che non richiedono un particolare trattamento dietetico (house diet)
 - Dieta comune (2200 Kcal)
 - Dieta comune iposodica (2100 Kcal)
 - Dieta di attesa/urgenza (900 Kcal)
2. **Diete standard:** schemi dietoterapici adatti a specifiche patologie con caratteristiche bromatologiche precodificate
 - Ipernutritiva
 - Priva di glutine
 - Ipocalorica (1200-1500 Kcal)
 - Ipoproteica (per diabetici, per insufficienza renale, per epatopazienti)
 - Dieta per pazienti sottoposti a dialisi
 - Di rialimentazione (semisolida e liquida)
 - Dieta soffice
 - Dieta per disfagia
 - Dieta liquida
 - Dieta a basso residuo
 - Dieta Latto-Ovo-Vegetariana
3. **Diete pediatriche:** schemi dietoterapici tarati sulle esigenze delle diverse età degli utenti
 - 0-3 mesi
 - 4-6 mesi
 - 7-9 mesi
 - 10-12 mesi
 - 1-2 anni
 - 3-6 anni



- 7-12 anni

Per le Diete ad personam (ricettate) - indicate per pazienti la cui dietoterapia non può essere gestita con le diete codificate - e per le altre tipologie di dieta non comprese nell'elenco di cui sopra, il personale della Ditta dovrà attenersi alle indicazioni specifiche e alle disposizioni fornite dal Servizio di dietetica o dal Responsabile di reparto di ciascuna Azienda Sanitaria. In particolare le Diete ad personam verranno prescritte dallo specialista in Nutrizione clinica e calcolate dal dietista di ciascuna Azienda Sanitaria e allestite utilizzando grammature, alimenti e modalità di preparazione specifiche.

Il modello di riferimento da cui derivano tutte le diete è il vitto comune che, simile ad un menù alberghiero, è un insieme di scelte alimentari compatibile con tutte quelle condizioni patologiche che non richiedono particolare trattamento dietetico ed è di fatto il più diffuso protocollo alimentare in uso nei nosocomi

Si rileva che la quota energetica proposta è conforme alle linee guida specifiche internazionali, mentre maggiore è la quota proteica, vista l'elevata prevalenza nelle strutture ospedaliere di pazienti nutrizionalmente fragili o malnutriti. Tale scelta è dettata dalle seguenti motivazioni:

- lo stato di convalescenza giustifica un incremento delle necessità, per il recupero del maggior dispendio durante la fase acuta della malattia;
- l'immobilizzazione a letto modifica il bilancio azotato durante la degenza e comunque è del tutto comune tra i pazienti subire digiuni necessari per accertamenti radiologici, in pre o post operatorio ecc.
- gli standard riguardanti il sodio andrebbero applicati anche alla ristorazione ospedaliera, riservando alle diete strettamente iposodiche quote di sale inferiore ai 3 grammi/die.



DIETA COMUNE

2200 Kcal

Menù di tipo "alberghiero" dedicato a tutti i degenti che non necessitano di particolari indicazioni dietetiche. Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire le necessità della maggior parte della utenza.

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	90
Lipidi	g.	80
Glucidi	g.	280

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	200
Fette biscottate	30
Pasta di semola	140
Pane 00	150
Bovino adulto	120
Fior di latte	100
Ortaggi (media)	400
Frutta fresca (media)	400 (media)
Parmigiano	10
Marmellata	25
Zucchero	10
Orzo/Tè/Caffè	q.b.
Olio extravergine	40

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte+orzo	200
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Zucchero	10
Pranzo	
Pasta di semola	100
Bovino	120
Ortaggi	200
Frutta	200
Pane	50
Olio	20
Parmigiano	5
Cena	
Pasta di semola	40
Fior di latte	100
Ortaggi	200
Frutta	200
Pane	100
Olio	20
Parmigiano	5



Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Pasta di semola	100	Riso	100
		Pasta + legumi secchi	50 + 40
		Pasta + patate	40 + 150
		Gnocchi	200
		Pasta fresca ripiena	150
Bovino adulto	120	Petto tacchino/pollo	140
		Pollo con osso	300
		Filetto di pesce	180
		Uova	n..2
		Formaggio fresco + prosciutto crudo o cotto	60+60
Ortaggi cotti	200	Ortaggi crudi a foglia (lattuga)	80
		Ortaggi crudi (pomodori finocchi)	200
		Patate/purea	200

NOTE:La quota di sale raccomandabile non dovrebbe eccedere i g.6

**DIETA IPOSODICA**

2100 Kcal

Ha densità nutritiva in grado di soddisfare i fabbisogni di una popolazione eterogenea, con contenuto in sodio ridotto.

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	80
Lipidi	g.	70
Glicidi	g.	290
Sodio	mg	286
Potassio	mg	2346
Fosforo	mg	1201

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	200
Fette biscottate	30
Pasta di semola	140
Pane 00 senza sale	150
Bovino adulto	120
Ricotta di mucca	100
Ortaggi (media)	400
Frutta fresca (media)	400
Olio extravergine	40
Marmellata	25
Zucchero	10
Orzo/Tè/Caffè	q.b.

*Esempio di distribuzione
giornaliera*

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte	200
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Zucchero	10
Pranzo	
Pasta di semola	100
Bovino	120
Ortaggi	200
Frutta	200
Pane	50
Olio	20
Cena	
Pasta di semola	40
Ricotta	100
Ortaggi	200
Frutta	200
Pane	100
Olio	20

**DIETETICO REGIONALE****Allegato_B**
Pag: 8 di 48

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Pasta di semola	100	Riso	100
		Pasta+legumi secchi	50+40
		Pasta+patate	40+150
		Gnocchi	200
Bovino adulto	120	Petto tacchino/pollo	140
		Pollo con osso	300
		Filetto di pesce	180
		Uova	120 (nr.2)
		Ricotta/mozzarella	100
Ortaggi cotti	200	Ortaggi crudi a foglia (lattuga)	80
		Ortaggi crudi (pomodori finocchi)	200
		Patate/purea	200

**DIETA IPER NUTRITIVA**

2800 Kcal

Prevede una aliquota energetica ed un contenuto in nutrienti particolarmente alto, ha indicazione in situazioni di elevate necessità nutrizionali

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	120
Lipidi	g.	105
Glicidi	g.	345

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	450
Fette biscottate	45
Pasta di semola	140
Pane 00	200
Bovino adulto	120
Fior di latte	100
Prosciutto crudo	60
Ortaggi (media)	400
Frutta fresca (media)	400
Parmigiano	10
Olio extravergine	40
Marmellata	25
Zucchero	10
Orzo/Tè/Caffè	q.b.

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte+Orzo	450
Fette biscottate	45
Marmellata	25
Zucchero	10
Pranzo	
Pasta di semola	100
Bovino	120
Prosciutto crudo (supplemento)	60
Ortaggi	200
Frutta	200
Pane	100
Olio	20
Parmigiano	5
Cena	
Pasta di semola	40
Fior di latte	100
Ortaggi	200
Frutta	200
Pane	100
Olio	20
Parmigiano	5

**DIETETICO REGIONALE****Allegato_B**
Pag: 10 di 48

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Pasta di semola	100	Riso	100
		Pasta + legumi	50+40
		Pasta + patate	40+150
		Gnocchi	200
Bovino adulto	120	Petto tacchino/pollo	140
		Pollo con osso	300
		Filetto di pesce	180
		Uova	nr.2
		Formaggio fresco + prosciutto crudo o cotto	60+60
Prosciutto crudo (supplemento)	60	Formaggio	50
		Prosciutto cotto	50
Ortaggi cotti	200	Ortaggi crudi a foglia (lattuga)	80
		Ortaggi crudi (pomodori finocchi)	200
		Patate/purea	200

NOTE:La quota di sale raccomandabile non dovrebbe eccedere i g.6

**DIETA D'ATTESA/URGENZA**

900 Kcal (per pasto singolo)

Prevede un menù semplificato di primo impatto, adatto praticamente a tutte le situazioni patologiche, utilizzabile in attesa di protocolli più specifici; contiene lattosio e glutine.

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	35
Lipidi	g.	40
Glicidi	g.	110

Spettanze sul pasto

Alimenti	Grammi a crudo
Pasta di semola	30
Pane all'olio	50
Fior di latte	100
Patate	200
Frutta fresca (media)	200
Parmigiano	10
Olio extravergine	5
Burro	5

Esempio di distribuzione

Alimenti	Grammi
Pasto	
Pasta di semola	30
Fiordilatte	100
Patate	200
Frutta	200
Pane all'olio	50
Olio	5
Parmigiano	10
Burro	5

**DIETA PRIVA DI GLUTINE**

2150 Kcal

Dieta indicata per i pazienti affetti da morbo celiaco; tale dieta prevede l'uso di alimenti senza glutine. Le fasi di preparazione e di cottura del cibo devono seguire procedure specifiche, atte ad evitare contaminazioni anche con sole tracce di glutine

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	85
Lipidi	g.	70
Glicidi	g.	285

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero *	200
Marmellata	25
Zucchero	10
Biscotti senza glutine	30
Pasta senza glutine	140
Bovino adulto	120
Pane senza glutine	140
Fior di latte	100
Ortaggi	400
Frutta	400
Parmigiano	10
Olio extravergine	40
Caffè / Tè	q.b.

(*) *No Orzo*

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte intero *+caffè/tè	200
Marmellata	25
Zucchero	10
Biscotti senza glutine	30
Pranzo	
Pasta senza glutine	100
Bovino adulto	120
Ortaggi	200
Pane senza glutine	70
Frutta	200
Parmigiano	5
Olio	20
Cena	
Pasta senza glutine	40
Fior di latte	100
Ortaggi	200
Pane senza glutine	70
Frutta	200
Parmigiano	5
Olio	20

**DIETETICO REGIONALE****Allegato_B
Pag: 13 di 48**

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Pasta senza glutine	100	Riso	100
Biscotti senza glutine	30	Fette biscottate senza glutine	30
Bovino adulto	120	Filetto di pesce	180
		Formaggio	100
		Petto di pollo/tacchino	140
		Pollo con osso	300
		Prosciutto Crudo + formaggio fresco	60+60
		Uova	n° 2

**DIETA IPOCALORICA 1200**

1200 Kcal

Regime dietetico a contenuto calorico ridotto con limitazione degli zuccheri semplici e dei grassi saturi.

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	70
Lipidi	g.	30
Glicidi	g.	160

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	200
Fette biscottate	15
Pasta di semola	100
Bovino adulto	120
Pesce	180
Ortaggi	400
Frutta	400
Olio	20
Orzo/Tè	q.b.

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Tè o caffè d'orzo	q.b.
Latte intero	200
Fette biscottate	15
Pranzo	
Pasta di semola	50
Bovino adulto	120
Ortaggi	200
Olio	10
Frutta	200
Cena	
Pasta di semola	50
Pesce	180
Ortaggi	200
Olio	10
Frutta	200

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Pasta di semola	50	Gnocchi	100
		Legumi secchi	50
		Semolino	50
		Riso	50
Bovino adulto	120	Petto tacchino/pollo	140
		Pollo con osso	300
		Filetto di pesce	180
		Uova	n..2
		Formaggio fresco + prosciutto crudo o cotto	60+60
Ortaggi cotti	200	Ortaggi crudi a foglia (lattuga)	80
		Ortaggi crudi (pomodori finocchi)	200

**DIETA IPOCALORICA 1500**

1500 Kcal

Regime dietetico a contenuto calorico ridotto con limitazione degli zuccheri semplici e dei grassi saturi.

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	80
Lipidi	g.	40
Glicidi	g.	210

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	200
Fette biscottate	15
Pasta di semola	90
Pane 00	100
Pesce	180
Bovino adulto	120
Ortaggi	400
Frutta	400
Olio	30
Orzo/Tè/Caffè	q.b.

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Tè o caffè d'orzo	q.b.
Latte	200
fette biscottate	15
Pranzo	
Pasta di semola	50
Bovino adulto	120
Pane	50
Ortaggi	200
Olio	15
Frutta	200
Cena	
Pasta di semola	40
Pesce	180
Pane 00	50
Ortaggi	200
Olio	15
Frutta	200

**DIETETICO REGIONALE****Allegato_B**
Pag: 16 di 48

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Pasta di semola	50	Gnocchi	100
		Legumi secchi	50
		Riso	50
Bovino adulto	120	Petto tacchino/pollo	140
		Pollo con osso	300
		Filetto di pesce	180
		Uova	n.2
		Formaggio fresco + prosciutto crudo o cotto	60+60
Ortaggi cotti	200	Ortaggi crudi a foglia (lattuga)	80
		Ortaggi crudi (pomodori finocchi)	200

**DIETA IPOPROTEICA PER INSUFFICIENZA RENALE**

2350 Kcal

Dieta moderatamente ipercalorica, a basso contenuto proteico, con prevalenza di proteine di origine animale, a basso tenore di fosforo e potassio, con zuccheri semplici. Indicata per pazienti con insufficienza renale, non diabetici

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	40
Lipidi	g.	80
Glicidi	g.	360
Sodio	mg	426
Potassio	mg	2153
Fosforo	mg	761

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Carne	50
Fior di latte	50
Pasta di semola	100
Pastina aproteica	50
Pane aproteico	200
Fette biscottate Aproteiche	60
Ortaggi (media)	300
Frutta(media)	500
Marmellata	50
Zucchero	20
Olio	50
Tè/Orzo	q.b.

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Tè o orzo	q.b.
Fette biscottate aproteiche	60
Marmellata	50
Zucchero	20
Pranzo	
Pasta di semola	100
Carne	50
Pane aproteico	100
Ortaggi	150
Frutta	250
Olio	25
Cena	
Pastina aproteica	50
Fior di latte	50
Pane aproteico	100
Ortaggi	150
Frutta	250
Olio	25

**DIETETICO REGIONALE****Allegato_B**
Pag: 18 di 48

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Carne	50	Petto di pollo o di tacchino	50
		Filetto di pesce	80
		Pollo con osso	125
Fior di latte	50	Formaggini	60
		Stracchino	50
		Uovo + formaggino	(n.1+1)
		Formaggio spalmebile	60
		Uova	(n.2)

NOTE: è preferibile suddividere i generi inviati per la colazione, prevedendo una merenda pomeridiana con té o orzo (se possibile) fette biscottate aproteiche g.30 marmellata g 25 zucchero g.10

Copia

**DIETA IPOPROTEICA PER DIABETICI**

1800 Kcal

Dieta a basso contenuto proteico, con prevalenza di proteine di origine animale, a basso tenore di fosforo e potassio, e di zuccheri semplici, indicata per pazienti con insufficienza renale e diabete

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	45
Lipidi	g.	80
Glicidi	g.	230
Sodio	mg	455
Potassio	mg	2079
Fosforo	mg	826

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	150
Carne	50
Fior di latte	50
Pasta di semola	100
Pane aproteico	100
Fette biscottate aproteiche	60
Ortaggi (media)	300
Frutta(media)	400
Olio	50
Tè/Orzo	q.b.

*Esempio di distribuzione
giornaliera*

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte	150
Fette biscottate aproteiche	60
Pranzo	
Pasta di semola	60
Carne	50
Pane aproteico	50
Ortaggi	150
Frutta	200
Olio	25
Cena	
Pasta di semola	40
Fior di latte	50
Pane aproteico	50
Ortaggi	150
Frutta	150
Olio	25

**DIETETICO REGIONALE****Allegato_B**
Pag: 20 di 48

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Carne	50	Petto di pollo o di tacchino	50
		Filetto di pesce	80
		Pollo con osso	125
Omogeneizzato di carne	120	Formaggini	60
		Stracchino	50
		Uovo + formaggino	(n.1+1)
		Formaggio spalmebile	60
		Uova	(n.2)

NOTE: è preferibile suddividere i generi inviati per la colazione, prevedendo una merenda pomeridiana con: the o orzo (se possibile) Fette biscottate aprotiche g 30

Copia

**DIETA IPOPROTEICA PER EPATOPAZIENTI**

1750 Kcal

Dieta a basso contenuto proteico, con prevalenza di proteine di origine vegetale o latteocasearia, con zuccheri semplici, adatta per pazienti con epatite cronica attiva o cirrosi epatica in fase di scompenso

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	50
Lipidi	g.	55
Glicidi	g.	280
Sodio	mg	518

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Carne	50
Fior di latte	50
Pasta di semola	100
Pane	100
Fette biscottate	30
Ortaggi (media)	300
Frutta(media)	450
Marmellata	50
Zucchero	20
Olio	40
Tè o Orzo	q.b.

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Tè o orzo	q.b
Fette biscottate	30
Marmellata	50
Zucchero	20
Pranzo	
Pasta di semola	60
Carne	50
Pane	50
Ortaggi	150
Frutta	250
Olio	20
Cena	
Pasta di semola	40
Fior di latte	50
Pane	50
Ortaggi	150
Frutta	200
Olio	20

**DIETETICO REGIONALE****Allegato_B**
Pag: 22 di 48

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Carne	50	Petto di pollo o di tacchino	50
		Filetto di pesce	80
		Pollo con osso	125
Fior di latte	50	Formaggini	60
		Stracchino	50
		Uovo + formaggino	(n.1+1)
		Formaggio spalmabile	60
		Uova	(n.2)

NOTE: in caso di necessità per ridurre ulteriormente la quota proteica della dieta è sufficiente sostituire la pasta comune con pasta aproteica (proteine totali g. 37). Qualora si ritenga utile fornire unicamente proteine animali di origine lattiero casearia, la carne g.50 può essere sostituita con g. 200 di latte magro.

**DIETA PER PAZIENTI SOTTOPOSTI A DIALISI**

2100 Kcal

Dieta a contenuto proteico controllato, a basso tenore di fosforo e potassio, con zuccheri semplici, adatta per pazienti in trattamento emodialitico

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	80
Lipidi	g.	95
Glicidi	g.	230
Sodio	mg	786
Potassio	mg.	2283
Fosforo	mg.	1136

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	200
Carne	100
Fior di latte	100
Pasta di semola	100
Pane	100
Fette biscottate	30
Ortaggi (media)	300
Frutta(media)	400
Marmellata	50
Zucchero	20
Burro	10
Olio	50
Orzo/Tè	q.b.

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte	200
Fette biscottate	30
Marmellata	50
Zucchero	20
Burro	10
Pranzo	
Pasta di semola	60
Carne	100
Pane	50
Ortaggi	50
Frutta	200
Olio	25
Cena	
Pasta di semola	40
Fior di latte	100
Pane	50
Ortaggi	150
Frutta	200
Olio	25

**DIETETICO REGIONALE****Allegato_B**
Pag: 24 di 48

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Carne	100	Petto di pollo o di tacchino	100
		Filetto di pesce	150
		Pollo con osso	200
Fior di latte	50	Formaggini per infanzia	60
		Stracchino	100
		Uova	(n.2)

NOTE: Al fine di controllare l'apporto idrico giornaliero, si consiglia di confezionare il primo piatto della cena senza brodi

Copia

**DIETA RIALIMENTAZIONE LIQUIDA**

1700 Kcal

Regime progressivo di alimentazione completamente liquido, ipocalorico, di facile digeribilità ed a basso residuo, utilizzabile dopo intervento chirurgico.

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	55
Lipidi	g.	45
Glicidi	g.	280

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Tè	q.b.
Biscotto Solubile	30
Pasta di semola	60
Omogeneizzati di carne	320
Patate (purea)	400
Succo di frutta	500
Parmigiano	10
Olio extravergine	10
Burro	10
Zucchero	10

*Esempio di distribuzione
giornaliera*

Alimenti	Grammi
Colazione	
Tè	q.b.
Biscotto solubile	30
Zucchero	10
Pranzo	
Pasta di semola	30
Omogeneizzato carne	160
Purea di patate	200
Succo di frutta	250
Olio	5
Burro	5
Parmigiano	5
Cena	
Pasta di semola	30
Omogeneizzato carne	160
Purea di patate	200
Succo di frutta	250
Olio	5
Burro	5
Parmigiano	5

**DIETETICO REGIONALE****Allegato_B
Pag: 26 di 48**

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Pasta di semola	30	Crema di riso	30
		Riso	30

NOTE: purea confezionato s/ latte per basso residuo. Succhi di frutta s/polpa a basso residuo. Sostituire omogeneizzati con formaggini solubili per variazioni non a basso residuo.

Copia

**DIETA RIALIMENTAZIONE SEMISOLIDA**

2000 Kcal

Regime a consistenza intermedia tra liquida e solida, a contenuto medio in energia, a basso residuo previsto per la rialimentazione dopo intervento chirurgico

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	85
Lipidi	g.	65
Glicidi	g.	280

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Tè	q.b.
Fette biscottate	30
Pasta di semola	80
Pane all'olio	100
Bovino adulto	120
Filetto di pesce	180
Patate	400
Frutta fresca (media)	400
Parmigiano	10
Olio extravergine	40
Zucchero	10

*Esempio di distribuzione
giornaliera*

Alimenti	Grammi
Colazione	
Tè	q.b.
Fette biscottate	30
Zucchero	10
Pranzo	
Pasta di semola	40
Bovino	120
Purea di patate	200
Frutta cotta	200
Pane all'olio	50
Olio	20
Parmigiano	5
Cena	
Pasta di semola	40
Filetto di pesce	180
Purea di patate	200
Frutta cotta	200
Pane all'olio	50
Olio	20
Parmigiano	5

**DIETETICO REGIONALE****Allegato_B
Pag: 28 di 48**

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Bovino adulto	120	Petto pollo tritato	140
		Filetto di pesce	180
Frutta	200	Equivalente mousse di frutta o succhi di frutta	200

Copia

**DIETA SOFFICE**

2000 Kcal

Dieta equilibrata, di consistenza morbida/soffice per pazienti con difficoltà di masticazione e/o di deglutizione.

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	100
Lipidi	g.	70
Glicidi	g.	240

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	200
Fette biscottate	30
Pasta di semola	140
Pane all'olio	100
Bovino adulto	120
Sogliola	180
Ortaggi (media)	400
Frutta fresca (media)	400
Parmigiano	10
Olio extravergine	40
Marmellata	25
Zucchero	10
Orzo/Tè	q.b.

*Esempio di distribuzione
giornaliera*

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte	200
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Zucchero	10
Pranzo	
Pasta di semola (formato piccolo)	100
Bovino	120
Ortaggi	200
Frutta	200
Pane	50
Olio	20
Parmigiano	5
Cena	
Pasta di semola	40
Sogliola	180
Ortaggi	200
Frutta	200
Pane	50
Olio	20
Parmigiano	5

**DIETETICO REGIONALE****Allegato_B**
Pag: 30 di 48

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Pasta di semola	100	Riso	100
		Pasta + patate	40+150
		Gnocchi	200
Bovino adulto	120	Petto tacchino/pollo	140
		Pollo con osso	300
		Filetto di pesce	180
		Uova	nr.2
		Formaggio fresco + prosciutto crudo o cotto	60+60
Ortaggi cotti	200	Patate/purea	200
		Zucchine/carote lesse	200
		Passato di verdura	200
		Bietina / spinaci	200

**DIETA PER DISFAGIA**

2350 Kcal

Dieta confezionata con alimenti di consistenza cremosa, per pazienti con disfagia per i liquidi e per i solidi

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	65
Lipidi	g.	95
Glucidi	g.	315

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero (*)	400
Omogeneizzato di manzo	240
Parmigiano	10
Yogurt magro	125
Semolino	100
Biscotti tipo frollini	100
Patate	200
Carote	200
Omogeneizzato di frutta	240
Miele	40
Burro	20
Olio extravergine di oliva	30
Brodo vegetale	400
Orzo/Tè	q.b.

(*) 100g di latte per la confezione del purè.

*Esempio di distribuzione
giornaliera*

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte intero	300
Biscotti tipo frollini	100
Miele	40
Yogurt magro cremoso	125
Pranzo	
Semolino	50
Omogeneizzato di manzo	120
Purea di patate	200
Omogeneizzato di frutta	120
Olio extravergine di oliva	15
Cena	
Semolino	50
Omogeneizzato di manzo	120
Purea di carote	200
Omogeneizzato di frutta	120
Olio extravergine di oliva	15



Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Biscotti tipo frollini	50	Biscotto granulare	50
Semolino	50	Crema di riso	50
Omogeneizzato di manzo	120	Omogeneizzati di pollo, tacchino, coniglio, pesce, ecc.	120
		Formaggino	60
		Formaggio spalmabile	100

NOTE: Qualora si tratti di pazienti con problemi cardiocircolatori (ad es. post-ictus o post-infarto) il contenuto lipidico della dieta può essere ridotto utilizzando latte parzialmente o completamente scremato. E' preferibile suddividere i generi previsti per la colazione, prevedendo uno spuntino a metà mattina con yogurt magro cremoso g 125 e una merenda pomeridiana con: latte intero g 150 biscotti tipo frollini g 50 miele g 20. Il primo piatto deve essere confezionato senza parmigiano. Il latte g 100, il parmigiano g 10 ed il burro g 20 devono essere utilizzati per il confezionamento del purea.

E' possibile ridurre la consistenza del pasto tramite l'aggiunta di una parte di brodo vegetale, o di aumentarla attraverso l'aggiunta di sostanze addensanti come gelatine, farine istantanee (es. amido di riso, amido di mais, fecola di patate, ecc.). Per garantire una adeguata idratazione può essere necessario ricorrere a prodotti appositamente formulati come l'acqua gelificata o addensanti insapori per bevande.

**DIETA LIQUIDA**

2000 Kcal

Dieta di consistenza liquida, per pazienti con difficoltà di masticazione e deglutizione, pazienti con traumi del massiccio facciale

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	65
Lipidi	g.	90
Glicidi	g.	250

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
latte intero	250
yogurt intero	125
Omogeneizzato carne	240
Parmigiano	20
Formaggino	30
Semolino	80
Biscotti	50
Passato ortaggi	300
Omogeneizzati frutta	240
Miele	60
Zucchero	20
Olio extravergine Oliva	45
Orzo/Tè	q.b.

Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte intero	250
Biscotti	50
Miele	60
Yogurt intero cremoso	125
Zucchero	20
Pranzo	
Semolino	40
Parmigiano	10
Omogeneizzato di carne	120
Formaggino(supplemento)	30
Ortaggi (passati o frullati)	150
Omogeneizzato di frutta	120
Olio extravergine di Oliva	25
Cena	
Semolino	40
Parmigiano	10
Omogeneizzato di carne	120
Ortaggi (passati/frullati)	150
Omogeneizzato di frutta	120
Olio extr. Oliva	20

**DIETETICO REGIONALE****Allegato_B
Pag: 34 di 48**

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Semolino	40	Crema di riso	40
Omogeneizzato di carne	120	Formaggini	90
		Stracchino	100
		Formaggio spalmabile	100
Passato di ortaggi	150	Omogeneizzato di verdura	150
		purea di patate o carote	150

Copia

**DIETA A BASSO RESIDUO**

2250 Kcal

Tutte le condizioni in cui è necessario limitare l'apporto di fibra (Diarrea acuta, gastroenteriti, coliti infiammatorie acute, preparazione specifica per esami diagnostico-strumentali epatiche e gastro-entero-coliche, periodi pre-post-operatori).

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	85
Lipidi	g.	60
Glicidi	g.	350
Fibra totale	g.	10

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Tè	q.b.
Zucchero	20
Fette biscottate	30
Riso	140
Bovino adulto	120
Pane	150
Filetto di pesce	150
Patate	200
Succo di frutta	400
Parmigiano	10
Olio extra vergine	50

*Esempio di distribuzione
giornaliera*

Alimenti	Grammi
Colazione	
Tè	q.b.
Fette biscottate	30
Zucchero	20
Pranzo	
Riso	100
Bovino adulto	120
Patate	100
Pane	50
Succo di frutta	200
Olio	25
Parmigiano	5
Cena	
Riso	40
Filetto di pesce	150
Patate	100
Pane	100
Succo di frutta	200
Olio	25
Parmigiano	5

**DIETETICO REGIONALE****Allegato_B**
Pag: 36 di 48

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Succo di frutta	200	Omogeneizzato di frutta	160
Bovino adulto	120	Filetto di pesce	180
		Petto di pollo/tacchino	140
		Formaggio fresco +Prosciutto cotto/crudo	60+60
		Parmigiano	50
Riso	100	Pasta di semola	100
		Pasta e patate	40+150

Copia

**DIETA LATTO-OVO-VEGETARIANA**

2300 Kcal

Regime dietetico normocalorico contenente alimenti di origine vegetale e proteine animali derivanti esclusivamente da latte, derivati e uova. Riservata a pazienti che, per scelta personale, non desiderano assumere carne e pesce.

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	75
Lipidi	g.	75
Glicidi	g.	320

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	200
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pasta di semola	140
Pane	100
Fior di latte	100
Legumi secchi	50
Ortaggi	600
Frutta	400
Olio	40
Parmigiano	10
Orzo/Tè	q.b.

*Esempio di distribuzione
giornaliera*

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte intero	200
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Pranzo	
Pasta di semola	100
Fior di latte	100
Pane 00	50
Ortaggi	300
Olio	20
Parmigiano	5
Frutta	200
Cena	
Pasta di semola	40
Legumi secchi	50
Pane	50
Ortaggi	300
Olio	20
Parmigiano	5
Frutta	200

**DIETETICO REGIONALE****Allegato_B**
Pag: 38 di 48

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Pasta di semola	100	Riso	100
		Pasta + legumi secchi	50+40
		Pasta + patate	50+150
		Gnocchi	300
Fior di latte	100	Legumi secchi	50
		Formaggio stagionato	50
		Uova	n.2
Ortaggi cotti	300	Ortaggi crudi a foglia (lattuga)	120
		Ortaggi crudi (pomodori finocchi)	300
		Patate/purea	300

Copia

**DIETA PEDIATRICA (1-3 mesi)**

600 Kcal

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	15
Lipidi	g.	30
Glucidi	g.	65

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Formula di partenza	900

*Esempio di distribuzione
giornaliera*

Alimenti	Grammi
6 pasti	
Formula di partenza	150

**DIETA PEDIATRICA (4-6 mesi)**

800 Kcal

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	20
Lipidi	g.	35
Glucidi	g.	100

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Formula di partenza	1.000
Crema di riso	30

*Esempio di distribuzione
giornaliera*

Alimenti	Grammi
5 pasti	
Formula di partenza	250
Crema di riso	6

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Crema di riso	30	Crema di mais e tapioca	30



DIETA PEDIATRICA (7-9 mesi)

1000 Kcal

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	25
Lipidi	g.	50
Glucidi	g.	110

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte di proseguimento	500
Crema di riso	24
Brodo vegetale	400
Passato di verdure	100
Pastina "000"	50
Parmigiano	5
Olio	20
Omogeneizzato	80
Omogeneizzato di frutta	160

*Esempio di distribuzione
giornaliera*

Alimenti	Grammi
2 pasti	
Latte di proseguimento	250
Crema di riso	12
2 pasti	
Brodo vegetale (carota, patata, zuccina, lattuga)	200
Passato di verdure	50
Pastina "000"	25
Parmigiano	2,5
Olio	10
Omogeneizzato carne	40
Omogeneizzato frutta	80

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Crema di riso	12	Crema multi cereali	12
		Biscotto granulato	10
Pastina "000"	25	Crema multi cereali	25
Omogeneizzato di carne	40	Liofilizzato di carne	5

**DIETA PEDIATRICA (10-12 mesi)**

1000 Kcal

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	35
Lipidi	g.	40
Glucidi	g.	120

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte di proseguimento	500
Biscotti primi mesi	30
Brodo vegetale	400
Passato di verdure	100
Pastina "000"	50
Parmigiano	5
Olio	20
Carne fresca frullata	80
Omogeneizzato di frutta	160

*Esempio di distribuzione
giornaliera*

Alimenti	Grammi
2 pasti	
Latte di proseguimento	250
Biscotti primi mesi	15
2 pasti	
Brodo vegetale	250
Passato di verdure	50
Pastina "000"	25
Parmigiano	2,5
Olio	10
Carne fresca frullata	40
Omogeneizzato frutta	80

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Biscotti primi mesi	15	Crema multi cereali	17
		Crema di riso	17
Pastina "000"	25	Crema multi cereali	25
Carne fresca frullata	40	Crema di riso	25
		Omogeneizzato di carne	80
		Omogeneizzato di pesce	80



DIETA PEDIATRICA (1-2 anni)

1150 Kcal

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	45
Lipidi	g.	40
Glucidi	g.	155

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte vaccino intero	250
Zucchero	10
Biscotti per l'infanzia	20
Frutta	350
Pasta di semola	80
Parmigiano	10
Carne	40
Verdura	200
Olio	20
Yogurt intero con frutta	125
Merluzzo	40

*Esempio di distribuzione
giornaliera*

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte vaccino intero	250
Zucchero	10
Biscotti per l'infanzia	20
Spuntino	
Mela	150
Pranzo	
Pasta di semola	40
Parmigiano	5
Carne	40
Mela	100
Verdura	100
Olio	10
Merenda	
Yogurt intero con frutta	125
Cena	
Pasta di semola	40
Parmigiano	5
Merluzzo	50
Pera	100
Verdura	100
Olio	10

**DIETETICO REGIONALE****Allegato_B**
Pag: 44 di 48

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Carne o pesce	40	Mozzarella	40
		Formaggino	60
		Uovo	n.1
		Prosciutto crudo	30
		Legumi freschi	50
		Legumi secchi	20
Biscotti per l'infanzia	20	Biscotto granulato	20
Mela/pera	150	Frutta fresca	150
Pasta di semola	40	Semolino o farine di cereali	140
		Patate	150

Copia

**DIETA PEDIATRICA (3-6 anni)**

1700 KCal

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	70
Lipidi	g.	60
Glucidi	g.	225

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte vaccino intero	250
Zucchero	10
Biscotti secchi	30
Frutta	450
Pasta di semola	110
Parmigiano	10
Carne	160
Verdura	300
Olio	30
Yogurt intero con frutta	125
Pane	30
Cornflakes	20

Esempio di distribuzione
giornaliera

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte vaccino intero	250
Zucchero	10
Biscotti secchi	30
Spuntino	
Mela	150
Pranzo	
Pasta di semola	60
Parmigiano	5
Carne	80
Mela	150
Verdura	150
Pane	30
Olio	15
Merenda	
Yogurt intero con frutta	125
Cornflakes	20
Cena	
Pasta di semola	50
Parmigiano	5
Carne	80
Pera	150
Verdura	150
Olio	15

**DIETETICO REGIONALE****Allegato_B**
Pag: 46 di 48

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Carne	80	Mozzarella	75
		Formaggio stagionato	50
		Uovo	n.1
		Prosciutto crudo	80
		Legumi freschi	230
		Legumi secchi	80
Biscotti secchi	30	Cereali 30g	30
		Pane+marmellata	25+15
Pasta di semola	80	Riso	50
		Pane	60
		Patate	200
		Polenta	50
Pane	30	Pasta di semola	20
		Patate	80
Yogurt con frutta	125	Latte intero	150+5

**DIETA PEDIATRICA (7-12 anni)**

2300 KCal

Composizione bromatologica		
Proteine	g.	90
Lipidi	g.	65
Glucidi	g.	355

Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte vaccino intero	250
Zucchero	10
Biscotti secchi	50
Frutta	500
Pasta di semola	100
Parmigiano	10
Carne	200
Verdura	400
Olio	40
Yogurt intero con frutta	125
Pane	160
Cornflakes	30

*Esempio di distribuzione
giornaliera*

Alimenti	Grammi
Colazione	
Latte vaccino intero	250
Zucchero	10
Biscotti secchi	50
Spuntino	
Mela	150
Pranzo	
Pasta di semola	100
Parmigiano	10
Carne	100
Mela	150
Verdura	200
Pane	60
Olio	20
Merenda	
Yogurt intero con frutta	125
Cornflakes	30
Cena	
Pane	100
Carne	100
Pera	150
Verdura	200
Olio	20

**DIETETICO REGIONALE****Allegato_B**
Pag: 48 di 48

Alimento da sostituire	g.	Alimento per la sostituzione	g.
Carne	100	Mozzarella	90
		Formaggio stagionato	60
		Uovo	n.2
		Prosciutto crudo	100
		Legumi freschi	290
		Legumi secchi	100
Biscotti secchi	30	Cereali	50
		Pane+marmellata	30+25
Pasta di semola	80	Riso	100
		Pane	120
		Patate	400
		Polenta	100
		Patate	80

Copia



**Regione
Lazio**

**GARA COMUNITARIA CENTRALIZZATA A PROCEDURA APERTA FINALIZZATA
ALL'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OCCORRENTE ALLE
AZIENDE SANITARIE IFO, RIETI, SAN GIOVANNI ADDOLORATA E ROMA E,
DELLA REGIONE LAZIO**

TABELLE MERCEOLOGICHE

ALLEGATO C



1 PREMESSA

Per tutti i prodotti di seguito indicati si precisa che occorre fare riferimento alla normativa vigente in materia, a tutte le eventuali modifiche ed integrazioni, ed alle leggi ed ai regolamenti espressamente richiamati nei singoli paragrafi.

Limiti di cariche microbiologiche e sostanze chimiche

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti ed istamina. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 e successive modifiche e/o integrazioni.

Requisiti qualitativi

Tutte le sostanze alimentari devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie:

- Devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;
- Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti dalla normativa vigente;
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti regolamento dai regolamenti CE/1881/2006 (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008 e successive modificazioni);
- Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottimali, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno inoltre risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

Confezionamento e trasporto

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente;



- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'adeguata protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;
- Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura previste dalla normativa vigente per i diversi prodotti deperibili;
- L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme a quanto previsto dal Dlgs 109/1992 e successive modifiche nonché alle norme specifiche previste per ciascuna classe merceologica.

2 FRUTTA E VERDURA

La frutta deve avere le qualità e le caratteristiche definite dal D.M. 7.8.1959 e dalla L. 268 del 13.5.1967 e s.m.i.

Detti prodotti sono così classificati:

a) ortaggi

- ✓ da bulbo: aglio, cipolla, porro
- ✓ da radice: barbabietola, carota, ravanello, rapa
- ✓ da foglia: spinaci, cavoli, verze, finocchi, insalate
- ✓ da fiore: cavolfiori, carciofi
- ✓ da fusto: patate, asparagi
- ✓ da frutto: pomodori, zucchine, melanzane, peperoni, zucche
- ✓ da seme: legumi, piselli, lenticchie, fave, ceci, ecc.

b) frutta

- ✓ pomacee: mele, pere, cotogne
- ✓ drupacee: pesche, albicocche, susine, ciliegie
- ✓ agrumi: arance, limoni, cedri, mandarini, pompelmi
- ✓ uva
- ✓ frutta minore: fichi, ribes, kaki
- ✓ frutta secca: castagna, noci, mandorle, nocciole

Le caratteristiche qualitative e generali che devono possedere sono:



- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo. Non devono essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale;
- essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste ed appartenere alla PRIMA CATEGORIA COMMERCIALE;
- 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 e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo;
- essere privi di ogni residuo di fertilizzante ed antiparassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti, e non essere stati trattati con radiazioni ionizzanti;
- essere turgidi, non pre-fioriti né germogliati;
- non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- essere omogenei ed uniformi.

Per i prodotti provenienti da agricoltura biologica deve esistere apposita certificazione da parte di uno degli enti preposti ai controlli, autorizzati a livello ministeriale.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate i prodotti di frutta e verdura devono possedere i requisiti particolari delle singole classi di seguito riportate.

Per quanto riguarda la **frutta**:

Pomacee (mele, pere, cotogne)

Potranno presentare solo leggeri difetti di forma e colorazione, il peduncolo può essere danneggiato ma deve essere in ogni caso presente, sono ammessi difetti di buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato o siano di una lunghezza non superiore a 2 centimetri. Il calibro non deve essere inferiore a 5.5-6 cm. per le mele ed a 5-5.5 cm. per le pere; il peso del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 150 gr. ed in ogni caso, non superare i 180 gr.

Drupacee (pesche, albicocche, susine, ciliegie)

potranno presentare solo leggeri difetti di forma e colorazione, sono ammessi difetti di buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi 0.5 centimetri quadrati. Per le pesche il calibro minimo non deve essere inferiore a 6 cm. ed in ogni



caso il peso non deve superare i 180 gr.; le susine devono essere praticamente ricoperte di pruina secondo la varietà.

Agrumi (arance, limoni, cedri, mandarini, pompelmi)

devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, distaccata dagli spicchi o deformata; non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari. I calibri non devono essere inferiore a 6.5 cm. per le arance, 5 cm. per limoni e mandarini. In ogni caso il peso delle arance non deve superare i 180 gr.

Uva

i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti ed antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grappolo e ricoperti della loro pruina.

Per quanto riguarda gli **ortaggi**:

a bulbo (aglio, cipolla, porro)

devono avere bulbi interi, con forma regolare, non germogliati; per le cipolle lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non sup. a cm. 4.

a radice

devono avere radici asciutte, prive di impurità, non germogliate, intere (sono ammessi leggeri spacchi), lieve colorazione verde al colletto. Le carote devono essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, né non germogliate, né legnose o biforcute; sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di 1 cm. al massimo per le radici di carota, la cui lunghezza non superi gli 8 cm. e di cm. 2 per lunghezze superiori; il calibro minimo rilevato nella sezione massima è fissato in 20 mm.; inoltre le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

a foglia

devono presentare cespi puliti, non prefioriti, esenti da malattie, ben formati, esenti da danni; i cavoli devono essere di peso non inferiore a gr.300 mentre le verze devono presentarsi ben serrate. Per le insalate il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne; la lattuga deve avere un solo grumolo ben formato. La pezzatura (cespo) non deve essere inferiore a gr.150 per lattughe, indivie ricce e scarole, se coltivate all'aperto, a gr.80 per lattughe coltivate sottovetro, ed a gr.100 per indivie ricce e scarole coltivate sottovetro. I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati nel caso che siano stati lavati, la radice deve essere tagliata con



taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm.4 e deve essere privata delle radici secondarie; inoltre i cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30.05.1973).

a fiore

deve avere infiorescenze ben formate, sono ammessi leggeri difetti di forma e colore.

a fusto

per le patate: prive di terra, germogli o parti verdi, la conservazione deve avvenire in luoghi aerati, asciutti, a temperature costanti, basse (4-5° C), difese dalla luce, devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr.60 per tubero e massimo di gr.270. I tuberi devono essere selezionati per qualità e grammatura. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello.

a frutto

devono essere sani, esenti da danni da gelo e da sole, turgidi, privi di gravi difetti e screpolature. I pomodori devono avere la polpa resistente e potranno presentare leggere ammaccature. Saranno però esclusi i frutti con screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale.

a seme

non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate. Essere preconfezionati sottovuoto in quantitativi tali da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo.

erbe aromatiche

E' preferibile che le erbe aromatiche seccate (origano, alloro, timo, erba cipollina, maggiorana, etc) siano di origine italiana e, possibilmente, provenire da agricoltura biologica.

3 PANE FRESCO E PRODOTTI FRESCHI DA FORNO, DOLCI E SALATI

Per la fornitura del pane e dei prodotti freschi da forno, dolci e salati si richiede la conformità con D.P.R 187 del 09/02/2001 e successive modificazioni.

In particolare:

- il pane fornito deve:
 - ✓ essere fresco e completamente cotto e non surgelato;
 - ✓ presentare crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare;
 - ✓ essere prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farina di grano tenero di tipo 00, 0, 1 e integrale; farina di soia, nei tipi pane tipo 00, tipo 0, tipo 1, tipo integrale.



- il contenuto massimo tollerato di umidità non può essere superiore a:
 - ✓ massimo 29% per pezzature sino a 70 grammi;
 - ✓ massimo 31% per pezzature da 100 a 250 grammi;
 - ✓ massimo 34% per pezzature da 300 a 500 grammi;
 - ✓ massimo 38% pezzature da 600 a 1.000 grammi;
 - ✓ massimo 40% per pezzature oltre i 1.000 grammi;
 - ✓ il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera secondo buone tecniche di lavorazione ed possibilmente singolarmente preconfezionato;
 - ✓ la lievitazione deve essere naturale;
- la farina utilizzata per la eventuale produzione di pane integrale deve essere di tipo “0” documentata con certificazione analitica che ne attesti la biologicità, e con etichettatura riportante l’appartenenza ad un marchio riconosciuto nell’ambito della produzione biologica;
- la fornitura giornaliera deve essere direttamente consegnata alla Dispensa “in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento”;
- il vano di trasporto, deve essere munito di idonea separazione dall’abitacolo di guida.

4 PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI.

Fette biscottate non zuccherate (dietetiche)

Fette biscottate con farina bianca o integrale, senza additivi alimentari e conservanti, preconfezionate in monoporzioni. Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo “0”, lievito naturale, oli o grassi alimentari di origine vegetale, destrosio, estratto di malto possibilmente senza sale aggiunto.

La fragranza del prodotto, l’odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

Il tenore massimo in umidità deve essere del 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

Se richieste fette biscottate senza grassi aggiunti e senza destrosio.

Fette biscottate

Le fette biscottate devono essere preparate con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto.

Pane grattugiato



Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina del D.P.R.n . 187 del 09/02/.

Grissini

I grissini forniti devono:

- rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R.n . 187 del 09/02/2001;
- essere preconfezionati in piccole unità, per un peso di circa gr.14-16, con indicato sulla confezione gli ingredienti a norma di legge e la data di scadenza;
- essere preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.

5 PASTE ALIMENTARI

Le tipologie di pasta fornite devono:

- rispettare i requisiti di legge indicati dal Dpr 187/2001;
- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - ✓ pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
 - ✓ pasta secca o fresca all'uovo;
 - ✓ pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, prodotti ortofrutticoli e loro derivati;
 - ✓ pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure o loro derivati e prodotti lattiero caseari senza additivi alimentari aggiunti;
- essere prive di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

La pasta di semola di grano duro dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- acqua: max. 12,50%,
- acidità in grado massimo su 100 parti di sostanza secca: massimo 4,
- ceneri, su 100 parti di sostanza secca: minimo 0,70 - massimo 0,90,
- cellulosa su 100 parti di sostanza secca: minimo 0,20 - massimo 0,45
- sostanze azotate su 100 parti di sostanza secca: minimo 10,50



Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, dovranno essere in confezioni originali di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La consegna della pasta fresca dovrà avvenire il giorno stesso del consumo, entro le ore 09.00.

Le paste alimentari secche dovranno essere:

- consegnate essiccate ed in perfetto stato di conservazione;
- avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea;
- non presentarsi frantumata, alterata ed avariata, e se rimossa, non lasciare cadere polvere o farina;
- prive di parassiti animali e vegetali;
- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, da kg.5 (sul peso netto sarà tollerata una differenza massima in difetto del 2%). Sarà tollerata una differenza massima del 2%.

Prove di cottura

Il peso e il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura. Sottoposta alla prova di cottura (50 gr. di pasta fatti bollire in 500 cc. di acqua contenenti gr. 2,5 di sale per il tempo dichiarato), la pasta non dovrà presentarsi né spappolata né spaccata; l'acqua di cottura non deve essere né torbida né lattiginosa.

6 RISO

Il riso, in conformità alla Legge n.325 del 18.03.1958 dovrà:

- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino/varietà;
- essere privo di odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti);
- risultare sano e pulito, e non presentare alterazioni in misura superiore a:
 - ✓ grani striati rossi: 1,00%,
 - ✓ impurità varietali: 5,00%
 - ✓ grani di riso che non hanno subito un trattamento idrotermico (non parboiled):0,10%
 - ✓ grani non completamente gelatinizzati: 4,00%
 - ✓ grani danneggiati: 1,00%
 - ✓ rotture: 5,00%



- essere posto in confezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.

Tutte le varietà di riso sotto elencate devono essere conformi alla legge 325 del 18/03/1958 e successive modificazioni ed essere poste in confezioni, possibilmente sottovuoto.

Riso parboiled

Ai sensi della legge 18 marzo 1958, n. 325 e successive modificazioni. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Il numero dei difetti presenti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge.

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Riso Roma o arborio.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Deve avere il seguente requisito: Gruppo merceologico: superfino.

7 GNOCCHI DI PATATE

Gli gnocchi di patate devono essere:

- confezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni tali da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- preparati con farina di grano tenero e con patate (almeno l'80% di patate);
- senza additivi alimentari aggiunti;

8 PASTE FARCITE A BASE DI CARNE

Le paste farcite a base di carne devono:

- essere state prodotte, confezionate e trasportate nel rispetto dei requisiti di legge previsti dal D.P.R. n. 187 del 09/02/2001 e successive modificazioni;
- essere state confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- essere state sottoposte dopo il confezionamento ad un trattamento termico almeno equivalente a + 75°C per 30 secondi o essere state stabilizzate con un trattamento di essiccazione tale da



ridurre il valore di attività dell'acqua libera (A_w) al di sotto di 0,92 ed umidità non inferiore al 20%;

- nel caso di paste non stabilizzate mediante essiccazione, essere conservate ad una temperatura non superiore a + 10°C;
- avere vita residua (shelf life) alla consegna dell'80%.

9 ALIMENTI OMOGENEIZZATI E APROTEICI

Omogeneizzati di carne e di frutta

Come prodotti dietetici sono assoggettati alla legge dal D.L. 111 del 27.1.1992 e dal D.P.R. n. 578 del 30.5.53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono presentare:

- denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali peculiari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100g o 100 ml. di prodotto (come da D. Lgs. n. 77 del 16.2.1993);
- l'indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (kj) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella C.E.E.;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Fette biscottate aproteiche

Le fette biscottate aproteiche devono:

- essere preparate con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto;



- possedere requisiti atti a soddisfare il D.L. n. 111 del 27.1.1992 relativo ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare;
- essere confezionate ai sensi del D.L. 109 del 27.01.1992.

10 CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI E IN FARINE

Farina bianca tipo “0” e tipo “00” in confezioni da 1 kg.

Farina di grano tenero avente le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 580/67.

La farina non deve contenere agenti imbiancanti non consentiti dalla legge o altre sostanze vietate all'art. 10 della L. 580/67.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Farina di mais per polenta

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, esente da O.G.M., non avariato per eccesso di umidità o altra causa. La farina non deve contenere parassiti animali, , sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Semolino di grano

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nel D.P.R. n.187 del 09/02/2001.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

11 AROMI E CONDIMENTI

Aceto

E' consentito l'uso di aceto bianco e, aceto rosso e aceto di mele. L'aceto deve avere un'acidità totale, espressa in acido actico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

Capperi sotto sale

Devono essere possibilmente di provenienza nazionale, di piccole dimensioni. Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità né colorazioni anomale.

Sale marino grosso e fino in confezioni da 1 kg

Devono essere conformi al D.M. 31 gennaio 1997, n. 106.

Non devono essere presenti colorazioni anomale.

Si richiede l'assenza di impurità fisiche e contaminanti fisici - chimici - ambientali.

Zucchero semolato in bustine



E' preferibile l'utilizzo di zucchero integrale di canna in quanto non viene sottoposto a raffinazione oppure di tipo semolato , a media granulosità

Deve essere confezionato in bustine monodose, ai sensi dell'art. 1 della legge 139 del 31 marzo 1980. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (filth test).

Zafferano in polvere

Si richiede zafferano in polvere di coltivazione biologica, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Olio di oliva

L'olio deve risultare conforme a quanto stabilito dal Reg. CEE 2568/91 dell' 11 luglio 1991 e successive modifiche, in particolare:

Parametri chimici:

- Acidità max 0,60%
- Numero di perossidi: max 5-6 meq/0/Kg
- Saggio di Kraus: negativo
- Solventi alogenati: max 0,20 mq/Kg
- Cere: max 350 mg/kg
- Acidi grassi insaturi in posizione 2 del trigliceride: max 1,5%
- Trilinoleina: max 0,5%
- Steroli Totali: min. 1.000 mg/Kg
- Somma isomen transoleici: < 0,20%
- Somma isomiri translinoleici + translinolenici: 0.30%

Composizione Acida:

- Ac miristico: max 0,05%
- Ac linolenico: max 0,9
- Ac arachico: max 0,6
- Ac eicosenoico: max 0,4%
- Ac beenico: max 0,2%
- Ac lignocericico: max 0,2%

Composizione sterolica:

- Colesterolo: max 0,05%



- Brassicasterolo: max 0,1
- Campesterolo: max 4%
- Stigmasterolo < Campesterolo
- Betasitosterolo: min 93%
- Delta 7 sigmastenolo: max 0,5%
- Entrodiolo + Uvaolo : max 4,5%

Parametri Fisici:

- K 232: max 3,3
- K270 : max 1,00
- Delta K: max 0,13

Caratteristiche organolettiche: odore fruttato di oliva, sapore gradevole di mandorlato, con gusto di oliva sano e fresco, colore giallo intenso con riflessi verdognoli, aspetto limpido e brillante senza sedimenti.

Olio extra vergine di oliva

L'Extravergine di oliva dovrà:

- rispondente ai requisiti previsti dal D.M. 31/10/1987 n. 509 e successive modifiche;
- a temperatura ambiente deve presentarsi come liquido fluido di colore paglierino più o meno tendente al verdognolo (regione di provenienza);
- essere ottenuto con la sola pressione, senza manipolazione o additivi chimici ma soltanto lavaggio, sedimentazione e filtrazione;
- avere un'acidità espressa in acido oleico non superiore all'1%;
- avere un gusto assolutamente perfetto, gradevole, caratteristico che ricorda quello dell'oliva
- avere odore fragrante, gradevole;
- confezionato in lattina o bottiglie di vetro scuro.

Olio di arachide

Ai sensi della legge, il grado di acidità libera espresso in acido oleico deve essere non superiore a 0,5%.

Il confezionamento deve essere in contenitore metallico da Kg. 1, il quale non deve presentare corrosioni, arrugginimento ammaccature, sudiciume.



12 ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

La lavorazione, la presentazione e l'etichettatura di tutti gli alimenti vegetali conservati devono essere conformi al D.p.r. 428 del 1975, del D.L.25 gennaio 1992, n.108, del D.p.r. 23 agosto 1982, n.777, del D.m. 28 giugno del 1989).

Pomodori pelati superiori

Ai sensi del D.P.R. 11 aprile 1975, n. 428 il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. 428/75, ed in particolare il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%. Il prodotto, di origine italiana o comunitaria e possibilmente proveniente da coltivazione biologica, deve essere confezionato in scatole metalliche. I caratteri organolettici richiesti sono: colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia, frutti consistenti con la forma del frutto fresco.

Pomodori pelati

I pomodori, preferibilmente di origine italiana o comunitaria e possibilmente provenienti da coltivazione biologica, dovranno risultare integri e delle giusta consistenza soda, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o bombaggi.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 Kg.

Sull'etichetta dovrà essere impressa la data di scadenza e non ci dovrà essere la presenza di zuccheri. Non sono concesse correzioni di alcun tipo.

Passata di pomodoro

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, deve presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo e non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o bombaggi.



Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% come previsto dall'art. 67 del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 Kg.

Ketchup monodose

Prodotto ottenuto dalla miscelazione dei seguenti ingredienti: concentrato di pomodoro, aceto di vino, zucchero e sciroppo di glucosio, sali, addensanti. Si richiede una composizione che non riporti additivi conservativi né di grassi alimentari. Si richiede in bustine monodose, facilmente ed igienicamente apribili.

Olive verdi in salamoia snocciolate

Il prodotto deve essere confezionato in contenitori metallici o di vetro per comunità. Il prodotto deve presentarsi integro ed intero, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda; alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva.

Confettura extra di frutta

In particolare si richiede confettura extra di: pesca, albicocca, fragola, ciliegia. La frutta utilizzata deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida. L'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

La composizione deve essere: polpa di frutta al 75% e zuccheri al 25%. Si richiedono confezioni monodose da gr. 30

All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

Gli ingredienti devono essere: zucchero, frutta; gelificante: pectina. Non sono accettate confetture con presenza di additivi e conservanti.

13 LEGUMI SECCHI SFUSI

Di seguito si riportano le caratteristiche generali per i legumi a produzione intensiva ed i legumi a produzione biologica:

- i legumi di provenienza biologica devono riportare in etichetta quanto previsto dal Decreto Ministeriale 25 maggio 1992, n. 338;
- le confezioni devono essere integre e pulite esternamente;
- i legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei;



- il prodotto non deve essere stato trattato con prodotti fitosanitari utilizzati nella difesa delle derrate alimentari immagazzinate;
- il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

14 PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Tutti i prodotti di origine animale quali carni (bovine, suine, ovi-caprine, avicunicole ed equine), salumi, i prodotti e le preparazioni a base di carne, uova, prodotti lattiero caseari, prodotti ittici e il miele devono rispettare la normativa vigente e in particolare i Reg. CE 852/2004, 853/2004, 2073/2005 e successive modifiche, in termini di:

- Vigilanza igienica e sanitaria
- Sicurezza alimentare
- Composizione microbiologica
- Confezionamento, etichettatura, trasporto

Tutti i prodotti sopra elencati devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti ai sensi dei Regolamenti CE nn. 852/04 e 853/04 e successive modifiche.

14.1 Prodotti carnei

Carne di bovino adulto fresco refrigerato, confezionato sottovuoto

Le carni bovine devono:

- essere già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg.CE 1760/2000 e 855/08);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate ed i +3°C per le frattaglie;
- avere vita residua (shelf-life) superiore all'80%.

Il termine di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo della merce.

Non si accettano, per alcun motivo, forniture di carni congelate e saranno respinte le confezioni non integre e che contengano una percentuale di liquido in eccesso superiore all'1%.

La macinatura della carne dovrà avvenire presso la cucina immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando la procedura di autocontrollo igienico-sanitario (manuale Haccp).

Inoltre, le carni devono:



- provenire da carcasse appartenenti almeno alle seguenti classi secondo la classificazione E.U.R.O.P., di cui al Reg. 1208/81/CEE:
 - ✓ *categoria*: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) o E (carcasse di altri animali femmine);
 - ✓ *conformazione*: U (ottima: profili nell'insieme convessi – sviluppo muscolare abbondante) o R (buona: profili nell'insieme rettilinei – sviluppo muscolare buono)
 - ✓ *copertura in grasso*: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)
- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- essere certificate per ogni consegna da un classificatore abilitato;
- assicurare un periodo di conservazione di almeno 25/30 giorni e fornite allo stato fisico di refrigerazione (0°-3°).

I tagli da utilizzare devono essere i seguenti:

- arrosto, spezzatino: *tagli della spalla*
- bollito: *tagli della spalla, reale, girello di spalla, muscolo*
- brasato: *copertina o cappello di prete, reale, girello di spalla, tagli della spalla*
- hamburger, polpettone, polpette: *muscolo, pancia, punta o petto*
- milanese, scaloppine, fettine: *tagli della coscia*
- roast-beef: *bistecche sottofiletto o lombata*
- rollata: *pancia*
- vitello tonnato: *girello di coscia*

I tagli devono essere forniti spolpati e sgrassati e lo scarto non deve essere in nessun caso superiore al 6-7%; non sono ammessi ritagli e rifilature.

La carne per le polpette ed il polpettone deve essere consegnata cruda, spolpata e sgrassata, pronta per la triturazione, nonché proveniente da pezzi unici di macellazione e non da ritagli.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.L. 109/92 e ai regolamenti CE vigenti;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.



Anche se porzionate, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, la carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto.

Carne di vitello fresco refrigerato, confezionato sottovuoto

I tagli di carne di vitello devono provenire dal disosso di animali di provenienza nazionale o comunitaria, di peso vivo non superiore a Kg. 300.

Le carni devono essere di colore variante dal bianco al rosso pallido, pastose, di grana fine e di sana tessitura, con grasso solo intorno ai reni e con lievissimo strato di grasso nel sottocute e nei muscoli. Inoltre devono essere confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata, etichettate nel rispetto della normativa vigente e fornite allo stato di refrigerazione (0° / $+3^{\circ}$).

Le carni di vitello utilizzate devono essere consegnate con le seguenti modalità:

- da selle, disossate e sgrassate, tolettate e sezionate nei seguenti tagli richiesti: noce, fesa, scamone, sottofesa con girello, carrè;
- da busti disossati e sgrassati, tolettati e sezionati nei seguenti tagli richiesti: spalla, reale, punta e pancia.

Per le carni bovine la Ditta, a richiesta, dovrà documentare anche:

- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione.

Suino in confezioni sottovuoto

Si richiede lonza di suino, in tagli confezionati sottovuoto, che deve:

- provenire da carcasse appartenenti a categoria di peso L (Light) e alla classe di carnosità U;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e la sicurezza alimentare;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- essere trasportata secondo le disposizioni dei vigenti regolamenti comunitari, con temperature durante il trasporto tra -1° e $+7^{\circ}\text{C}$;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Pollo

I polli devono:



- essere di provenienza italiana o comunitaria;
- essere di recente macellazione;
- appartenere alla Classe A secondo il Reg. CE 543/2008 e successive modificazioni;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo) essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere essere completamente eviscerate essere con peso unitario non inferiore a circa 1200 gr. Ca ed essere confezionate singolarmente al fine di ridurre il rischio di insudiciamento e contaminazioni microbiologiche;
- essere conservati in modo che la temperatura non superi i +4C° per le carni refrigerate;
- avere shelf life residua alla consegna dell'80%;

Tipologie richieste

- Fuselli e sovra cosce (dal peso non inferiore a circa 300 gr ca.) che devono:
 - ✓ essere ben conformate e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
 - ✓ essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
 - ✓ presentare pelle di spessore fine e di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita elastica, non dissecata, senza penne o spuntoni né piume;
 - ✓ non presentare ecchimosi, colorazioni anormale, tagli o lacerazioni;
 - ✓ avere grasso sottocutaneo uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
 - ✓ non presentare fratture, edemi ed ematomi;
 - ✓ avere carni completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
 - ✓ avere le cartilagini dell'articolazione integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.
- Petti di pollo (di peso non inferiore a 350 gr ca.) che devono:
 - ✓ avere shelf life residua alla consegna dell'80%;
 - ✓ avere colore bianco roseo e/o tendente al giallo, buona consistenza, non flaccida, senza siero, toelettatura ben curata, odore tipico di carne di pollo fresca.
- Pollo a busto:
 - ✓ il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi ed ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, di colore da paglierino a giallo chiaro senza penne, spuntoni, piume.



- ✓ Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito.
- Fesa di tacchino:
 - ✓ colore leggermente rosato, consistenza compatta, toelettatura ben curata, odore tipico della carne di tacchino.

Per il confezionamento delle carni di pollo e di tacchino:

- i materiali di imballaggio utilizzati devono essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose;
- le carni devono essere collocate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, le quali si devono presentare sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

Coniglio intero

Ogni coniglio deve:

- presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;
- essere conservati in modo che la temperatura non superi i +4C° per le carni;
- avere shelf life residua alla consegna dell'80%;
- essere di pezzatura media intorno ai 2 Kg. di peso;
- essere trasportato in confezioni trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; le confezioni non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni devono essere collocate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, le quali si devono presentare sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

14.2 Salumi prodotti a base di carne

Le caratteristiche dei salumi e prodotti insaccati devono essere conformi ai Reg. CE e O.M. 14 febbraio 1968 e rispettare i requisiti previsti dal Dm 21/09/2005 e dal Dm 209/96 e successive modifiche.

Le carni di origine suina insaccate o comunque preparate preconfezionate devono provenire da uno stabilimento in possesso di riconoscimento ai sensi dei Reg. CE.



E' auspicabile che i salumi e prodotti insaccati siano IGP nazionali e confezionati in ATM (atmosfera protettiva) monodose interfogliata ove richiesto e conservati a temperatura di refrigerazione.

I prodotti interi cotti (prosciutto cotto) devono:

- essere ottenuti con masse muscolari integre, la quantità di grasso interstiziale deve essere di referenza bassa;
- essere in confezioni sottovuoto monodose, prive di liquido in eccesso, o interi con pastorizzazione dopo il confezionamento;
- rispettare i requisiti previsti dal DM 21 settembre del 2005;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge (DM 209/96 e successive modifiche);
- presentare grasso di copertura compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido e non deve essere in eccesso;
- prevedere nel ciclo produttivo, una pastorizzazione ad almeno 85°-90° per non meno di 1,5-3 minuti, dopo il confezionamento;
- avere umidità sulla parte magra non superiore al 58/62%;
- essere prodotti senza aggiunta di amidi, di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione;
- avere vita residua (shelf-life) alla consegna dell'80%.

I prodotti macinati cotti (mortadella e würstel) devono:

- essere di puro suino e non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;
- essere confezionati in atmosfera protettiva o in sottovuoto;
- non presentare scottature, né colature del grasso all'interno;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge (DM 209/96 e successive modifiche);
- essere prodotti senza aggiunta di amidi, di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere nel ciclo produttivo una pastorizzazione ad almeno 85°-90°C per non meno di 1,5-3 minuti, dopo il confezionamento;
- avere vita residua (shelf-life) alla consegna dell'80%.



I prodotti interi stagionati (prosciutto crudo stagionato, coppa, speck, pancetta e bresaola) devono:

- rispettare i requisiti previsti dal Dm 21/09/2005;
- rispettare i tempi minimi di stagionatura (12 mesi per il prosciutto crudo, 60 giorni per la coppa, da tre a sei mesi per lo speck, 60/120 giorni per la pancetta e 30/45 giorni per la bresaola);
- non essere prodotti con l'utilizzo di budello bovino;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge (dm 209/96 e successive modifiche);
- non presentare muffe in eccesso o non caratteristiche sul budello;
- non presentare grasso in porzione eccessiva, non deve essere di colore giallo o essere rancido;
- per quanto riguarda la pancetta, non presentare carne o grasso eccessivamente molli;
- essere in confezioni sottovuoto monodose e conservati a temperatura di refrigerazione;
- avere vita residua (shelf-life) alla consegna dell'80%.

I prodotti a base di carne macinati stagionati (salami) devono:

- rispettare i requisiti previsti dal Dm 21/09/2005;
- non essere prodotti con l'utilizzo di budello bovino;
- non presentare muffe non caratteristiche o in eccesso sul budello;
- essere in confezioni sottovuoto monodose e conservati a temperatura di refrigerazione;
- possedere una maturazione di almeno due mesi;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge (dm 209/96 e successive modifiche);
- avere solo grasso suino e non superiore al 30/35% dell'impasto;
- avere vita residua (shelf-life) alla consegna dell'80%.

I prodotti a base di carne non stagionati (salsicce, salamelle, etc) devono:

- essere prodotti solo con carni refrigerate e con esclusione delle frattaglie;
- non essere prodotti con l'utilizzo di budello bovino;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge (dm 209/96 e successive modifiche);
- essere confezionati ed essere conservati a una temperatura non superiore a +4°C;
- avere vita residua (shelf-life) alla consegna dell'80%.

Preparazioni di carne devono:

- rispettare quanto previsto dal Regolamento Ce n. 853/04 alla Sezione V (carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente);



- essere confezionate
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine;
- essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le preparazioni di carne refrigerate;
- avere vita residua (shelf life) alla consegna dell'80%.

14.3 Uova sgusciate liquide, pastorizzate

Le uova utilizzate devono

- essere di provenienza nazionale o comunitaria, fresche, di categoria A, peso categoria L – da gr. 63 a 73; in confezione poliaccoppiata per alimenti da Kg.1;
- avere vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna e dovranno essere ritirate 8 giorni prima della scadenza;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti: il guscio deve essere perfettamente pulito e regolare nella forma;
- essere consegnate negli appositi idonei contenitori normalmente in uso e rispettare le indicazioni riportate nei Regolamenti CE 852/04 e CE 853/04.

Uova di categoria A (caratteristiche):

- guscio a cuticola: normali, netti, intatti;
- 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 come ombratura, senza contorno apparente, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- non debbono avere subito alcun trattamento di conservazione, né essere state refrigerate a temperatura inferiore a + 8°C;
- non debbono essere state pulite con un procedimento umido né secco;
- debbono essere munite di data di scadenza, categoria di peso e nome del produttore.

Gli ovoprodotti devono:

- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura interi non superi:
 - ✓ +4°C per i prodotti refrigerati
 - ✓ -12°C per i prodotti congelati
 - ✓ -18°C per i prodotti surgelati
- Avere shelf-life alla consegna del 70%.



14.4 Prodotti caseari (latte e derivati)

Burro

Il burro deve:

- essere confezionato;
- essere ottenuto dalla crema ricavata dal latte e separata per centrifugazione;
- avere un contenuto in materia grassa non inferiore all'84% sulla sostanza secca;
- avere i seguenti valori:
 - ✓ acqua 12,20%;
 - ✓ albuminoidi 0,30%;
 - ✓ lattosio e ac. Lattico 0,40%;
 - ✓ indice di rifrazione al burro rifrattometro di Zaiss a 34°C fra 44 e 47,5;
 - ✓ acidi volatili solubili non inferiore a 26;
 - ✓ acidi volatili insolubili fra 2,20 e 3.
- aver subito un processo di pastorizzazione
- avere le seguenti caratteristiche:
 - ✓ solido di consistenza spalmabile,
 - ✓ di colore variabile a seconda delle stagioni dal bianco o giallo tenue in inverno, al giallo più intenso in estate;
 - ✓ odore e aroma caratteristici.
- essere confezionato in vari formati: da 10 gr., 125 gr., 250 gr., 550 gr., e 1000 gr;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non super i +6°C;
- avere vita residua (shelf-life) alla consegna dell'80%.

Panna alimentare per uso cucina

La panna per uso cucina deve:

- essere a lunga conservazione, UHT;
- essere in confezioni originali di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- avere indicata chiaramente la data di scadenza sulla confezione.

Formaggi

I formaggi vengono così classificati:



- a) freschi (maturazione rapida e pronto consumo): ricotta, mascarpone, formaggi bianchi, caprini di latte vaccino freschi
- b) a pasta molle e maturazione rapida: stracchino, crescenza, robiola, brie ecc.
- c) a pasta molle e maturazione media: italico, gorgonzola, taleggio,
- d) a pasta filata a maturazione rapida: mozzarella, scamorza, provola
- e) a pasta filata a maturazione media: tipo provolone
- f) a pasta filata non cotta, maturazione media: edamer
- g) a pasta dura semicotta pressata, maturazione media: fontina, formaggi da tavola,
- h) a pasta dura cotta pressata, maturazione lenta: pecorino, emmental, gruyère, asiago, grana.

Le caratteristiche qualitative e merceologiche che devono possedere sono:

Freschi

I formaggi freschi, tipo caprini devono:

- essere prodotti da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo contenuto deve essere il 50% sulla sostanza secca;
- essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro;
- non presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro,

A pasta molle e maturazione rapida

I formaggi a pasta molle, tipo crescenza devono:

- essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- presentare grasso minimo contenuto al 50% sulla sostanza secca;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause;
- avere stagionatura 10-20 gg;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i seguenti parametri massimi di materia grassa:
 - ✓ mozzarella e fiordilatte; 44% sulla sostanza secca
 - ✓ ricotta: 50%-55% sulla sostanza secca
 - ✓ robiola: 50% sulla sostanza secca
 - ✓ stracchino e crescenza: 48% sulla sostanza secca

Caratteristiche merceologiche

Tali prodotti devono avere:



- forma: parallelepipedo;
- pasta: compatta e non eccessivamente molle, morbida, burrosa e priva di occhiatura;
- crosta: inesistente;
- sapore: dolce;
- vita residua (shelf life) alla consegna dell'80%

A pasta molle e maturazione media

Il formaggio a pasta molle tipo gorgonzola (formaggio tipico D.P.R. n.1269 del 30.10.1955 e successive modifiche) deve:

- essere prodotto da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo per il 48% sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause;
- essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde o tipo dolce a muffa grigia;
- essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- avere stagionatura: 2-3 mesi.

Caratteristiche merceologiche

Tale prodotto deve avere:

- forma: cilindrica;
- pasta: unita e screziata (erborinata), deve avere aspetto compatto e non troppo molle;
- crosta: ruvida e rossiccia;
- sapore: leggermente piccante, caratteristico;

A pasta molle tipo italico

Il prodotto deve:

- essere prodotto da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo tra il 48- 60% sulla sostanza secca;
- avere stagionatura: gg. 30 circa.

Caratteristiche merceologiche

Tale prodotto deve avere:

- pasta: molle, compatta e senza occhiature, bianca e butirrosa;
- crosta: sottile;
- sapore: dolce e fondente;

A pasta molle taleggio



Il prodotto deve:

- essere prodotto da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo per il 48% sulla sostanza secca;

Caratteristiche merceologiche

Tale prodotto deve avere:

- forma: parallelepipedo quadrangolare, scalzo diritto con facce piene;
- pasta: unita, colore da bianco a paglierino;
- crosta: crosta sottile, morbida e rosata;
- sapore: caratteristico leggermente aromatico.

A pasta filata e maturazione rapida

Il formaggio a pasta filata tipo mozzarella deve:

- essere prodotta da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo per il 44% sulla sostanza secca;
- essere a pasta compatta, morbida, con struttura caratteristica a foglie.

Caratteristiche merceologiche

Tale prodotto deve avere:

- forma: tondeggianti od ovoidali;
- pasta: colore bianco-paglierino senza occhiature;
- consistenza: elastica e morbida, con superficie liscia, lucida;
- crosta: assente;
- sapore: leggermente acidulo.

A pasta filata e maturazione media

I formaggi a pasta filata tipo provolone devono:

- essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo per il 45%;
- avere stagionatura 2-9 mesi.

A pasta dura semicotta pressata, maturazione media

I formaggi a pasta dura tipo formaggi da tavola devono:

- essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo per il 45% sulla sostanza secca;
- presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause;
- essere maturi e riportare le dichiarazioni dovute relative al tempo di stagionatura;



- avere stagionatura 2-6 mesi.

Caratteristiche merceologiche

Tale prodotto deve avere:

- forma: cilindrica;
- pasta: elastica, color paglierino uniforme;
- consistenza: pastosa, elastica e morbida;
- occhiatura: sparsa e rada;
- crosta: compatta, elastica, colore giallo scuro, sottile dello spessore di circa 2 mm.;
- sapore: dolce, delicato, caratteristico.

A pasta dura cotta pressata, maturazione lenta

I formaggi a pasta dura tipo Grana Padano (formaggio tipico D.P.R. n.1269 del 30.10.55 e D.P.R. 26.01.87) devono:

- essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo tra 32-45% sulla sostanza secca e umidità tra il 26% e 35%;
- essere avere pasta di 1^a scelta e a lenta maturazione;
- avere stagionatura non inferiore ai 15 mesi.

Caratteristiche merceologiche

Tale prodotto deve avere:

- forma: cilindrica con periferia alquanto convessa;
- pasta: struttura finemente granulosa, frattura radiale e a scaglie, colore giallo paglierino;
- occhiatura: minuta appena visibile;
- crosta: uniforme, priva di screpolature e dello spessore da 4 a 8 mm, con impresso il marchio di origine;
- gusto ed aroma tipici.

I formaggi Asiago (formaggio tipico, sullo scalzo dovrà essere impresso in maniera indelebile il marchio caratteristico dei Consorzio per la tutela dei formaggio Asiago) devono:

- essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo per il 44% sulla sostanza secca;
- avere pasta semicotta, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti, di giusta salatura e maturazione (20/40 gg.).

Caratteristiche merceologiche

Tale prodotto deve avere:



- forma: cilindrica a scalzo dritto leggermente convesso con facce piane o quasi piane;
- pasta: colore bianco o leggermente paglierino;
- occhiatura: sparsa, marcata e irregolare;
- crosta: sottile ed elastica;
- sapore: delicato e gradevole.

I formaggi Emmental devono:

- essere prodotti da puro latte vaccino fresco;
- contenere grasso minimo per il 45% sulla sostanza secca;

Caratteristiche merceologiche

Tale prodotto deve avere:

- pasta: morbida, elastica, senza fessure né lacerazioni, lucente e leggermente umida, colore giallo chiaro;
- occhiatura: sparsa, regolare ed omogenea;
- sapore: dolce e delicato.

Tutti i formaggi devono:

- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- essere confezionati in busta singola e sotto vuoto in porzioni di grammatura uguale a quella indicata nelle diete allegate, con idonea etichetta contenente tutte le indicazioni prescritte dalla normativa in vigore e la data di scadenza;

Le mozzarelle dovranno pervenire in confezione singola sigillata, con presenza di idoneo liquido di governo.

Il grana padano, per uso di cucina, dovrà essere consegnato, sigillato sotto vuoto, o in ½ forma o in porzionature minime da Kg. 2.

Tutti i formaggi di “origine” e “tipici” dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dalla L. 10.04.1954 n.125 e dal D.P.R. 05.08.1955 n.667, e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e alla loro commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto dei Regolamenti CEE n. 2081 e 2082 del 14.07.1992.

Formaggio tipo latteria:

deve possedere le seguenti caratteristiche qualitative:

- marchio di denominazione d’origine, chiaramente leggibile;
- a pasta semicotta, semiduro (umidità 40/45%);



- grasso su sostanza secca: minimo 40%;
- peso medio di ogni forma Kg. 5 ca;
- sapore delicato;
- stagionatura: minimo 30 giorni.

Formaggio Montasio:

Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche qualitative:

- marchio di denominazione di origine, chiaramente leggibile;
- maturazione minima due mesi, non superiore a 5 mesi;
- grasso su sostanza secca: minimo 40%;
- a pasta dura, granulosa, friabile, aroma caratteristico, sapore piccante e gradevole.

Formaggio fresco spalmabile

Il formaggio fresco dovrà essere di buona qualità, confezionato in vaschette di plastica con coperchio a strappo in alluminio, da 50g e da 100 g. , con le seguenti caratteristiche:

- gusto: delicato, leggermente acidulo;
- consistenza: cremoso, spalmabile;
- odore: fresco, tipico di formaggio fresco;
- colore: bianco latte;
- aspetto: massa caseosa con possibilità di leggera presenza di siero.

Fontina

La fontina dovrà essere di buona qualità e corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- media Max. tollerato;
- materia grassa t.q. 27,5% 26,5/29%;
- materia grassa sul secco 48% 45/52%;
- umidità 45,5% 44,5/47,5%;
- umidità nel materiale non grassa 63% 61/64%.

La denominazione “Fontina” è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n.1269 del 30.10.1955.

I formaggi di “origine” e “tipici” dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dalla L. 10.04.1954 n. 125 e dal D.P.R. 5.8.1955 n. 667, e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e alla loro commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche dei Regolamenti CEE n. 2081 e 2082 del 14 luglio 1992.

14.5 Latte, Yogurt, Budini

I prodotti devono:



- essere confezionati in monoporzioni e di buona qualità;
- non contenere additivi alimentari;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- avere vita residua (shelf life) alla consegna dell'80%.

Latte fresco pastorizzato intero e parzialmente scremato

Il latte pastorizzato deve:

- avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione
- essere confezionato
- essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature di non oltre +6°C .
- avere vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni

Latte uht a lunga conservazione intero

Le confezioni da 1 litro devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

La vita residua deve essere di almeno 75 giorni.

Yogurt intero e magro

Il prodotto deve:

- essere confezionato in monoporzione in confezioni da gr.125 e di buona qualità;
- essere conservato e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- avere vita residua alla consegna dell'80%;
- non contenere additivi alimentari aggiunti.

14.6 Prodotti ittici congelati e surgelati

I prodotti ittici devono:

- essere etichettati ai sensi del Reg.CE 1004/2000 e successive modificazioni;
- essere esenti da bruciature da freddo e da brinatura;
- essere privi di coloranti e conservanti;
- riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura che non deve comunque superare il 20%;
- avere vita residua (shelf-life) alla consegna del 70%;
- essere forniti in imballi conformi a quanto stabilito dalle disposizioni vigenti in materia e consegnati nel rispetto delle norme sui trasporti degli alimenti surgelati e congelati.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle o in tranci;



- i filetti ed i tranci devono essere confezionati e pesare almeno 200 grammi l'uno (peso sgocciolato);
- essere conservato ad una temperatura non superiore ai -18°C .

I molluschi devono:

- pervenire confezionati e imballati allo stato di congelazione o surgelazione e, se appartenenti alla specie bivalvi, già cotti;
- rispettare i requisiti di legge previsti dal Reg.853/04.

I crostacei devono:

- pervenire cotti e in condizioni originali;
- rispettare i requisiti imposti dal Reg.2073/05 e successive modificazioni; I prodotti panati devono:
- essere presenti surgelati in condizioni originali;
- presentare panatura non superiore al 30% del peso del prodotto;
- essere privi di residui di pelle, squame, spine.

Le conserve (tonno ed acciughe in scatola) devono:

- contenere un prodotto a trancio intero, compatto, di colore chiaro, conservato in olio d'oliva, di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere esenti da difetti organolettici;
- essere conservati in olio di oliva;

Il termine di conservazione del prodotto non deve essere inferiore a sei mesi dalla data di utilizzo.

Il tonno deve:

- essere ottenuto esclusivamente dalla lavorazione dei pesci della specie (pinna gialla o "tunnus o orcynus tynnus");
- presentarsi compatto e consistente;
- essere esente da alterazioni di qualsiasi specie;
- all'atto dell'apertura, risultare coperto d'olio;
- avere proporzione in peso dell'olio da gr.15 a gr.25 per ogni 100 grammi di pesce (l'accertamento quantitativo verrà effettuato per sgocciolamento);
- essere inscatolate in confezioni con banda stagnata elettrolitica non verniciata del tipo E 2-11.2 gr./m. lucida, rispondente ai requisiti della vigente legislazione;
- avere scatole senza bombatura, ammaccature, tagli, lesioni o tracce di ruggine, che riportino tutte le indicazioni previste per il consumatore finale.



Si indicano come preferenziali i seguenti prodotti

- Filetti in porzioni di circa gr. 200 privi di spine ed appartenenti alle seguenti tipologie:
 - ✓ trota salmonata;
 - ✓ nasello e merluzzo congelato del genere merluccius famiglia Gadidi;
 - ✓ platessa della specie *Plaronectes Platessa* di colorazione bianca;
 - ✓ sogliole del genere *solea* surgelate già spellate.
- Trance in porzioni di circa gr 200 prive di spine di
 - ✓ palombo congelato a trance del genere *mustelus*;
 - ✓ nasello e merluzzo congelato del genere *merluccius* famiglia Gadidi.
- Seppie medie 10/20 congelate pulite ed eviscerate del genere *sepia*;
- Polpi del genere *octopus* esclusa la specie *octopus macropus* “polpessa” eviscerati.

15 ACQUA MINERALE / VINO

Acqua minerale

L'acqua minerale dovrà essere fornita in due tipologie: oligominerale (liscia o frizzante per aggiunta di anidride carbonica) in confezioni da ½ litro oppure in acqua medio minerale ad alti contenuti di calcio. E' preferibile utilizzare acque mediamente mineralizzate e con il più basso contenuto possibile di nitrati e con caratteristiche chimico fisiche previste dalla normativa vigente.

Vino

Il vino utilizzato bianco – rosso dovrà essere di buona qualità, limpido e privo di deposito al fondo, stabile, di sapore asciutto, di acidità equilibrata, esente da difetti, con caratteristiche corrispondenti alle vigenti disposizioni in materia (D.P.R. 12.2.65 n. 162 e Regolamento C.E.E. n. 316/70 del 28.4.70 e successive modificazioni ed integrazioni).

In particolare:

- *Vino bianco* dovrà essere di colore giallo paglierino, senza spicco di tannicità;
- *Vino rosso* dovrà essere di colore rosso rubino, di giusta tannicità.

All'esame chimico i vini dovranno possedere i seguenti valori analitici:

- alcool svolto: non inferiore al 10,2% volume;
- alcool complessivo: non inferiore a 10,5 o e non superiore ad 11 vol. (comunque la differenza tra alcool complessivo ed alcool svolto non dovrà essere superiore a 0,30%);
- acidità totale: da 5 a 6,5 g/l;
- acidità volatile: max 0,80 g/l (non riferibile al grado ma assoluta);
- anidride solforosa : max 150 mg/l;



Per quanto riguarda la presenza di estratto secco:

- vino bianco min. 17 g/l;
- vino rosso min. 20 g/l.

Per le ceneri:

- vino bianco min. 1,5 g/l;
- vino rosso min. 1,8 g/l;
- ione ferrocianuro: assente;
- saccarosio: assente;
- prova di fermentescibilità: deve fermentare.

Il vino dovrà essere fornito in confezioni in tetrapak da 200 cl o in bottiglie da 375 cl chiuse con tappi corona recanti il nome o la ragione sociale della ditta imbottigliatrice oppure il numero del registro di imbottigliamento e munite di etichette con le seguenti indicazioni:

- natura merceologica del prodotto (vino da tavolo);
- contenuto del recipiente CC...;
- cognome e nome o ragione sociale e sede dell'imbottigliatore;
- gradazione alcolica.....% volume;

I vini dovranno, inoltre, essere pastorizzati o imbottigliati a caldo.

16 CAFFÈ E PRODOTTI DA INFUSIONE

Caffè

Il caffè deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 16.02.1973 n.470;
- essere torrefatto in grani o macinato, miscelato delle seguenti qualità: Santos extra prima 50-60%, Colombia e/o Costa Rica 20-30%, Kenia 10-15%;
- presentare chicchi omogenei, non contenere impurità ed essere esente da alterazioni, sofisticazioni ed adulterazioni.

Tè

Il tè deve:

- essere in foglie, di origine cinese, o indiano o cingalese o indonesiano;
- non contenere materie organiche o inorganiche estranee, muffe, granelli di sabbia, coloranti e conservanti;
- essere confezionato in bustine da gr.1,5.

Camomilla



La camomilla deve:

- essere di fiore, setacciata;
- non contenere materie organiche o inorganiche estranee, muffe, granelli di sabbia, coloranti e conservanti;
- essere confezionato in bustine da gr.1,5, in cui devono essere presenti steli o loro frammenti;

Miele

Il miele deve:

- essere vergine, monofora;
- non essere sottoposto a trattamenti termici di alcun genere;
- rispettare le norme vigenti in materia di qualità e di etichettatura (Dlgs 21 maggio 2004, n. 179).

Succhi e nettare di frutta

I prodotti devono:

- essere ottenuti dal succo e dal nettare dei frutti senza compromettere la qualità di partenza;
- essere confezionati in bottiglie di vetro o tetrapak.



**Regione
Lazio**

**GARA COMUNITARIA CENTRALIZZATA A PROCEDURA APERTA FINALIZZATA
ALL'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OCCORRENTE ALLE
AZIENDE SANITARIE IFO, RIETI, SAN GIOVANNI ADDOLORATA E ROMA E,
DELLA REGIONE LAZIO**

ALLEGATO D

MODELLO DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE

**MODELLO 1.1**

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____, domiciliato per la carica presso la sede legale sotto indicata, nella qualità di _____ e legale rappresentante della _____, con sede in _____, Via _____ codice fiscale n. _____ e partita IVA n. _____ (in caso di R.T.I. o Consorzi non ancora costituiti in promessa di R.T.I., Consorzio o _____ [indicare forma giuridica del gruppo] con le Imprese, _____, all'interno del quale la _____ verrà nominata Impresa capogruppo), di seguito denominata “**Impresa**”

DICHIARA

- **di aver preso piena conoscenza e di accettare quanto previsto nel Bando di gara, nel Disciplinare di Gara e in tutti i loro Allegati.**
- **di mantenere valida l'offerta per un tempo non inferiore a 240 giorni dal termine fissato per la presentazione dell'offerta.**

Data _____

Timbro e firma _____

**MODELLO 1.2****ALTRE DICHIARAZIONI**

Le dichiarazioni che seguono devono essere rese dal concorrente completa dei dati richiesti nel Bando di gara e nel Disciplinare di gara.

Per il concorrente di nazionalità italiana la dichiarazione dovrà essere sottoscritta nelle forme stabilite dall'art. 38 D.P.R. 445/2000.

Per il concorrente appartenente ad altro Stato membro della UE la dichiarazione dovrà essere resa a titolo di unica dichiarazione solenne, come tale da effettuarsi dinanzi ad un'autorità giudiziaria o amministrativa competente, un notaio o un organismo professionale qualificato.

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- a) comporta le conseguenze, responsabilità e sanzioni di cui agli artt. 75 e 76 D.P.R. n. 445/2000;*
- b) costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a gare per ogni tipo di appalto.*

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni, la Regione Lazio si riserva di procedere a verifiche d'ufficio, anche a campione.

Non è ammessa la sostituzione dei certificati e delle dichiarazioni con fotocopie e duplicati non autenticati nelle forme previste dagli artt.18 e 19 del D.P.R. n. 445/2000.

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____, domiciliato per la carica presso la sede societaria ove appresso, nella sua qualità di _____ e legale rappresentante della _____, con sede in _____, Via _____, capitale sociale Euro _____=, iscritta al Registro delle Imprese presso il Tribunale di _____ al n. _____, codice fiscale n. _____ e partita IVA n. _____ (in promessa di R.T.I. con le Imprese mandanti _____,

all'interno del quale la _____ verrà nominata Impresa capogruppo,



di seguito denominata “**Impresa**”,

- ai sensi e per gli effetti dell’art. 76 D.P.R. 445/2000 consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità;
- ai fini della partecipazione alla gara per l’acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie della Regione Lazio.

DICHIARA

sotto la propria responsabilità:

1) di partecipare 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 di concorrenti costituito da *(compilare i successivi campi capogruppo e mandante)*
- mandante del RTI / consorzio ordinario di concorrenti costituito da *(compilare i successivi campi capogruppo e mandante)*
 - (capogruppo) _____
 - (mandante) _____
 - (mandante) _____
 - (mandante) _____

e che questa impresa presenta offerta per i Lotti nr. ___/___/___/;

2) che nel libro soci di questa Impresa figurano i soci sotto elencati, titolari delle azioni/quote di capitale riportate a fianco di ciascuno di essi:

..... %
..... %
..... %

totale 100 %



- 3) che il titolare ¹ / soci delle s.n.c. / soci accomandatari delle s.a.s. / amministratori muniti di poteri di rappresentanza/ socio unico persona fisica, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci ² delle altre società o consorzi, **che hanno rivestito e cessato tali cariche nell'anno antecedente** alla data di pubblicazione del bando, è/sono:

Cognome	Nome	Data e luogo di nascita	Codice Fiscale	Carica rivestita

- 4) che il titolare ³ / soci delle s.n.c. / soci accomandatari delle s.a.s. / amministratori muniti di poteri di rappresentanza/ socio unico persona fisica ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci ⁴ delle altre società o consorzi, **in carica alla pubblicazione del bando o che hanno assunto la carica fino alla data di presentazione dell'offerta**, è/sono:

Cognome	Nome	Data e luogo di nascita	Codice Fiscale	Carica rivestita

- 5) che il/i direttore/i tecnico/i **che hanno rivestito e cessato tale carica nell'anno antecedente** alla data di pubblicazione del bando è/sono:

Cognome	Nome	Data e luogo di nascita	Codice Fiscale	Carica rivestita

¹ Cancellare le dizioni che non interessano. Si precisa che in caso di cessione di azienda o di ramo di azienda, di fusione o incorporazione di società, si intendono cessati dalla carica i soggetti di cui all'art. 38, comma 1, lett. c) del D.lgs. 163/2006 che hanno rivestito la carica presso la società cedente, fusa o incorporata nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

² Conformemente al Parere AVCP nr. 58/2012, nel caso di società con due soli soci che siano in possesso ciascuno del 50% delle quote, devono essere indicati entrambi i soci che dovranno quindi rendere successiva dichiarazione Modello 1.4

³ Cancellare le dizioni che non interessano.

⁴ Cfr. nota 2



- 6) che il/i direttore/i tecnico/i **in carica alla pubblicazione del bando o che hanno assunto la carica fino alla data di presentazione dell'offerta** è/sono:

Cognome	Nome	Data e luogo di nascita	Codice Fiscale	Carica rivestita

- 7) che a proprio carico e carico dei soggetti indicati ai **punti 4 e 6** non sono in corso procedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27.12.56 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31.5.65 n. 575, come da dichiarazioni allegat⁵, e s.m.i., come da **dichiarazioni allegat⁶**;
- 8) che né il sottoscritto, né alcuno dei soggetti indicati ai precedenti **punti 4 e 6** è incorso in condanne, con sentenze passate in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 c.p.p. per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidano sulla loro moralità professionale, né è incorso in condanne, con sentenze passate in giudicato, per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, par. 1 direttiva Ce 2004/18, come da **dichiarazioni allegat⁷**
- 9) che, per quanto a propria conoscenza:
- nessuno dei soggetti indicati ai precedenti punti 3 e 5 è incorso in condanne, con sentenze passate in giudicato, o è stato emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 c.p.p., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidano sulla loro moralità professionale ovvero è incorso in condanne, con sentenze passate in giudicato, per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, par. 1 direttiva Ce 2004/18;

⁵ Ciascuno dei soggetti indicati dovrà produrre apposita dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/00, come da Modello 1.4 allegato alla presente dichiarazione.

⁶ Ciascuno dei soggetti indicati, nonché il soggetto che sottoscrive la presente, dovrà produrre apposita dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/00, come da Allegato Modello 1.4.



ovvero

- _____⁸ è incorso in condanne con sentenze passate in giudicato, o è stato emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 c.p.p. per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidano sulla loro moralità professionale ovvero è incorso in condanne, con sentenze passate in giudicato, per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, par. 1 direttiva Ce 2004/18 e precisamente:

_____ 9,
_____ ,

Da parte di questa Impresa vi è stata completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, come è possibile evincere da _____;

10) che¹⁰:

- non è stato violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'art.17 della legge 19/3/1990 n. 55¹¹;

ovvero

- nel caso di avvenuta violazione del divieto di intestazione fiduciaria posto dall'art. 17 della legge 19/03/1990 n. 55, è trascorso più di un anno dal definitivo accertamento della condotta e, in ogni caso, la violazione medesima è stata rimossa;

11) che non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni affidate dalla Stazione Appaltante che bandisce la gara e/o dalle Aziende Sanitarie ed Ospedaliere interessate dalla stessa;

12) che questa Impresa è iscritta dal _____ al Registro delle Imprese di _____, al numero _____, tenuto dalla C.C.I.A.A. di _____, con sede in _____ Via

⁷ Vedi nota 6.

⁸ Indicare nome e cognome del soggetto cessato dalla carica nell'ultimo anno

⁹ Vanno indicate tutte le condanne penali, ivi comprese quelle per le quali il soggetto abbia beneficiato della non menzione. Non è necessario indicare le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima

¹⁰ Cancellare l'opzione non pertinente.



_____, n. __, CAP _____, costituita con atto del _____, capitale sociale deliberato Euro _____, capitale sociale sottoscritto Euro _____, capitale sociale versato Euro _____, termine di durata della società _____ ed ha ad oggetto sociale _____;

- 13) che l'amministrazione è affidata a: _____ (Amministratore Unico, o Consiglio di Amministrazione) composto da n. _____ (membri) _____, i cui titolari o membri sono: nome _____, cognome _____, nato a _____, il _____, codice fiscale _____, residente in _____, carica (Amministratore Unico, Presidente del Consiglio di Amministrazione, Amministratore Delegato) _____, nominato il _____ fino al _____, con i seguenti poteri associati alla carica: _____; nome _____, cognome _____, nato a _____, il _____, codice fiscale _____, residente in _____, carica (Presidente del Consiglio di Amministrazione, Amministratore Delegato) _____, nominato il _____, fino al _____, con i seguenti poteri associati alla carica: _____, nome _____, cognome _____, nato a _____, il _____, codice fiscale _____, residente in _____, carica (Consigliere) _____, nominato il _____ fino al _____, con i seguenti poteri associati alla carica: _____; che la/e sede/i secondaria/e e unità locali è/sono _____;
- 14) che l'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, o di concordato preventivo, né sono in corso procedimenti per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- 15) che questa impresa è in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale necessari per la corretta esecuzione della fornitura, di cui all'art. 26, comma 1, lettera a), punto 2, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.;
- 16) che non ha commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale;
- 17) che non sono state commesse gravi infrazioni, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- 18) che non sono state commesse violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse secondo la legislazione italiana o dello Stato dove è stabilita l'impresa:

Indicare l'ufficio/sede dell'Agenzia delle Entrate a cui rivolgersi ai fini della verifica:

Ufficio di _____, via _____, città _____, tel. _____, fax _____;

¹¹ L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se



- 19) che nei confronti dell'impresa non risulta l'iscrizione nel casellario informatico, istituito presso l'Osservatorio dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, per aver reso falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
- 20) che non sono state commesse violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali secondo la legislazione italiana o dello Stato dove è stabilita l'impresa;
- 21) che si presenta dichiarazione in materia di diritto al lavoro dei disabili, secondo il modello 1.3;
- 22) che nei confronti dell'impresa non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett. c) del D.Lgs. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
- 23) che nei confronti di questa impresa non risulta l'iscrizione nel casellario informatico, istituito presso l'Osservatorio dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;
- 24) che per quanto a propria conoscenza i soggetti indicati ai precedenti **punti 4 e 6**:
- non sono stati vittime dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito, con modificazioni, dalla L. n. 203/1991;
 - pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito, con modificazioni, dalla L. n. 203/1991, ne hanno denunciato i fatti all'autorità giudiziaria;
- 25) che questa Impresa non si trova, rispetto ad altra Impresa che partecipi alla gara, singolarmente o quale componente di altri R.T.I., Consorzi o gruppi, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. 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, ed a tal fine dichiara che:
- a non si trova in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. con alcun soggetto ed ha formulato l'offerta autonomamente;

ovvero:



- b) non è a conoscenza della partecipazione alla gara di soggetti con cui si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. ed ha formulato l'offerta autonomamente;

ovvero:

- c) è 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.

Nei **casi a) e b)** l'Impresa concorrente:

- dichiara 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.

- riporta i seguenti elementi volti a ritenere che nel caso debba essere esclusa l'unicità del centro decisionale:

Nel **caso c)**, l'Impresa concorrente è **tenuta, di seguito, a chiarire** gli elementi precisi e concordanti che inducono a ritenere che nel caso debba essere esclusa l'unicità del centro decisionale:

- 26) che non sussistono le cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1 lettere a) b) c) d) e) f) g) h) i) l) m) m-ter) m-quater) del D. Lgs. n. 163/2006;

- 27) che questa impresa ha realizzato nel triennio 2010 – 2011 – 2012, un fatturato per servizi analoghi come da tabella:

Lotto _____	Destinatario	Oggetto	Anno	Importo annuo Iva Esclusa



e che questo importo soddisfa il requisito richiesto al paragrafo 5, Busta n. 1, lettera D n. 3 del Disciplinare di gara;

in caso di avvalimento del requisito:

che, in relazione al fatturato per servizi analoghi realizzato nel triennio 2010 – 2011 – 2012, questa Impresa si avvale dell’Impresa _____ e a tal fine allega alla presente dichiarazione la documentazione richiesta nel Disciplinare di gara al paragrafo “Avvalimento”;

28) di avere adempiuto, all’interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;

29) di essere in possesso delle seguenti certificazioni rilasciate da organismi accreditati (o equivalente rilasciata da ente accreditato), di cui si allega copia autenticata ovvero sostituita da dichiarazione resa ai sensi dell’art.46 del DPR 445/2000

- UNI ISO 9001:2008 SI NO
- UNI EN ISO 22000:2005 (Sicurezza alimentare) SI NO

in mancanza di detto requisito:

che questa Impresa ha in corso la procedure di certificazione, di cui si allega la dichiarazione dell’ente certificatore relativa allo stato della/e procedura/e in atto (*si ricorda che la certificazione dovrà necessariamente essere prodotta in sede di aggiudicazione*);

ovvero

ai sensi dell’art. 43 D. Lgs. n. 163/2006, fornisce le seguenti prove relative all’impiego di misure equivalenti di garanzia della qualità:

_____;

_____;

_____;

30) in caso di partecipazione al Lotto 2 e al Lotto 3, qualora il fornitore intenda erogare il servizio in legame “refrigerato” oppure misto “fresco caldo” / “refrigerato”, di avere stipulato o di avere avuto in corso nell’triennio 2010-2011-2012, il/i seguente/i contratto/i di fornitura del servizio di ristorazione secondo la metodologia refrigerata:



Ente	Oggetto del Contratto	Valore del Contratto	Periodo della Fornitura
		€ _____	da ____ a ____
		€ _____	da ____ a ____
		€ _____	da ____ a ____

31) in merito alla disponibilità del centro di cottura:

in caso di partecipazione al **Lotto 2**:

- di avere la piena disponibilità, per tutta la durata dal contratto, del seguente centro di cottura attrezzato per l'erogazione del servizio in il legame refrigerato:

Denominazione: _____
di proprietà di: _____
ubicato in Via: _____
città: _____

in caso di partecipazione **al Lotto 3**,

che la Ditta intende eseguire il servizio nel seguente legame: _____

- e di avere la piena disponibilità, per tutta la durata dal contratto, di un centro di cottura attrezzato per l'erogazione del servizio nel legame utilizzato e sopra indicato:

Denominazione: _____
di proprietà di: _____
ubicato in Via: _____
città: _____

ovvero

in caso di partecipazione al Lotto 2 e/o al Lotto 3 (*barrare casella di interesse*)

- di impegnarsi ad avere, al momento della stipula del contratto, la piena disponibilità, per tutta la durata dello stesso, di un centro di cottura attrezzato per l'erogazione del servizio in:
- il legame refrigerato (tipologia B)
 - il legame misto fresco caldo /refrigerato (A/B);



(si precisa che, conformemente all'art. 42, comma 4-bis, D. Lgs. n. 163/2006, al fine di assicurare la massima estensione dei principi comunitari e delle regole di concorrenza negli appalti di servizi, è considerato, in ogni caso, rispettato il requisito tecnico in questione anche ove la disponibilità del predetto centro di cottura sia assicurata mediante contratti di locazione con soggetti terzi);

32) ai sensi di quanto stabilito all'art. 41, comma 1, lettera a) del D.Lgs. n. 163/2006, di allegare idonee dichiarazioni bancarie, nel numero di _____, in originale ed intestate alla Stazione Appaltante;

33) che questa Impresa ha versato una cauzione provvisoria corrispondente a € _____,00 corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del relativo contratto, ed è comprovata dal/i documento/i allegato/i alla presente dichiarazione,

e che tale importo è:

pari al 2% dell'importo richiesto nella documentazione di gara,

ovvero

pari al 1% dell'importo nella documentazione di gara.

In questo secondo caso, per avere diritto alla riduzione del 50% dell'importo cauzionale, specificare quale documento si allega, in conformità alle disposizioni di cui all'art.75 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m., secondo quanto specificato al paragrafo "Cauzione provvisoria" del Disciplinare di gara: _____;

34) che questa Impresa ha versato il contributo a favore dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, comprovato dalla ricevuta di versamento allegata alla presente dichiarazione;

35) [in caso di R.T.I., Consorzio o gruppo]: che il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico organizzativa richiesti dal Bando di gara sono così ripartiti tra i componenti del R.T.I., Consorzio o gruppo:

Fatturato per servizi analoghi

Impresa mandataria o capogruppo _____ € _____, ____.

Impresa mandante _____ € _____, ____.



Impresa mandante _____ € _____, ____.

36) [in caso di R.T.I., Consorzio o gruppo] che le imprese partecipanti all'R.T.I., Consorzio o Gruppo eseguiranno i seguenti servizi:

Impresa _____ Servizi _____ % _____

37) che il RTI o il Consorzio sono già costituiti, come si evince dalla copia autentica allegata;
ovvero, in alternativa

che è già stata individuata l'Impresa a cui, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza, ovvero l'Impresa che sarà designata quale referente responsabile del Consorzio e che vi è l'impegno ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art.37, comma 8, del D.Lgs. n. 163/2006, come si evince dalla Dichiarazione (o dichiarazione congiunta) allegata.

38) [in caso Consorzio stabile] che il Consorzio stabile partecipa per le seguenti consorziate:

39) che per la ricezione di ogni comunicazione inerente la gara in oggetto, e/o di richieste di chiarimento e/o integrazione della documentazione presentata, ivi comprese le comunicazioni di cui all'art. 79 del D. Lgs n. 163/2006 e s.m., si elegge domicilio in:

(Città e CAP) _____ Via _____, n. ____;

tel. _____;

fax _____;

e-mail _____;

casella di posta elettronica certificata _____;

nominativo di riferimento (cognome, nome e qualifica) _____;

40) di essere consapevole che, ai sensi dell'art. 79, comma 5bis, le comunicazioni di cui al medesimo art. 79 saranno effettuate mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento o mediante notificazione o mediante posta elettronica certificata ovvero mediante fax (se l'utilizzo di quest'ultimo mezzo e' espressamente autorizzato) al domicilio eletto o all'indirizzo di posta elettronica certificata o al numero di fax indicati al precedente punto. A tal fine dichiara:



- di **accettare** il ricevimento delle comunicazioni di cui all'art.79 D. Lgs. n. 163/2006 e s.m. **esclusivamente al numero di fax** indicato al precedente punto;
- di **non accettare** il ricevimento delle comunicazioni di cui all'art. 79 D. Lgs. n. 163/2006 e s.m. **esclusivamente al numero di fax** indicato al precedente punto. In questo caso le comunicazioni di cui all'art. 79 D. Lgs. n. 163/2006 s.m. saranno inviate alternativamente a mezzo posta elettronica certificata ovvero a mezzo posta o notificazione. Nel caso di invio a mezzo posta o notificazione, dell'avvenuta spedizione sarà data contestualmente notizia al numero di fax o di posta elettronica anche non certificata indicati al precedente punto;
(si precisa che, in caso di R.T.I. o Consorzio ordinario, laddove le imprese partecipanti al raggruppamento o Consorzio rendano la predetta dichiarazione in maniera discordante tra loro, sarà ritenuta valida per le comunicazioni la dichiarazione resa dell'impresa mandataria ovvero dalla ditta indicata quale referente responsabile del Consorzio);

41) *[in caso di partecipazione di impresa avente sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle cosiddette "black list" di cui al Decreto del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 ed al Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 21 novembre 2001]:*

- di essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi dell'art. 37 del D.L. 31 maggio 2010 n. 78 e del D.M. 14 dicembre 2010, come da copia dell'autorizzazione allegata alla presente;

ovvero

- di avere richiesto l'autorizzazione ai sensi dell'art. 37 del D.L. 31 maggio 2010 n. 78 e del D.M. 14 dicembre 2010, come da copia dell'istanza inviata per ottenere l'autorizzazione medesima, allegata alla presente;

42) di essere informata, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

43) di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, questa Impresa verrà esclusa dalla gara, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima, la quale verrà annullata e/o revocata;

44) *[in caso di soggetto non residente e senza stabile organizzazione in Italia]:* che questa Impresa si uniformerà alla disciplina di cui agli artt. 17 comma 2, e 53 comma 3 D.P.R. 633/1972 e



comunicherà alla Stazione Appaltante, in caso di aggiudicazione, la nomina del rappresentante fiscale nelle forme di legge;

- 45) che con riferimento alla presente gara non ha in corso e non intende attuare intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile, ivi inclusi gli artt. 101 e seguenti del TFUE (ex art. 81 e seguenti del Trattato CE) e gli artt. 2 e seguenti della Legge n. 287/1990;
- 46) che questa Impresa ha esaminato, con diligenza ed in modo adeguato, le prescrizioni tecniche fornite dalla Stazione Appaltante, di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione delle forniture, ha giudicato le attività realizzabili, gli elaborati tecnici adeguati ed i prezzi remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto;
- 47) che questa Impresa si impegna ad eseguire l'appalto nei modi e nei termini stabiliti nel Capitolato Tecnico e comunque nella documentazione di gara;
- 48) che questa Impresa intende ricorrere al subappalto, nei limiti di legge, in relazione a

_____ ¹².

_____, li _____

Firma del legale rappresentante¹³

Allegati:

- 1) _____
2) _____
3) _____
4) _____

AVVERTENZE

La presente domanda, contenente dichiarazioni rilasciate anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, deve esse prodotta unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 D.P.R. n. 445/2000.

12 Compilare solo in caso di ricorso al subappalto.

**MODELLO 1.3****DICHIARAZIONE IN MATERIA DI DIRITTO AL LAVORO DEI DISABILI**

Il sottoscritto _____ nato il _____ a _____ in qualità di legale rappresentante dell'Impresa _____ con sede legale in _____

Al fine della partecipazione alla procedura di gara

DICHIARA

in materia di diritto al lavoro dei disabili (contrassegnare e compilare la voce che interessa)

- che l'impresa¹⁴, il cui organico computabile ai sensi dell'art. 4 della legge 12 marzo 1999 n. 68 ammonta a n. _____ (_____) dipendenti, è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;
- che l'impresa¹⁵ non è soggetta agli obblighi derivanti dalla legge 12 marzo 1999 n. 68, recante norme per il diritto al lavoro dei disabili, in quanto l'organico dell'impresa computabile ai sensi dell'art. 4 della legge citata ammonta a n. _____ (_____) dipendenti;
- che l'impresa¹⁶ non è soggetta agli obblighi derivanti dalla legge 12 marzo 1999 n. 68, recante norme per il diritto al lavoro dei disabili, in quanto l'organico dell'impresa computabile ai sensi dell'art. 4 della legge citata ammonta a n. _____ (_____) dipendenti, e dopo il 18 gennaio 2000 non sono state effettuate nuove assunzioni.

I suddetti fatti, stati o qualità sono verificabili presso la Provincia di _____, Ufficio _____.

Data _____

Firma¹⁷

¹³ La firma autografa deve essere accompagnata dalla fotocopia di un documento di identità (in corso di validità) del dichiarante.

¹⁴ Per le imprese soggette agli obblighi derivanti dalla legge 12 marzo 1999 n. 68

¹⁵ Per le imprese che occupano meno di 15 dipendenti.

¹⁶ Per le imprese che occupano da 15 a 35 dipendenti, e non hanno effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000.

¹⁷ La firma autografa deve essere accompagnata dalla fotocopia del documento di identità (in corso di validità) del dichiarante



QUADRO A – DATI POSIZIONI CONTRIBUTIVE – Allegato alla dichiarazione Busta 1

A.1 RAGIONE/DENOMINAZIONE SOCIALE

A.2 CCNL APPLICATO

A.3 DIMENSIONE AZIENDALE

N. dipendenti _____

A.4 DATI INAIL

Codice ditta _____

PAT sede legale impresa _____

A.5 DATI INPS

matricola azienda _____

codice sede INPS _____

(firma del legale rappresentante)



QUADRO B – INFORMAZIONI INTEGRATIVE per i Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.¹⁸ – Allegato alla dichiarazione Busta 1

B.1 NUMERO IMPRESE SOCIE¹⁹

B.2 TOTALE ADDETTI IMPRESE CONSORZIATE²⁰

B.3 IMPRESA AFFIDATARIA

- Ragione sociale _____
- Sede sociale _____
- Legale rappresentante _____
- Partita IVA _____
- Iscrizione CCIAA _____
- *Nel caso di cooperativa, iscrizione Albo nazionale cooperative*

B.4 DATI RELATIVI ALL' IMPRESA AFFIDATARIA

- Totale dipendenti²¹ _____
- Posizioni previdenziali: INPS _____ INAIL _____

(firma legale rappresentante)

18 Il quadro deve essere compilato per ogni impresa a cui il Consorzio affiderà l'esecuzione delle forniture

19 I dati sono riferiti al Consorzio nel suo complesso

20 Vedi nota precedente

**MODELLO 1.4**

Il presente modello di dichiarazione deve essere compilato da parte dei seguenti soggetti:

Tipo di impresa	Soggetti
Impresa individuale	<ul style="list-style-type: none">• Titolare• Direttore tecnico (se previsto)
Società in nome collettivo	<ul style="list-style-type: none">• Tutti i soci• Direttore tecnico (se previsto)
Società in accomandita semplice	<ul style="list-style-type: none">• Soci accomandatari• Direttore tecnico (se previsto)
Consorzi o altro tipo di società	<ul style="list-style-type: none">• Amministratori muniti di poteri di rappresentanza• Socio unico ovvero Socio di maggioranza in società con meno di quattro soci²²• Direttore tecnico (se previsto)

N.B. Il presente modello 1.4. deve essere comunque compilato dal soggetto che sottoscrive l'istanza di partecipazione (Allegato Modello Dichiarazione Sostitutive) e l'offerta

Io sottoscritto _____
nato a _____
il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____
della società (*denominazione e ragione sociale*) _____

DICHIARO

consapevole della responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art.76 del D.P.R. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato, ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n.445,

CHE I FATTI, STATI E QUALITÀ SOTTO RIPORTATI CORRISPONDONO A VERITÀ:

1. che nei propri confronti:

- non sono state pronunciate condanne con sentenza passata in giudicato, o emessi decreti penali di condanna divenuti irrevocabili ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale;
- non sono state pronunciate condanne con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par. 1 Direttiva CE 2004/18;

ovvero

²¹ Indicare il numero complessivo dei dipendenti



- sono state pronunciate le sentenze di condanna passate in giudicato, o emessi i decreti penali di condanna divenuti irrevocabili ovvero le sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, che seguono:

- sono state pronunciate condanne con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par. 1 Direttiva CE 2004/18, che seguono

Si rammenta che devono indicare tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali il soggetto abbia beneficiato della non menzione.

Il dichiarante non è tenuto ad indicare le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

Al fine di consentire alla Stazione appaltante la valutazione dell'incidenza dei reati sulla moralità professionale il soggetto dichiarante è invitato ad allegare ogni documentazione utile.

Si rammenta che sono causa di esclusione la condanna con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par. 1 Direttiva CE 2004/18.

2. che nei propri confronti non sono in corso procedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27.12.56 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31.5.65 n. 575, come da dichiarazioni allegate²³, e s.m.i.;

3. che il sottoscritto:

- non è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto legge 13 maggio 1991 n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203.

²² Conformemente al Parere dell'AVCP nr.58/2012, si precisa che nel caso di società con due soli soci i quali siano in possesso, ciascuno, il 50% della partecipazione azionaria, le dichiarazioni devono essere da entrambi i soci

²³ Ciascuno dei soggetti indicati dovrà produrre apposita dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/00, come da Modello 1.4 allegato alla presente dichiarazione.



ovvero

- pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto legge 13 maggio 1991 n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, ne ha denunciato i fatti all'Autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689.

Data _____

Firma ²⁴

Copia

²⁴ La firma autografa deve essere accompagnata dalla fotocopia del documento di identità (in corso di validità) del dichiarante.



**Regione
Lazio**

**GARA COMUNITARIA CENTRALIZZATA A PROCEDURA APERTA FINALIZZATA
ALL'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OCCORRENTE ALLE
AZIENDE SANITARIE IFO, RIETI, SAN GIOVANNI ADDOLORATA E ROMA E,
DELLA REGIONE LAZIO**

ALLEGATO E

DUVRI PRELIMINARE



INDICE

1. VALIDAZIONE DOCUMENTO.....	4
2. INTRODUZIONE	5
3. SCOPO	5
4. RIFERIMENTI LEGISLATIVI	6
5. DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI.....	9
6. INFORMAZIONI GENERALI SULL'APPALTO.....	11
6.1 ANAGRAFICA COMMITTENTE.....	11
6.2 ANAGRAFICA AZIENDA SANITARIA	12
6.3 ANAGRAFICA APPALTATORE.....	12
6.4 CARATTERISTICHE DELL'APPALTO.....	13
7. INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DEL COMMITTENTE E DELL'APPALTATORE	15
8. VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA	18
8.1 FASE 1 - VALUTAZIONE PRELIMINARE RISCHI INTERFERENZIALI	20
9. DEFINIZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA DA INTERFERENZA	25
10. NORME DI COMPORTAMENTO PER IL PERSONALE DELL'APPALTATORE ..	27
10.1 DIVIETO DI FUMO	28
10.2 LOCALI ED AREE A RISCHIO SPECIFICO.....	29
10.3 RISPETTO DELL'UTENZA	29
10.4 SEGNALETICA DI SICUREZZA	29
11. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA PER I RISCHI SPECIFICI PRESENTI NEI LUOGHI DI LAVORO	30
11.1 RISCHI STRUTTURALI.....	30
11.2 RISCHIO ELETTRICO	30
11.2.1 NORME PRECAUZIONALI	31



11.3 RISCHIO DI INCENDIO	32
11.3.1 SISTEMA DI COMUNICAZIONE D'EMERGENZA	32
11.4 RISCHIO BIOLOGICO	34
11.4.1 NORME PRECAUZIONALI E COMPORTAMENTI GENERALI	34
11.5 RISCHIO RADIOLOGICO	35
11.5.1 NORME PRECAUZIONALI E COMPORTAMENTI GENERALI	36
11.6 RISCHIO LASER.....	37
11.6.1 NORME PRECAUZIONALI E COMPORTAMENTI GENERALI	37
11.7 RISCHIO CHIMICO	38
11.7.1 NORME PRECAUZIONALI E COMPORTAMENTI GENERALI	38
11.8 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	39
12. FASCICOLO AZIENDALE.....	40
12.1 IFO (ISTITUTO REGINA ELENA E ISTITUTO SAN GALLICANO) – LOTTO 1 ...	40
12.2 A.C.O. SAN GIOVANNI ADDOLORATA – LOTTO 1	41
12.3 A.S.L. DI RIETI – LOTTO 2	42
12.4 A.S.L. RME – LOTTO 3.....	43
13. MODELLO DI DICHIARAZIONE ADEMPIMENTI D. LGS. 81/08 S.M.I.....	45



1. VALIDAZIONE DOCUMENTO

Azienda _____ _____					
Documento Unico Valutazione Rischi d'Interferenza				DATA _____	
APPALTATORE			COMMITTENTE		
FUNZIONE:	NOMINATIVO:	VISTO:	FUNZIONE:	NOMINATIVO :	VISTO:
DATORE DI LAVORO			RUP		
RSPP			RSPP		

Copia



2. INTRODUZIONE

La Regione Lazio attua una politica organizzativa volta al rispetto ed alla valorizzazione dei lavoratori nell'ambito del posto di lavoro. Anche l'esternalizzazione di attività e servizi in campo sanitario può determinare l'incremento di occasioni d'infortunio a causa della promiscuità del lavoro, dovuto alla presenza di più operatori all'interno dei medesimi luoghi, tanto maggiormente quanto più complessa è la struttura sanitaria o più elevati sono i rischi in essa presenti o quanto più basso è il livello di sicurezza raggiunto o quanto meno affidabile è il prestatore esterno.

Il presente DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE è stato redatto in applicazione dell'art.26 del D. Lgs. 81/08 s.m.i.

3. SCOPO

Lo scopo di questo documento è quello di valutare, in presenza di contratti di appalto di servizi o d'opera, l'esistenza di rischi derivanti da possibili interferenze negli ambienti in cui sono destinate ad operare le ditte appaltatrici. Conseguentemente deve definire le misure da attuare per eliminare o, ove non sia possibile, ridurre al minimo i rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori derivanti da interferenza.

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture, servizi e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

Inoltre, in riferimento a quanto previsto dal comma 3-ter dell'art.26 D. Lgs. 81/08 s.m.i., il presente documento contiene le informazioni preliminari sulla valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione presso le Strutture Sanitarie regionali che potenzialmente potrebbero derivare dall'esecuzione del contratto da fornire alle imprese appaltatrici in sede di gara. Così come esplicitato nei capitoli successivi, l'Azienda Sanitaria presso la quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, provvederà ad integrare il presente documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei propri luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, andrà ad integrare gli atti contrattuali.



In linea di principio, il presente documento riferisce la valutazione dei rischi interferenziali estendendola anche alle persone che a vario titolo possono essere presenti presso le strutture delle Aziende Sanitarie (degenti, utenti, visitatori, ecc...).

4. RIFERIMENTI LEGISLATIVI

D.Lgs. 81/08 e s.m.i. "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" art. 26:

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:

a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), (nota 1) l'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;

2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

b) fornisce agli stessi soggetti 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.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.



3. *Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Ai contratti stipulati anteriormente al 25 agosto 2007 ed ancora in corso alla data del 31 dicembre 2008, il documento di cui al precedente periodo deve essere allegato entro tale ultima data. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nel campo di applicazione del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, e successive modificazioni, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto.*

3-bis. *Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, nonché ai lavori o servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI.*

3-ter. *Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.*

4. *Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri*



dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 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 delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui primo periodo non sono soggetti a ribasso.

Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro è determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, come da ultimo modificate dall'articolo 8, comma 1, della legge 3 agosto 2007, n. 123, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto.

8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.



(nota 1) definire criteri finalizzati alla definizione del sistema di qualificazione delle imprese e dei lavoratori autonomi di cui all'articolo 27. Il sistema di qualificazione delle imprese e' disciplinato con decreto del Presidente della Repubblica, acquisito il parere della Conferenza per i rapporti permanenti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, da emanarsi entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore del presente decreto;

D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE" s.mi.

5. DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI

RSPP	Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione
SPP	Servizio di Prevenzione e Protezione
SSL	Salute e Sicurezza nei luoghi di Lavoro
RUP	Responsabile Unico del Procedimento

Datore di lavoro: il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa. Nelle pubbliche amministrazioni, per datore di lavoro si intende il dirigente al quale spettano i poteri di gestione, ovvero il funzionario non avente qualifica dirigenziale, nei soli casi in cui quest'ultimo sia preposto ad un luogo di lavoro avente autonomia gestionale, individuato dall'organo di vertice delle singole amministrazioni tenendo conto dell'ubicazione e dell'ambito funzionale dei luoghi di lavoro nei quali viene svolta l'attività, e dotato di autonomi poteri decisionali e di spesa. In caso di omessa individuazione, o di individuazione non conforme ai criteri sopra indicati, il datore di lavoro coincide con l'organo di vertice medesimo.

Preposto: persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa

RSPP: soggetto nominato dal datore di lavoro, in possesso di attitudini e capacità adeguate al quale spetta la Responsabilità del SPP.



SPP: insieme delle persone, sistemi e mezzi esterni o interni all'azienda finalizzati all'attività di prevenzione e protezione dai rischi professionali per i lavoratori.

Datore di lavoro committente: soggetto titolare degli obblighi di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/08;

Contratto di appalto: contratto col quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in danaro (artt. 1655 - 1677 C.C.). Gli "appalti pubblici" sono contratti a titolo oneroso, stipulati per iscritto tra una stazione appaltante o un ente aggiudicatore e uno o più operatori economici, aventi per oggetto l'esecuzione di lavori, la fornitura di prodotti, la prestazione di servizi come definiti dal presente codice. (D.Lgs. 163/06 s.m.i.)

Contratto d'opera: contratto (definito anche contratto di lavoro autonomo) con il quale il prestatore compie un'opera o un servizio, con lavoro prevalentemente proprio e senza vincoli di subordinazione nei confronti del committente (artt. 2222 e 2238, C.C.).

Misure di prevenzione e protezione: misure e interventi che sono ritenute idonee a garantire la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori a seguito della valutazione dei rischi presenti nei luoghi di lavoro.

Rischi da interferenza: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti all'interno dell'Azienda o dell'unità produttiva, evidenziati nel DUVRI. Non sono rischi interferenti quelli specifici propri delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

DUVRI: Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, da allegare al contratto d'appalto, che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, di cui all'art. 26 comma 3 del D. Lgs. 81/08 s.m.i.

DUVRI PRELIMINARE: Documento Unico di Valutazione dei Rischi interferenti redatto nella fase istruttoria della gara d'appalto, nei casi richiamati dall'art. 26 comma 3-ter del D. Lgs. 81/01 s.m.i., recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potenzialmente possono derivare dall'esecuzione del contratto.

Fascicolo Aziendale: estratto specifico per ogni Azienda Sanitaria; il fascicolo contiene le informazioni sull'organizzazione della sicurezza delle rispettive Aziende i costi della sicurezza derivanti da interferenze non soggetti a ribasso di gara, nonché eventuali integrazioni dei rischi da interferenze e/o procedure specifiche adottate localmente.

Rischi generali: rischi che derivano da condizioni generali che possono riguardare tutti i soggetti che a vario titolo operano nell'Azienda Sanitaria, a prescindere dalle circostanze lavorative in cui essi sono coinvolti. Tale categoria descrive quindi i rischi cui è esposta la collettività.



RUP (Responsabile Unico del Procedimento): Soggetto responsabile dell'esecuzione del contratto, nei limiti delle proprie competenze professionali; in particolare svolge tutti i compiti relativi alle procedure di affidamento ed alla vigilanza sulla corretta esecuzione dei contratti.

Responsabile della Procedura per l'espletamento d'appalto: Soggetto della Regione Lazio che coordina le attività relative alle procedure di affidamento nelle varie fasi di esecuzione del contratto, può coincidere con il RUP in fase di appalto.

Responsabile del Procedimento Gestionale dell'Azienda Sanitaria destinataria dell'opera o del servizio: Soggetto responsabile della Unità Operativa dell'Azienda Sanitaria che per conto della Regione usufruirà dell'opera o del servizio oggetto del contratto. Gestirà i rapporti in materia di D.U.V.R.I. con l'appaltatore, sovrintenderà le riunioni cooperazione e coordinamento nonché le segnalazioni di non conformità rilevate nel servizio.

6. INFORMAZIONI GENERALI SULL'APPALTO

6.1 ANAGRAFICA COMMITTENTE

RAGIONE SOCIALE	<i>REGIONE LAZIO</i>
INDIRIZZO SEDE LEGALE	<i>Vedere Bando di Gara</i>
RECAPITO TELEFONICO	<i>Vedere Bando di Gara</i>
LEGALE RAPPRESENTANTE/DATORE DI LAVORO	<i>Vedere Bando di Gara</i>
RUP/ D.L. COMMITTENTE	<i>Vedere Bando di Gara</i>
RECAPITO ELETTRONICA POSTA	<i>(indicare e-mail come su bando gara)</i>
RESPONSABILE SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE AZIENDALE	<i>Vedere Punto 12. specifico per ogni Azienda Sanitaria</i>



6.2 ANAGRAFICA AZIENDA SANITARIA

RAGIONE SOCIALE

INDIRIZZO SEDE LEGALE

RECAPITO TELEFONICO

**LEGALE
RAPPRESENTANTE/DATORE
DI LAVORO**

**DELEGATO DEL D.L. IN
MATERIA DI SICUREZZA**

**SUPERVISORE APPALTO
A.S. / U.O.C. DESTINATARIA
DEL CONTRATTO**

**RECAPITO POSTA
ELETTRONICA**

**RESPONSABILE SERVIZIO
DI PREVENZIONE E
PROTEZIONE**

6.3 ANAGRAFICA APPALTATORE

Azienda appaltatrice 1

INDIRIZZO

RESP. PER I LAVORI IN APPALTO

RECAPITO TELEFONICO

RECAPITO POSTA ELETTRONICA

DATORE DI LAVORO



ALTRO _____

Azienda appaltatrice 2

INDIRIZZO

RESP. PER I LAVORI IN APPALTO

RECAPITO TELEFONICO

RECAPITO POSTA ELETTRONICA

DATORE DI LAVORO

ALTRO _____

Azienda appaltatrice 3

INDIRIZZO

RESP. PER I LAVORI IN APPALTO

RECAPITO TELEFONICO

RECAPITO POSTA ELETTRONICA

DATORE DI LAVORO

ALTRO _____

6.4 CARATTERISTICHE DELL'APPALTO

OGGETTO DELL'APPALTO

Acquisizione del servizio di Ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie della Regione Lazio

DURATA DELL'APPALTO

(vedere il capitolato Tecnico) _____

**AREA LAVORI/SERVIZIO
REPARTO**

(vedere il capitolato Tecnico)



DUVRI PRELIMINARE

Pag: 14 di 46

**PIANO
AREA SPECIFICA**

NUMERO LAVORATORI IMPIEGATI

INDIVIDUAZIONE DEI LAVORATORI

Nell'ambito dello svolgimento delle attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento (art 6 della Legge 123/2007)

**ADDETTI ALLA GESTIONE
EMERGENZE
(APPALTATORE)**

ORARIO DI LAVORO

**PERIODICITÀ DEI LAVORI
QUOTIDIANA, SETTIMANALE
MENSILE, VARIABILE**

**INTERFERENZA CON ALTRI
APPALTATORI**

INIZIO DEI LAVORI/SERVIZIO

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione all'interno dei luoghi di lavoro del Committente, da parte dell'impresa appaltatrice/lavoratore autonomo, se non a seguito di avvenuta firma, da parte del responsabile incaricato dal Committente, dell'apposito verbale di sopralluogo, cooperazione e coordinamento

**INTERRUZIONE STRAORDINARIA
DEI LAVORI/SERVIZIO**

Si stabilisce che il rappresentante del Committente ed il rappresentante incaricato della ditta appaltatrice, per il coordinamento degli stessi lavori affidati in appalto, potranno interromperli, qualora ritenessero, nel prosieguo delle attività, che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure. In tale evenienza, si provvederà all'aggiornamento delle misure di prevenzione necessarie a controllare le interferenze ed all'implementazione del presente documento.

**7. INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DEL COMMITTENTE E DELL'APPALTATORE****7.1 ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE****SANITARIA / OSPEDALIERA / UNIVERSITARIA****RISCHI PRESENTI NEI LUOGHI DI LAVORO DEL COMMITTENTE**

AGENTI CHIMICI 	<p>Uso di reagenti di laboratorio, disinfettanti, decontaminanti, gas anestetici e medicinali antiblastici.</p> <p>I reparti dove sono presenti queste sostanze sono prevalentemente i Laboratori, le Sale Operatorie, l'Anatomia Patologica, i Reparti e Day Hospital di Oncoematologia, i locali tecnologici, officine, la Centrale di Sterilizzazione e gli ambienti dove si eseguono le disinfezioni degli strumenti.</p> <p>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.</p>
AGENTI BIOLOGICI 	<p>E' un rischio ubiquitario; gli ambienti a rischio maggiore sono i reparti di Malattie Infettive, Pneumologia, le Sale Operatorie, l'Anatomia Patologica e la Sala Autoptica, i Laboratori ed il Centro trasfusionale.</p> <p>Le aree sono ad accesso controllato e limitato secondo le indicazioni della Direzione.</p> <p>I rifiuti sanitari sono raccolti in contenitori a tenuta e opportunamente segnalati, sono collocati nei reparti, e stoccati provvisoriamente in locali dedicati in attesa dello smaltimento.</p> <p>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.</p>
RADIAZIONI IONIZZANTI 	<p>Le sorgenti di radiazioni ionizzanti possono essere differenti, in particolare si può essere in presenza di rischio da irradiazione (apparecchi RX e sorgenti sigillate), oppure in presenza di rischio anche (o solo) da contaminazione (sorgenti non sigillate).</p> <p>L'impiego di sorgenti di radiazioni ionizzanti in ambito ospedaliero (macchine RX, sorgenti rappresentate da radioisotopi – in forma sigillata e non) avviene nelle aree radiologiche tradizionali (radiodiagnostica e TAC).</p> <p>L'accesso alle Zone Controllate è segnalato e regolamentato mediante apposita cartellonistica.</p>
RADIAZIONI NON IONIZZANTI 	<p>Uso di sistemi ed apparecchiature sorgenti di campi magnetici statici ed in radiofrequenza, microonde, luce (visibile, ultravioletto, infrarosso).</p> <p>Esposizione a radiazioni elettromagnetiche della stessa natura della luce o delle onde radio, dovute all'uso di sistemi ed apparecchiature che comportano campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici con frequenze alte.</p> <p>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.</p>



<p>CAMPI MAGNETICI</p> 	<p>Nei locali destinati a diagnostica con Risonanza Magnetica Nucleare le radiazioni sono dovute a presenza del campo magnetico statico; si impone la massima attenzione poiché esso è SEMPRE ATTIVO: non possono essere introdotti elementi metallici nelle stanze in cui è presente il magnete, in quanto possono verificarsi seri danni alle apparecchiature di gravi incidenti qualora all'interno sia presente il paziente od il personale.</p> <p>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.</p>
<p>RADIAZIONI LASER</p> 	<p>Impiego di apparecchi laser, pericolosi particolarmente per l'occhio: emettono un particolare tipo di luce, in una sola direzione, concentrando grandi quantità di energia in breve tempo e in un punto preciso.</p> <p>Apparecchiature utilizzate in sale operatorie e ambulatori (oculistica, dermatologia) e per usi fisioterapici.</p> <p>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.</p>
<p>ENERGIA A</p> 	<p>In ogni ambiente sanitario esistono impianti ed apparecchiature elettriche, conformi a specifiche norme, verificati e gestiti dagli uffici Tecnici.</p> <p>Ogni intervento o utilizzo di energia deve essere effettuato con precisa autorizzazione e accordi con il Responsabile della suddette strutture.</p> <p>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.</p>
<p>MOVIMENTAZI ONE CARICHI</p> 	<p>Movimento delle merci all'interno della Struttura sanitaria.</p> <p>Le movimentazioni possono avvenire sia manualmente che con mezzi meccanici. I magazzini sono dotati di transpallets, i reparti sono dotati di carrelli.</p> <p>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi</p> <p>L'utilizzo di queste attrezzature di proprietà della committenza è precluso alla ditta appaltatrice, salvo autorizzazioni specifiche.</p>
<p>CADUTE</p> 	<p>Possono essere presenti negli ambienti di lavoro e nei percorsi zone con pavimenti bagnati, ostacoli sui percorsi, pozzetti aperti.</p> <p>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.</p>
<p>RISCHIO DI INCENDIO EMERGENZA ED EVACUAZIONE</p>	<p>I luoghi di lavoro sono dotati di idonei mezzi e sistemi per la prevenzione e protezione incendi. Sono presenti vie ed uscite di emergenza, luoghi filtro e punti di raccolta, idonei a garantire l'esodo ordinato e sicuro delle persone presenti.</p> <p>Le uscite di emergenza e i percorsi di fuga sono opportunamente individuati da segnaletica conforme ed illuminate in condizioni ordinarie e di emergenza.</p> <p>Nell'attività è presente la squadra per la gestione delle emergenze, formata ed addestrata secondo le disposizioni vigenti.</p>



STRUTTURE E FABBRICATI	<p>Gli ambienti di lavoro sono di norma idonei per altezza, superficie e cubatura al tipo di lavoro svolto ed al numero di lavoratori presenti.</p> <p>Sono presenti all'interno delle strutture locali igienico-assistenziali idonei e riforniti di sufficienti mezzi ordinari per l'igiene della persona.</p> <p>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.</p>
LUOGHI DI LAVORO	<p>L'organizzazione dei locali di lavoro è realizzata in modo da rispondere ai requisiti di sicurezza generale degli ambienti di lavoro.</p> <p>I luoghi di lavoro sono illuminati naturalmente e/o artificialmente, con luminosità sufficiente in relazione alle attività da svolgere.</p> <p>Le condizioni microclimatiche sono adeguate alla tipologia di lavoro svolto</p>
IMPIANTI TECNOLOGICI E DI SERVIZIO	<p>Gli impianti sono realizzati e sottoposti a manutenzione e verifica periodica secondo le disposizioni tecniche e normative vigenti.</p> <p>L'accesso ai locali tecnici a rischio specifico è riservato alle sole persone autorizzate ed ove necessario, sono stabilite le procedure specifiche.</p> <p>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi</p>
LOCALI A RISCHIO SPECIFICO (DEPOSITI DI MATERIALI, DEPOSITI BOMBOLE, ARCHIVI, ECC.)	<p>Sono in uso attrezzature conformi ai requisiti di sicurezza previsti dalla vigente normativa. L'accesso ai locali è riservato al solo personale autorizzato.</p> <p>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi</p>

7.2 ATTIVITÀ DELL'APPALTATORE

ATTIVITÀ SVOLTA DALL'APPALTATORE 1

RISCHI INTRODOTTI DALL'APPALTATORE 1

**ATTIVITÀ SVOLTA DALL'APPALTATORE 2**

RISCHI INTRODOTTI DALL'APPALTATORE 2

8. VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

La valutazione dei rischi coordinata tra Committente ed Appaltatore, con particolare riferimento ai rischi di interferenza, stabilisce le misure di prevenzione e protezione ritenute necessarie per il controllo dei rischi stessi.

Tra le misure di prevenzione e riduzione dei rischi connessi alle interferenze evidenziate di massima importanza sono quelle di informazione e formazione. In ogni caso la Ditta aggiudicataria dovrà produrre un piano di formazione il cui contenuto dovrà essere valutato ed approvato dal RSPP dell'Azienda Sanitaria in sede di riunione di cooperazione e coordinamento.

Alla definizione di dette misure si perviene attraverso un processo di valutazione che si svolge secondo le seguenti fasi:

FASE 1. Comunicazione di dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui le imprese appaltatrici e i lavoratori autonomi sono destinati a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate.

In fase di richiesta di lavori o servizi, il Committente fornisce all'appaltatore un documento, denominato DUVRI PRELIMINARE in cui sono riportati:

- *le informazioni generali e specifiche sui rischi per i luoghi di lavoro del committente;*
- *le misure di prevenzione adottate;*
- *le misure stabilite per la gestione delle emergenze;*
- *le procedure ed i regolamenti di sicurezza per gli appaltatori.*

FASE 2. Verifica dell'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori loro affidati.

La verifica dell'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici e subappaltatrici, che il committente è obbligato ad effettuare, si effettua con la richiesta e il controllo sugli



appaltatori e subappaltatori del possesso di requisiti quali l'iscrizione alla Camera di commercio, la certificazione sulla regolarità contributiva, la dichiarazione (punto 13) relativa agli adempimenti del D.Lgs.81/2008 s.m.i., documentazione relativa agli obblighi dal D. Lgs. 163/06 s.m.i., ecc.

FASE 3. Cooperazione con gli appaltatori per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e coordinamento degli interventi attraverso lo scambio di informazioni reciproche.

Al fine di consentire la corretta gestione della procedura di coordinamento e cooperazione, l'appaltatore fornisce, oltre alle informazioni di cui sopra, copia del documento della sicurezza per l'esecuzione delle lavorazioni presso il sito del committente (leggasi piano operativo della sicurezza POS, ove previsto) specifico per l'oggetto dell'appalto.

Prima della stipula del contratto di appalto, il committente e l'appaltatore effettuano sopralluoghi e riunioni specifiche, allo scopo di cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, preoccupandosi di attuare un'opera di informazione reciproca anche al fine di eliminare i rischi dovuti ad interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

L'esito di tale incontro è riportato nel verbale di sopralluogo, cooperazione e coordinamento, all'interno del quale è tra l'altro riportato il nominativo del responsabile dei lavori nominato dall'impresa appaltatrice e sono indicate le misure di prevenzione e protezione collettive e individuali da adottare anche al fine di evitare le interferenze.

Al fine di non compromettere la validità delle misure di prevenzione e protezione adottate, la Società Appaltatrice non potrà subappaltare i lavori senza preventiva comunicazione ed approvazione del committente, salvo quanto regolamentato dal Capitolato Tecnico.

FASE 4. Integrazione del documento unico di valutazione dei rischi d'interferenze preliminare e sottoscrizione del DUVRI.

Terminata la fase preliminare di ricognizione dei pericoli, l'Azienda sanitaria integra il documento unico di valutazione dei rischi di interferenza preliminare e redige il DUVRI, in cui sono descritti, per quanto di rilievo ai fini della prevenzione nella gestione dell'appalto:

- luoghi ed attività svolte dal committente
- attività svolte dall'appaltatore



- rischi derivanti dalle interferenze tra le attività
- misure di prevenzione e protezione stabilite di comune accordo per l'eliminazione dei rischi da interferenza per l'oggetto dell'appalto, ivi incluse quelle necessarie per la presenza di ulteriori appaltatori.

Il documento viene sottoposto alla firma congiunta con l'Appaltatore.

Atteso il carattere "dinamico" il DUVRI viene revisionato al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

8.1 FASE 1 - VALUTAZIONE PRELIMINARE RISCHI INTERFERENZIALI

Premesso che il comma 1 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. esclude la valutazione dei rischi d'interferenza nei luoghi sottratti alla disponibilità giuridica del Committente, si rappresenta che:

- le attività oggetto dell'appalto dovranno essere effettuate secondo un progetto del servizio che sarà oggetto di valutazione in sede di gara, così come previsto dal C.S.O.;
- i rischi espressi nella tabella rischi interferenza rappresentano una ricognizione dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione nell'ambito degli ambienti ove verrà erogato il servizio (aziende sanitarie).

L'identificazione delle fonti di rischio da interferenze standard è stata guidata dalle conoscenze disponibili su norme di legge e standard tecnici, dati desunti dalle esperienze ed il contributo dato dai soggetti che a vario titolo hanno partecipato alla valutazione stessa. La valutazione preliminare ha riguardato sostanzialmente tutti i rischi di interferenza standard cui potenzialmente sono esposti i lavoratori del Committente e dell'Appaltatore; tuttavia, i sistemi di valutazione e quantificazione impiegati nella valutazione, sono stati diversi, in funzione del fatto che le azioni preventive e protettive fossero o no stabilite a priori.

Si riporta di seguito l'analisi dei rischi da possibili interferenze comuni alle Aziende Sanitarie:

**Tabella rischi standard interferenze**

Interferenza	cause/effetti	Misure di prevenzione e protezione adottate	Fattore di rischio (PxD)	Misure di prevenzione e protezione da adottare
Rischio elettrico	<ul style="list-style-type: none">• Uso improprio impianti elettrici, sovraccarichi e di corto circuiti• Elettrocuzioni• Incendio• Black out	Gli impianti dell'A.S. sono realizzati e mantenuti in conformità alle norme CEI e alla D.M. 37/08 s.m.i.	basso	Si dispone l'utilizzo di apparecchiature rispondenti alle vigenti norme e sottoposte a verifiche preventive di sicurezza e manutenzione periodica ed il corretto uso degli impianti elettrici dell'A.S.
Rischio meccanico	<ul style="list-style-type: none">• uso di macchine con relative parti in movimento inadeguate• blocco di ascensori e montacarichi	Macchine rispondenti alle norme di sicurezza, marcatura CE. Costante manutenzione periodica e formazione degli operatori all'utilizzo. Procedura di emergenza per sblocco ascensore.	trascurabile	Si dispone l'utilizzo di apparecchiature rispondenti alle vigenti norme e sottoposte a verifiche preventive di sicurezza e manutenzione periodica ed il corretto uso degli impianti elevatori dell'A.S. Ancorare o immobilizzare i carrelli durante l'uso di montacarichi
Interferenza	cause/effetti	Misure di prevenzione e protezione adottate	Fattore di rischio (PxD)	Misure di prevenzione e protezione da adottare
Incidenti e/o investimenti di persone e mezzi	<ul style="list-style-type: none">• utilizzo dei mezzi di trasporto (Automezzi, carrelli, transpallets)	Utilizzo di idonei mezzi rispondenti alle vigenti normative, sottoposti a regolare manutenzione come previsto dal costruttore nel manuale d'uso e manutenzione, utilizzato da personale adeguatamente istruito e formato. Delimitazione delle aree di carico e scarico.	basso	Si dispone il rispetto di bassissima velocità di movimento, attivazione di segnalazione sonora e luminosa di presenza e transito. Definizione con le strutture preposte degli idonei percorsi di transito e di carico/scarico. Divieto di manovrare contemporaneamente ad altri automezzi nelle aree di carico e scarico
Caduta di oggetti dall'alto	<ul style="list-style-type: none">• Errato posizionamento di confezioni da	Utilizzo di idonee scaffalature ancorate a punti fissi.	basso	Si dispone il corretto posizionamento dei contenitori, l'utilizzo idonei



DUVRI PRELIMINARE

Pag: 22 di 46

	scaffali, contenitori trasportati su carrelli, ecc.) <ul style="list-style-type: none">• Infortuni			bidoni e carrelli per il trasporto. Definizione con le strutture preposte degli idonei percorsi di transito e movimentazione.
Caduta per ostacoli e/o pavimenti resi scivolosi	<ul style="list-style-type: none">• Sversamento accidentale di liquidi• Abbandonare ostacoli sui percorsi	Pavimenti antiscivolo.	basso	Si dispone l'eliminazione degli ostacoli; uso di idonei DPI (calzature antiscivolo); apporre segnaletica mobile. Definizione con le strutture preposte degli idonei percorsi di transito.
Caduta di persone dall'alto	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzo di scale inadeguate o mezzi impropri• Concomitanza di personale ditta e personale A.S. e/o personale altre ditte	Utilizzo di idonee scale marcate CE che consentano all'operatore di accedere ai ripiani degli scaffali.	basso	Evitare lavorazioni che espongono l'operatore al rischio di caduta dall'alto (H < 2 metri). Organizzazione del lavoro evitando concomitanze di personale A.S.

Interferenza	cause/effetti	Misure di prevenzione e protezione adottate	Fattore di rischio (PxD)	Misure di prevenzione e protezione da adottare
Rischio biologico	<ul style="list-style-type: none">• contatto con materiale potenzialmente infetto• accesso ad aree a rischio di contaminazione e con pazienti infetti (es. TBC)• da punture con aghi e taglienti	<p>Sono applicate in azienda le procedure di prevenzione previste dalle raccomandazioni universali, precauzioni standard per l'igiene respiratoria e di isolamento.</p> <p>Disponibilità per utilizzo di idonei DPI.</p> <p>Uso di appositi contenitori per rifiuti.</p>	medio	<p>Prima di ogni intervento richiedere la formale autorizzazione al responsabile di Reparto / Servizio che darà informazione su rischi aggiuntivi e istruzioni per interventi: permesso di lavoro.</p> <p>Consigliata la vaccinazione anti-epatite B, oltre alle vaccinazioni obbligatorie. In caso di infortunio o contatto con materiale potenzialmente infetto, applicare la procedura di follow-up post esposizione</p>

**DUVRI PRELIMINARE**

Pag: 23 di 46

	infetti			sotto la sorveglianza del proprio Medico competente. Utilizzo di DPI e formazione del personale.
Rischio chimico	<ul style="list-style-type: none">in caso di sversamenti spandimenti accidentali	Per le attività in appalto, non sono previste sostanze chimiche pericolose.	trascurabile	Qualora si rendesse necessario impiegare sostanze chimiche pericolose l'impiego dovrà essere preventivamente autorizzato dal referente dell'appalto dall'A.S. Le sostanze impiegate dovranno essere corredate dalle schede di sicurezza e ogni prodotto utilizzato. Attuare le procedure d'emergenza.
Rischio incendio	<ul style="list-style-type: none">Esodo forzato Inalazione gas tossiciUstioni	Presenza di mezzi di estinzione di primo intervento (estintori, manichette, coperte antifiamma). Addestramento antincendio ed alle Procedure di Emergenza.	alto	Si dispone il divieto di fumo e utilizzo fiamme libere. Ad operazioni ultimate, deve essere lasciata la zona interessata sgombra e libera da materiali di risulta combustibili. In caso di emergenza attuare le procedure di emergenza previste dal Piano Emergenza Evacuazione aziendale.
Impiego di sostanze infiammabili	<ul style="list-style-type: none">in caso di sversamenti / spandimenti accidentali	Per le attività in appalto, non sono previste sostanze infiammabili.	trascurabile	Si dispone l'attuazione delle procedure previste in caso d'emergenza.

Interferenza	cause/effetti	Misure di prevenzione e protezione adottate	Fattore di rischio (PxD)	Misure di prevenzione e protezione da adottare
Rischio di radiazioni ionizzanti e non ionizzanti	<ul style="list-style-type: none">Accesso accidentale ad aree a rischio di radiazioni	Il rischio radiazioni ionizzanti è presente solo ad apparecchiature attive in locali adeguatamente segnalati. Presenza di segnaletica di Sicurezza. Per le	trascurabile	Si dispone il rispetto della segnaletica e divieto di accesso a zone con luce accesa indicante il funzionamento; prima di ogni intervento richiedere formale autorizzazione al responsabile di



DUVRI PRELIMINARE

Pag: 24 di 46

		attività in appalto, non è previsto l'accesso ad aree con rischio da radiazioni.		Reparto/Servizio che darà istruzioni per interventi in assenza rischio: permesso di lavoro.
Rischi strutturali/ Luoghi di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• altezze, numero di porte e uscite di emergenza, luci di emergenza inadeguate.	Le strutture dell'A.S. sono realizzate e mantenute in conformità alle specifiche norme di riferimento.	trascurabile	Ad operazioni ultimate, deve essere lasciata la zona interessata sgombra e libera da materiali di risulta (smaltiti a carico dell'appaltatore secondo la normativa di legge).
Rischi trasversali / organizzativi	<ul style="list-style-type: none">• Sovrapposizione delle attività appaltatore con il committente o altri appaltatori	Esecuzione attività potenzialmente interferenti con sfasamento temporale dalle attività della committenza.	medio	Si dispone l'attuazione di procedure specifiche per il coordinamento rischi atte a evitare i rischi connessi alle attività interferenti, data la complessità delle attività in essere presso l'A.S., le attività manutentive non devono essere eseguite in contemporanea con altre attività nello stesso ambiente, locale o area.
Presenza concomitante di persone estranee alla lavorazione	<ul style="list-style-type: none">• pazienti, visitatori, personale ditta, personale di altre ditte e personale A.S.	Organizzazione del lavoro evitando concomitanze di personale.	medio	Si dispone di attuare procedure specifiche di coordinamento rischi per evitare i rischi interferenti (informazione reciproca e costante sulle attività concomitanti/interferenti e sui rischi, riunioni di coordinamento rischi, verifiche congiunte sulla base del presente Duvri). Impiegare personale idoneamente informato ed istruito, vigilando sul rispetto delle procedure concordate. Non interferire con la normale attività sanitaria, ambulatoriale, diagnostica e di degenza svolta nei locali dell'A.S. secondo quanto proposto nella presentazione dell'offerta alla voce documentazione tecnica.



9. DEFINIZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA DA INTERFERENZA

Premesso che l'art. 2087 del Codice Civile obbliga il Datore di Lavoro ad: *“adottare nell'esercizio dell'impresa le misure che, secondo la particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica sono necessarie a tutelare l'integrità fisica e la personalità morale dei prestatori di lavoro”*, l'Appaltatore è pertanto obbligato a farsi carico di tutti i costi derivanti dall'applicazione della legislazione e delle norme tecniche vigenti al fine di salvaguardare la salute e la sicurezza dei propri lavoratori.

Per questo principio, ad esempio, le spese da sostenere per dotare i lavoratori dei dispositivi di protezione individuale non rientrano nei costi della sicurezza, a meno che tali dispositivi si rendano necessari per la presenza di interferenze tra lavorazioni di due soggetti imprenditoriali diversi.

In base a quanto indicato nella Determinazione n. 3/2008 del 5 marzo 2008, dell'Autorità per la Vigilanza sui Lavori Pubblici, la stima dei costi della sicurezza deve essere eseguita secondo le disposizioni di cui al DPR 222/2003.

Gli oneri della sicurezza determinati devono essere compresi nell'importo totale dei lavori (cioè devono essere inclusi nel computo di progetto) ed individuano la parte del costo dell'opera o del servizio da non assoggettare a ribasso d'offerta.

L'Appaltatore deve invece indicare obbligatoriamente nell'offerta i costi della sicurezza specifici afferenti all'esercizio dell'attività svolta dalla propria impresa; la Stazione Appaltante dovrà valutare, anche in quei casi in cui non si procede alla verifica delle offerte anomale, la congruità dei costi indicati rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio.

In situazioni particolari od ove ritenuto opportuno, comunque definibili in sede di Riunione di Cooperazione e Coordinamento, l'Azienda Sanitaria potrà farsi carico della misura di sicurezza aggiuntiva senza farla gravare in alcun modo sull'appaltatore.

Sulla base dei rischi interferenti analizzati, qualora le interferenze sono eliminabili con procedure tecnico organizzative o con oneri a carico della stazione Appaltante e fatta eccezione per le misure preventive e protettive di carattere comportamentale/prescrittivo che non generano costi, sono stati individuati i costi (non soggetti a ribasso) in fase preliminare che riguardano le misure preventive e protettive necessarie all'eliminazione o la riduzione di tali rischi interferenti.

**DUVRI PRELIMINARE**

Pag: 26 di 46

Lotto	Azienda Sanitaria	Costi sicurezza da interferenze	
		Importo Azienda Sanitaria	Importo LOTTO
1	IFO	10.000,00 €	16.100,00€
	A.C.O. San Giovanni Addolorata	6.100,00 €	
2	Asl Rieti	4.600,00 €	4.600,00 €
3	Asl Roma E	15.000,00 €	15.000,00 €

L'esplicitazione dei costi succitati è riportata nel Fascicolo Aziendale (punto 12) specifico per ogni Azienda Sanitaria con un elenco non esaustivo che, in considerazione del carattere dinamico e specialistico dei costi derivanti dalle interferenze, sarà oggetto di verifica con il DUVRI definitivo in sede di riunione di Cooperazione e Coordinamento con l'Appaltatore Aggiudicatario ed ogni singola Azienda Sanitaria.

**10. NORME DI COMPORTAMENTO PER IL PERSONALE DELL'APPALTATORE**

Il personale dell'Appaltatore è soggetto all'osservanza di tutte le norme e regolamenti interni di ogni singola Azienda Sanitaria.

In via generale dovrà comunque osservare quanto segue:

- a) L'impiego di attrezzature o di opere provvisorie di proprietà della Committenza è di norma vietato. Eventuali impieghi, a carattere eccezionale, devono essere di volta in volta preventivamente autorizzati.
- b) La custodia delle attrezzature e dei materiali necessari per l'esecuzione del servizio o dell'opera, all'interno delle nostre sedi, è completamente a cura e rischio dell'appaltatore che dovrà provvedere alle relative incombenze.
- c) La sosta di autoveicoli o mezzi dell'impresa al di fuori delle aree adibite a parcheggio è consentita solo per il tempo strettamente necessario allo scarico dei materiali e strumenti di lavoro. L'Appaltatore deve istruire i conducenti sulle eventuali disposizioni vigenti in materia di circolazione e di esigerne la più rigorosa osservanza.
- d) L'introduzione di materiali e/o attrezzature pericolose (per esempio, bombole di gas infiammabili, sostanze chimiche, ecc.), dovrà essere preventivamente autorizzata.
- e) L'accesso agli edifici del personale afferente a ditte appaltatrici, subappaltatrici e/o lavoratori autonomi dovrà essere limitato esclusivamente alle zone interessate alle attività oggetto del contratto.
- f) L'orario di lavoro dovrà di norma essere concordato con il Resp. Dell'U.O. destinataria dell'appalto, anche al fine di eliminare o ridurre i rischi interferenti.
- g) A prestazione ultimata, deve essere lasciata la zona interessata sgombra e libera da macchinari, materiali di risulta e rottami (smaltiti a carico dell'Appaltatore secondo la normativa di legge), fosse o avvallamenti pericolosi, ecc.

È compito del Datore di Lavoro della Società Appaltatrice rendere noto al proprio personale e a fargli osservare scrupolosamente le seguenti prescrizioni riportate a titolo esclusivamente esemplificativo e non esaustivo:

- a) Obbligo di esporre il cartellino di riconoscimento di cui all'art.6 della L.123/2007



- b) Obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche ed in specie ai divieti contenuti nei cartelli indicatori e negli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici.
- c) Divieto di accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate ai lavori.
- d) Obbligo di non trattenersi negli ambienti di lavoro al di fuori dell'orario stabilito.
- e) Divieto di introdurre sostanze infiammabili o comunque pericolose o nocive.
- f) Obbligo di recintare eventuali zone di scavo o le zone sottostanti a lavori che si svolgono in posizioni sopraelevate;
- g) Divieto di compiere, di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone;
- h) Divieto di compiere lavori usando fiamme libere, di utilizzare mezzi ignifori nei luoghi con pericolo di incendio o di scoppio ed in tutti gli altri luoghi ove vige apposito divieto;
- i) Obbligo di usare i dispositivi di protezione individuale, ove previsti;
- j) Obbligo di non usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possono costituire pericolo per chi lo indossa;
- k) Divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura;
- l) Obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge;
- m) Divieto di procurare falsi allarmi emergenza, al fine di non compromettere anche la sicurezza di altri lavoratori o occupanti la struttura sanitaria.

10.1 DIVIETO DI FUMO

Ai sensi della Normativa Vigente (L.3/2003 e L. 311/ 2004 sul divieto di fumo) che disciplina il divieto di fumo all'interno dei locali pubblici:



E' SEVERAMENTE VIETATO FUMARE

IN TUTTE LE AREE DELL'AZIENDA SANITARIA

E' compito del Datore di Lavoro dell'Impresa appaltatrice vigilare sul rispetto di tale disposizione, ogni violazione accertata potrà essere sanzionata secondo le norme vigenti ed in base a quanto previsto dal Contratto.



10.2 LOCALI ED AREE A RISCHIO SPECIFICO

Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi. L'accesso ai locali è riservato al solo personale autorizzato.

10.3 RISPETTO DELL'UTENZA

Il personale delle Società appaltatrici è tenuto a seguire le regole di comportamento e di rispetto dell'utenza riportate negli accordi generali.

La Società e il suo personale dovranno mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito ai pazienti ed alla organizzazione e attività svolte dall'Azienda Sanitaria durante l'espletamento del servizio.

Nel caso dovessero verificarsi impedimenti di varia natura al normale svolgimento del lavoro si consiglia di fare riferimento ai referenti contrattuali.

10.4 SEGNALETICA DI SICUREZZA

La segnaletica di sicurezza è di norma installata in conformità alle disposizioni del Titolo V e dell'allegato XXIV del D.Lgs. 81/2008. La segnaletica di sicurezza ha lo scopo di attirare in modo rapido e facilmente comprensibile l'attenzione su oggetti e situazioni che possono provocare determinati pericoli, ed in particolare:

- Vietare comportamenti pericolosi;
- Avvertire la presenza di un rischio o di un pericolo per le persone esposte;
- Fornire indicazioni relative alle uscite di sicurezza e ai mezzi di soccorso o di salvataggio;
- Prescrivere comportamenti sicuri ai fini della sicurezza.

In conformità al D.Lgs. 14/08/1996 n. 493 la segnaletica deve avere le caratteristiche riportate nella seguente tabella:

CARTELLO	SIGNIFICATO	CARATTERISTICHE
	<u>Cartelli di divieto</u>	forma rotonda; pittogramma nero su fondo bianco; bordo e banda (verso il basso da sinistra a destra lungo il simbolo, con un'inclinazione di 45°) rossi (il rosso deve coprire almeno il 35% della superficie del cartello).



	<u>Cartelli antincendio</u>	forma quadrata o rettangolare; pittogramma bianco su fondo rosso.
	<u>Cartelli di avvertimento</u>	forma triangolare; pittogramma nero su fondo giallo, bordo nero (il giallo deve coprire almeno il 50 % della superficie del cartello).
	<u>Cartelli di prescrizione</u>	forma rotonda; pittogramma bianco su fondo azzurro (l'azzurro deve coprire almeno il 50 % della superficie del cartello).
	<u>Cartelli di salvataggio</u>	forma quadrata o rettangolare; pittogramma bianco su fondo verde (il verde deve coprire almeno il 50 % della superficie del cartello).

11. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA PER I RISCHI SPECIFICI PRESENTI NEI LUOGHI DI LAVORO

11.1 RISCHI STRUTTURALI

Gli ambienti di lavoro sono di norma idonei per altezza, superficie e cubatura al tipo di lavoro svolto ed al numero di lavoratori presenti.

Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi



piano;

I luoghi di lavoro sono progettati, costruiti e mantenuti secondo le regole di buona tecnica, tuttavia:

- potrebbero essere presenti pavimentazioni e superfici non perfettamente in piano;
- si potrebbero presentare superfici bagnate e nel periodo invernale può esserci presenza di neve o ghiaccio;
- può essere presente controsoffittatura a pannelli rimovibili, con passaggio di cavi elettrici e canalizzazioni varie;
- possono essere presenti porte a vetri o altre superfici vetrate.

11.2 RISCHIO ELETTRICO

I rischi principali connessi all'utilizzo dell'elettricità sono identificabili in rischi alle persone per contatto diretto e per contatto indiretto e rischi secondari dovuti ad errato o non conforme utilizzo di



parti di impianti elettrici consistenti nella probabilità di innesco incendio degli stessi o di materiali posti nelle immediate vicinanze.



Fanno parte dell'impianto elettrico tutti i componenti elettrici non alimentati tramite prese a spina; nonché gli apparecchi utilizzatori fissi alimentati tramite prese a spine destinate unicamente alla loro alimentazione.

11.2.1 NORME PRECAUZIONALI

Non effettuare mai interventi e/o riparazioni sugli impianti elettrici o sulle macchine se non si è in possesso di conoscenze specifiche o delle caratteristiche di professionalità previste dalla legislazione vigente.

Un impianto elettrico o una apparecchiatura definiti sicuri possono, per errato intervento o riparazione, diventare pericolosi. Inoltre, la manomissione di un impianto o di un componente fa perdere agli stessi la garanzia del costruttore.

Non effettuare operazioni di pulizia su macchine elettriche con detergenti liquidi nebulizzati o con strofinacci umidi, prima di avere disinserito la spina di alimentazione elettrica.

Non utilizzare componenti elettrici non conformi alle norme. Tutta la sicurezza di un impianto finisce quando si usano utilizzatori elettrici (ad esempio spine, adattatori, prese multiple, prolunghe, lampade portatili, ecc) non rispondenti alle norme.

Non utilizzare componenti elettrici o macchine per scopi non previsti dal costruttore. In questi casi l'uso improprio del componente può generare situazioni di rischio, elettrico o meccanico, non previsti all'atto della sua costruzione.

Non usare apparecchiature elettriche non predisposte, in condizioni di rischio elettrico accresciuto (ad esempio: con le mani bagnate, su pavimenti bagnati o in ambienti umidi).

Non lasciare apparecchiature elettriche (cavi, prolunghe, trapani, ecc.) abbandonate sulle vie di transito perché, oltre a determinare intralcio o possibilità di caduta di persone, possono essere sottoposte a sollecitazioni meccaniche non previste dal costruttore con conseguenti situazioni di rischio.

Al fine di evitare rischi connessi all'utilizzo di apparecchiature rotte o deteriorate occorre controllare periodicamente lo stato di conservazione delle attrezzature che si usano segnalando i problemi riscontrati. L'uso di componenti elettrici deteriorati (conduttori con isolamento non integro, custodie rotte, connessioni elettriche approssimate, prese e spine spaccate, ecc.)



aumenta considerevolmente il rischio di contatti elettrici quindi sarà indispensabile non utilizzare:

- cavi o attrezzature non isolati
- linee o circuiti il cui sezionamento delle parti attive non permette il controllo diretto o sicuro delle parti sezionate.

Le prese a spina di tutti gli utilizzatori devono:

- essere protette contro i contatti diretti
- essere provviste di un dispositivo di trattenuta del cavo
- essere smontabili solo con l'uso di un utensile (es.: cacciavite)
- gli spinotti devono essere trattenuti dal corpo isolante della spina

Le prese non devono permettere l'inserzione unipolare della spina.

Per la probabilità di innesco incendio a causa di effetti dovuti al surriscaldamento degli impianti o loro parti o guasti elettrici da corto circuito. Si rimanda alla trattazione relativa al rischio di incendio.

11.3 RISCHIO DI INCENDIO



Ogni singola Azienda Sanitaria è dotata di un sistema organizzativo e di regole di comportamento per le situazioni di emergenza.

11.3.1 SISTEMA DI COMUNICAZIONE D'EMERGENZA

In qualsiasi situazione di pericolo quale incendio, infortuni, allagamenti importanti, crolli strutturali, pericoli per l'incolumità fisica (rissa, minaccia folle, ecc.) si possono attivare i soccorsi tramite un'apposita numerazione interna specifica per ogni Azienda Sanitaria.

Le imprese esterne sono invitate ad osservare quanto previsto dal DM 10/3/98 ed in particolare tutte le possibili misure di tipo organizzativo e gestionale come:

- rispetto dell'ordine e della pulizia dei locali di lavoro;
- controlli sulle misure di sicurezza; predisposizione di un regolamento interno sulle misure di sicurezza da osservare;



- informazione e formazione dei lavoratori.

Nel caso di lavori di manutenzione e di ristrutturazione, le imprese esterne devono prendere in considerazione, in relazione alla presenza di lavori, le seguenti problematiche (DM 10/03/98):

- accumulo di materiali combustibili;
- ostruzione delle vie di esodo;
- bloccaggio in apertura delle porte resistenti al fuoco;
- realizzazione di aperture su solai o murature resistenti al fuoco.

All'inizio della giornata lavorativa occorre assicurarsi che l'esodo delle persone dal luogo di lavoro sia garantito.

Alla fine della giornata lavorativa deve essere fatto un controllo per assicurarsi che le misure antincendio siano state attuate e che le attrezzature di lavoro, sostanze infiammabili e combustibili, siano messe al sicuro e che non sussistano condizioni per l'innescio di un incendio. Particolare attenzione deve essere prestata dove si eseguono lavori a caldo (saldatura o uso di fiamme libere).

Il luogo ove si effettuano tali lavori a caldo deve essere oggetto di preventivo sopralluogo per accertare che ogni materiale combustibile sia stato rimosso o protetto contro calore e scintille.

Occorre informare gli addetti al lavoro sul sistema di allarme antincendio esistente.

Ogni area dove è stato effettuato un lavoro a caldo deve essere ispezionata dopo l'ultimazione dei lavori medesimi per assicurarsi che non ci siano residui di materiali accesi o braci.

Le sostanze infiammabili devono essere depositate in luogo sicuro e ventilato.

Il fumo e l'uso di fiamme libere deve essere vietato quando si impiegano tali prodotti.

Le bombole di gas, quando non sono utilizzate, non devono essere depositate all'interno del luogo di lavoro.

Nei luoghi di lavoro dotati di impianti automatici di rivelazione incendi, occorre prendere idonee precauzioni per evitare falsi allarmi durante i lavori di manutenzione e ristrutturazione.

Particolari precauzioni vanno adottate nei lavori di manutenzione su impianti elettrici e di adduzione del gas combustibile.



11.4 RISCHIO BIOLOGICO

Il D.Lgs. 81/08 s.mi. definisce agente biologico qualsiasi microrganismo anche se geneticamente modificato, coltura cellulare ed endoparassita umano che potrebbe provocare infezioni, allergie o intossicazioni.

Le modalità di esposizione più frequenti agli agenti biologici sono: puntura, taglio, contatto con mucose (congiuntive, bocca) o cutaneo, abrasione con superfici, oggetti, macchine/attrezzature o sue parti.



I locali e le aree a rischio biologico specifico sono segnalati dal cartello apposito.

11.4.1 NORME PRECAUZIONALI E COMPORTAMENTI GENERALI

Prima dell'accesso ai luoghi di lavoro, concordare con i referenti dei lavori le modalità di esecuzione degli interventi ed operare tenendo conto dei rischi specifici presenti.

Accertarsi della necessità di indossare/utilizzare dispositivi di protezione individuale o di osservare procedure particolari per l'accesso.

Evitare di toccare oggetti e strumenti dei quali non si conosca l'uso e comunque senza l'autorizzazione di Dirigenti o Preposti del reparto o servizio.

Durante gli interventi lavorativi evitare di entrare in contatto con luoghi, attività, persone non previste al fine di non costituire pericolo o intralcio.

Applicare le norme igieniche basilari: evitare di portare le mani alla bocca o agli occhi, di mangiare, bere o fumare nel luogo di lavoro, o comunque, prima di essersi lavati accuratamente le mani.

Lavarsi sempre le mani dopo aver eseguito il lavoro.

Coprire con cerotti o apposite medicazioni impermeabili eventuali graffi o lesioni cutanee.

Non toccare i contenitori sanitari di colore giallo (infezioni o potenzialmente tali).

Note particolari relative a incidenti comportanti contaminazione:

In caso di incidente di qualsiasi natura, seguire la procedura di gestione delle emergenze, per la comunicazione della situazione di pericolo e per essere messi in contatto con il Servizio medico competente.



11.5 RISCHIO RADIOLOGICO

I locali all'interno dei quali possono essere presenti fonti artificiali di radiazioni sono contrassegnati con il seguente segnale:



In ambiente sanitario le fonti pericolose di radiazioni ionizzanti sono costituite dagli apparecchi generatori di raggi X, dalle macchine acceleratrici di ioni e dai così detti “isotopi radioattivi”, utilizzati a scopi diagnostici e terapeutici o anche di ricerca biomedica. Il maggior contributo deriva senza dubbio dall'uso delle macchine a raggi X per radiodiagnostica.

In Radiologia i rischi di esposizione sono essenzialmente dovuti ad irraggiamento esterno, mentre in Medicina Nucleare o in quei settori nei quali si manipolano sostanze radioattive non sigillate, il pericolo maggiore sta nella possibilità di contaminazione ed assimilazione per via orale, respiratoria o cutanea delle sostanze radioattive impiegate.

E', tuttavia, sempre possibile ottenere un'efficace protezione dalle radiazioni, purché siano opportunamente valutati i fattori che nella protezione assumono un'importanza determinante e che siano rigorosamente osservate le norme di sicurezza che tendono a realizzare condizioni di lavoro in cui non vengono superate le esposizioni raccomandate dalle vigenti leggi.

Nel caso dell'irradiazione esterna, in cui un organismo viene irradiato da una sorgente esterna più o meno vicino ad esso, la protezione può essere realizzata sia aumentando la distanza dalla sorgente, sia interponendo opportune schermature, sia diminuendo il tempo di esposizione. In pratica le condizioni ottimali di lavoro si raggiungono mediante un'opportuna combinazione di questi tre fattori:

- TEMPO
- DISTANZA
- SCHERMATURE

Preme sottolineare che in radiologia diagnostica i rischi di esposizione sono esclusivamente legati al funzionamento delle apparecchiature, quindi quando non si stanno eseguendo indagini di tipo radiologico l'apparecchio non eroga radiazioni.

Anche nei locali all'interno dei quali vengono effettuate manipolazioni con sostanze radioattive il personale che non fa parte della struttura entra quando tutte le sorgenti sono state riposte negli appositi contenitori ed i banchi di lavoro sono stati puliti dai tecnici addetti alle manipolazioni. Comunque, in quest'ultimo caso, le modalità di esposizione più frequenti sono:



- contatto (pelle, occhi),
- inalazione.

Sono potenziali sorgenti di rischio: i contenitori dei prodotti radioattivi e quelli utilizzati per lo smaltimento, tutti contrassegnati dal simbolo precedente.

11.5.1 NORME PRECAUZIONALI E COMPORTAMENTI GENERALI

Prima dell'accesso ai luoghi di lavoro, concordare con i referenti dei lavori le modalità di esecuzione degli interventi ed operare tenendo conto dei rischi specifici presenti.

Accertarsi della necessità di indossare/utilizzare dispositivi di protezione individuale o di osservare procedure particolari per l'accesso.

Evitare di toccare oggetti e strumenti dei quali non si conosca l'uso e comunque senza l'autorizzazione di Dirigenti o Preposti del reparto o servizio.

E' buona norma indossare guanti (specifici) durante le operazioni lavorative

Applicare le norme igieniche basilari: evitare di portare le mani alla bocca o agli occhi, di mangiare, bere nel luogo di lavoro, o comunque, prima di essersi lavati accuratamente le mani.

Lavarsi sempre le mani dopo aver eseguito il lavoro.

Coprire con cerotti o apposite medicazioni impermeabili eventuali graffi o lesioni cutanee.

Non toccare bottiglie e contenitori vari dei quali non se ne conosca il contenuto e la sua pericolosità (fare riferimento alle informazioni poste sull'etichetta dei prodotti) e comunque senza l'autorizzazione del responsabile/referente del reparto o servizio.

Astenersi dal compiere operazioni pericolose in prossimità di recipienti contenenti sostanze radioattive e comunque all'interno dei laboratori aziendali (fumare, etc.)

Alcune note particolari

Se è necessario l'ingresso in laboratorio o in un deposito di sostanze radioattive, accertarsi (mediante informazioni dai responsabili del reparto/servizio) sulla necessità o meno di indossare dispositivi di protezione individuale. Se vi è spandimento di sostanze radioattive o in caso di incidenti, contattare immediatamente il Numero di Emergenza secondo le procedure definite dalle Aziende Sanitarie.



11.6 RISCHIO LASER

L'utilizzo dei laser comporta a seconda del tipo di sorgente usata, l'osservanza di alcune norme operative per garantire sicurezza a tutto il personale potenzialmente esposto.



Le zone in cui sono in uso apparecchiature laser sono segnalate da cartelli indicanti il segnale di pericolo di emissione laser e la dicitura: **PERICOLO RADIAZIONE LASER**

Attualmente i laser sono stati divisi in 4 classi:

Classe I : laser sicuri; l'osservazione diretta del fascio non risulta pericolosa.

Classe II : nell'osservazione diretta del fascio la protezione dell'occhio è generalmente assicurata dai riflessi di difesa (riflesso palpebrale); danni possono essere provocati con deliberata e prolungata visione del fascio o quando i riflessi sono compromessi.

Classe IIIA : l'osservazione diretta del fascio con strumenti ottici è pericolosa (oculari, microscopi, ecc.).

Classe IIIB : l'osservazione diretta del fascio è sempre pericolosa.

Classe IV : è pericolosa l'osservazione anche della radiazione diffusa da uno schermo. Possono causare danni a carico della cute e possono essere causa d'incendio. E' necessario evitare l'esposizione dell'occhio e della pelle alla radiazione diretta o diffusa.

Nella tabella seguente sono indicate le precauzioni generali che devono essere adottate nell'utilizzo delle sorgenti laser a seconda della classe di appartenenza:

Laser di Classe I: nessuna precauzione
Laser di Classe II: non osservare direttamente il fascio laser
Laser di Classe III: non fissare il fascio né ad occhio nudo né utilizzando strumenti ottici
Laser di Classe IV: evitare l'esposizione dell'occhio e della pelle a radiazione diretta o diffusa; usare particolare cautela in quanto probabile fonte di incendio.

11.6.1 NORME PRECAUZIONALI E COMPORTAMENTI GENERALI

Prima dell'accesso ai luoghi di lavoro, concordare con i referenti dei lavori le modalità di esecuzione degli interventi ed operare tenendo conto dei rischi specifici presenti.

Accertarsi della necessità di indossare/utilizzare dispositivi di protezione individuale o di osservare procedure particolari per l'accesso.



Evitare di toccare oggetti e strumenti dei quali non si conosca l'uso e comunque senza l'autorizzazione di Dirigenti o Preposti del reparto o servizio.

L'accesso alla zona delimitata deve essere consentito solo alle persone autorizzate.

Le pulizie dei locali devono avvenire a laser spento.

Sono da evitare le riflessioni non controllate ed accidentali (non indossare orologi o gioielli, qualora gli apparecchi siano in funzione).

Quando è in funzione tutti devono indossare occhiali di protezione.

In caso di incidente comunicare al Responsabile l'accaduto.

11.7 RISCHIO CHIMICO

Si può definire rischio chimico qualunque esposizione a sostanze chimiche, siano esse presenti sotto forma di solidi, liquidi, aerosol o vapori. Il rischio chimico è legato alla manipolazione diretta di sostanze chimiche o all'accidentale interazione con lavorazioni che avvengono nelle immediate vicinanze.



Tale rischio risulta molto basso per gli operatori che non devono operare direttamente con sostanze pericolose purché al corrente delle situazioni o sorgenti di rischio.

Le modalità di esposizione più frequenti sono:

- contatto (pelle, occhi), con liquidi, polveri (corrosivi, caustici, solventi)
- inalazione di vapori, aerosol o polveri che si sviluppano o sollevano durante le lavorazioni

Sono potenziali sorgenti di rischio: i contenitori dei prodotti chimici in origine o utilizzati per le lavorazioni o lo smaltimento.

11.7.1 NORME PRECAUZIONALI E COMPORTAMENTI GENERALI

Prima dell'accesso ai luoghi di lavoro, concordare con i referenti dei lavori le modalità di esecuzione degli interventi ed operare tenendo conto dei rischi specifici presenti.

Accertarsi della necessità di indossare/utilizzare dispositivi di protezione individuale o di osservare procedure particolari per l'accesso.

Durante gli interventi lavorativi evitare di entrare in contatto con attività o persone al fine di non costituire pericolo o intralcio.



Applicare le norme igieniche basilari: evitare di portare le mani alla bocca o agli occhi, di mangiare, bere o fumare nel luogo di lavoro, o comunque, prima di essersi lavati accuratamente le mani.

Lavarsi sempre le mani dopo aver eseguito il lavoro.

Coprire con cerotti o apposite medicazioni impermeabili eventuali graffi o lesioni cutanee.

Non toccare bottiglie e contenitori vari dei quali non se ne conosca il contenuto e la sua pericolosità (fare riferimento alle informazioni poste sull'etichetta dei prodotti) e comunque senza l'autorizzazione del responsabile/referente del reparto o servizio.

Astenersi dal compiere operazioni pericolose in prossimità di recipienti contenenti sostanze chimiche e comunque all'interno dei laboratori aziendali (fumare, etc.).

Alcune note particolari

- se è necessario l'ingresso in laboratorio o in un deposito di sostanze chimiche, accertarsi (mediante informazioni dai responsabili del reparto/servizio) sulla necessità o meno di indossare dispositivi di protezione individuale;
- se il lavoro che si deve eseguire comporta il contatto con sostanze pericolose si devono indossare i dispositivi individuali di protezione che sono stati previsti dal proprio Servizio di Prev. e Protezione;
- è vietato utilizzare prodotti e sostanze chimiche presenti c/o reparti/servizi/divisioni dell'Azienda;
- se vi è spandimento di sostanze/preparati o rifiuti pericolosi chimici;
- segnalare la situazione anomala al personale eventualmente presente nel reparto/servizio, qualora non sia presente nessuno nei locali in cui è avvenuto lo spandimento contattare il numero di emergenza ed attivare le procedure previste per la bonifica.
- se presente nel locale coprire il materiale con inerte (sabbia o assorbenti) mai con carta o stracci;
- è vietato utilizzare direttamente le mani per raccogliere questo materiale;
- aprire le finestre e chiudere le porte di accesso ai locali allertando i presenti del pericolo presente.

11.8 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE



Tutti gli operatori delle imprese esterne dovranno fare uso dei dispositivi di protezione individuale definiti nei rispettivi piani di sicurezza e/o lavoro; in alcuni casi possono essere indicati specifici dispositivi di protezione individuale per l'accesso ad ambienti particolari, questi saranno oggetto di valutazione con le singole Aziende Sanitarie nella riunione di Cooperazione e Coordinamento e nella integrazione nel DUVRI che verrà allegato al contratto.

12. FASCICOLO AZIENDALE

Il presente punto denominato FASCICOLO AZIENDALE è parte integrante del DUVRI PRELIMINARE e contiene le informazioni generali sui luoghi di lavoro di ogni singola Azienda Sanitaria.

Informazioni più dettagliate potranno essere acquisite in sede di sopralluogo di gara e comunque in sede di riunione di cooperazione e coordinamento per la integrazione e redazione del DUVRI con la Società Appaltatrice aggiudicataria dell'Appalto.

Ai sensi di quanto stabilito all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 s.m.i., l'esecuzione dei lavori o servizi in appalto dovranno essere svolti sotto la direzione e sorveglianza dell'Impresa Appaltatrice. Pertanto, qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone e a cose, sia di proprietà dell'Azienda Sanitaria che di terzi, che si possano verificare nell'esecuzione dell'appalto stesso, saranno a carico dell'Appaltatore con le modalità di cui al C.S.O.

12.1 IFO (ISTITUTO REGINA ELENA E ISTITUTO SAN GALLICANO) – LOTTO 1

L'IFO ha sede legale in Via Elio Chianesi, n. 53 - ROMA.

I fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo. Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

**DUVRI PRELIMINARE**

Pag: 41 di 46

	Misure di sicurezza previste	u.m.	Quant .	Prezzo/ u.m.	Totale
1.	Incontri di informazione specifica sul coordinamento rischi, riunioni di coordinamento, comunicazioni, segnalazioni ed elaborazione procedure.	ore	10	100,00€	1.000,00€
2.	Formazione del personale presente nelle sedi aziendali con corso sulle procedure di emergenza ed evacuazione	ore	20	200,00€	4.000,00€
3.	Formazione del personale presente nelle sedi aziendali con corso sulle procedure sui rischi generali e specifici	ore	8	200,00€	1.600,00€
4.	maggior numero e tempi al ritiro e consegna materiali per presenza operatori nel percorso interno/eventuali interventi di sfasamento spazio/temporali delle lavorazioni interferenti	Corpo	1	2.000,00€	2.000,00€
5.	Fornitura apparato di comunicazione (tel., cell. radio, ecc.) da utilizzare in caso di emergenza per l'attuazione delle procedure aziendali compatibile con gli standard della struttura	Corpo	2	200,00€	400,00€
6.	Delimitazione mediante sbarramento retrattile lungh. min. 9mt, costituito da paletto in materiale plastico con resistenza UV per uso interno o esterno. Composto da: nastro retrattile in vinile rosso/bianco min.9 mt. supporto per cartello di divieto formato UNI 300x200 e/o lampada di sicurezza ricaricabile a led	Corpo	2	500,00€	1.000,00€
Totale costi della sicurezza da non sottoporre a ribasso d'asta					10.000,00€

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è omnicomprensivo della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

12.2 AZIENDA COMPLESSO OSPEDALIERO SAN GIOVANNI ADDOLORATA – LOTTO 1

L'AZIENDA COMPLESSO OSPEDALIERO SAN GIOVANNI ADDOLORATA ha sede legale in Via dell'Amba Aradam 9 – Roma. I fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicate nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo.

Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

**DUVRI PRELIMINARE**

Pag: 42 di 46

	Misure di sicurezza previste	u.m.	Quant.	Prezzo/ u.m.	Totale
1.	Incontri di informazione specifica sul coordinamento rischi, riunioni di coordinamento, comunicazioni, segnalazioni ed elaborazione procedure.	Ore	5	100,00€	500,00€
2.	Formazione del personale presente nelle sedi aziendali con corso sulle procedure di emergenza ed evacuazione	Ore	4	200,00€	800,00€
3.	Formazione del personale presente nelle sedi aziendali con corso sulle procedure sui rischi generali e specifici	Ore	8	200,00€	1.600,00€
4.	maggior numero e tempi al ritiro e consegna materiali per presenza operatori nel percorso interno/eventuali interventi di sfasamento spazio/temporali delle lavorazioni interferenti	Corpo	1	2.000,00€	2.000,00€
5.	Fornitura apparato di comunicazione (tel., cell. radio, ecc.) da utilizzare in caso di emergenza per l'attuazione delle procedure aziendali compatibile con gli standard della struttura	Corpo	1	200,00€	200,00€
6.	Delimitazione mediante sbarramento retrattile lungh. min. 9mt, costituito da paletto in materiale plastico con resistenza UV per uso interno o esterno. Composto da: nastro retrattile in vinile rosso/bianco min.9 mt. supporto per cartello di divieto formato UNI 300x200 e/o lampada di sicurezza ricaricabile a led	Corpo	2	500,00€	1.000,00€
Totale costi della sicurezza da non sottoporre a ribasso d'asta					6.100,00€

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è omnicomprendente della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

12.3 AZIENDA SANITARIA LOCALE DI RIETI – LOTTO 2

L'AZIENDA ASL di Rieti ha sede legale in Via del Terminillo, 42 - Rieti. Per quanto attiene ai fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato. Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo.



DUVRI PRELIMINARE

Pag: 43 di 46

Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

	Misure di sicurezza previste	u.m.	Quant.	Prezzo/ u.m.	Totale
1.	Incontri di informazione specifica sul coordinamento rischi, riunioni di coordinamento, comunicazioni, segnalazioni ed elaborazione procedure.	ore	4	100,00€	400,00€
2.	Formazione del personale presente nelle sedi aziendali con corso sulle procedure di emergenza ed evacuazione	ore	4	200,00€	800,00€
3.	Formazione del personale presente nelle sedi aziendali con corso sulle procedure sui rischi generali e specifici	ore	6	200,00€	1.200,00€
4.	Fornitura apparato di comunicazione (tel., cell. radio, ecc.) da utilizzare in caso di emergenza per l'attuazione delle procedure aziendali compatibile con gli standard della struttura	corpo	1	200,00€	200,00€
5.	Delimitazione mediante sbarramento retrattile lungh. min. 9mt, costituito da paletto in materiale plastico con resistenza UV per uso interno o esterno. Composto da: nastro retrattile in vinile rosso/bianco min.9 mt. supporto per cartello di divieto formato UNI 300x200 e/o lampada di sicurezza ricaricabile a led	corpo	4	500,00€	2.000,00€
Totale costi della sicurezza da non sottoporre a ribasso d'asta					4.600,00€

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è omnicomprendente della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.

12.4 AZIENDA SANITARIA LOCALE RME – LOTTO 3

L'AZIENDA ASL RME ha sede legale in via Borgo Santo Spirito n°3 – Roma. I fabbricati ove si svolge il servizio oggetto di appalto sono indicati nelle apposite schede allegate al Capitolato Tecnico.

Eventuali informazioni più dettagliate potranno essere reperite in sede di sopralluogo.

Di seguito si riporta lo studio preventivo dei costi della sicurezza determinati per l'appalto in oggetto con le modalità di cui al DUVRI preliminare ed ai possibili rischi d'interferenza ivi indicati.

**DUVRI PRELIMINARE**

Pag: 44 di 46

	Misure di sicurezza previste	u.m.	Quant.	Prezzo/ u.m.	Totale
1.	Incontri di informazione specifica sul coordinamento rischi, riunioni di coordinamento, comunicazioni, segnalazioni ed elaborazione procedure.	ore	10	100,00€	1.000,00 €
2.	Formazione del personale presente nelle sedi aziendali con corso sulle procedure di emergenza ed evacuazione	Ore	20	200,00€	4.000,00€
3.	Formazione del personale presente nelle sedi aziendali con corso sulle procedure sui rischi generali e specifici	Ore	20	200,00€	4.000,00 €
4.	maggior numero e tempi al ritiro e consegna materiali per presenza operatori nel percorso interno/eventuali interventi di sfasamento spazio/temporali delle lavorazioni interferenti	corpo	1	4.000,00€	4.000,00 €
5.	Delimitazione mediante sbarramento retrattile lungh. max 9mt, costituito da paletto in materiale plastico con resistenza UV per uso interno o esterno. Composto da: nastro retrattile in vinile rosso/bianco min.9 mt. supporto per cartello di divieto formato UNI 300x200 e/o lampada di sicurezza ricaricabile a led	Corpo	4	500,00€	2.000,00€
Totale costi della sicurezza da non sottoporre a ribasso d'asta					15.000,00 €

N.B. il costo orario dei corsi di formazione per il personale sopra riportato è omnicomprendente della fornitura del materiale didattico, del costo dei docenti, dell'uso della sala ed attrezzature connesse.



13. MODELLO DI DICHIARAZIONE ADEMPIMENTI D. LGS. 81/08 s.m.i.

Spett.le REGIONE LAZIO

Oggetto APPALTO: **Acquisizione del servizio di Ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie della Regione Lazio**

Dichiarazione adempimenti sulla Sicurezza sul Lavoro - D. Lgs. 81/08 s.m.i.

Il sottoscritto _____ (allegata fotocopia di valido documento d'identità) Legale Rappresentante o Titolare della Ditta

_____ con sede legale in _____ Via

dichiara quanto segue

1. Che il personale impiegato per l'Appalto in oggetto:
 - è dotato delle abilitazioni necessarie
 - risulta idoneo alle mansioni specifiche, in conformità alla sorveglianza sanitaria ove prevista - art.41 D.Lgs. 81/08 s.m.i.
 - è adeguatamente informato e formato sulle misure di prevenzione e protezione relative alle mansioni svolte, sulle procedure di emergenza e di primo soccorso - art.36-37 D.Lgs. 81/08
 - è dotato di ausili, dispositivi di protezione individuali, idonei alla sicurezza del lavoro da eseguire
 - è riconoscibile tramite tessera di riconoscimento esposta bene in vista sugli indumenti, corredata di fotografia, e contenente le generalità del lavoratore, l'indicazione del datore di lavoro e dell'impresa in appalto.
2. Che l'Appaltatore possiede il Documento di Valutazione dei Rischi ed il programma di miglioramento, art. 17 D.Lgs. 81/08, con evidenza della tutela di ogni lavoratore e di ogni attività.
3. Che i mezzi e le attrezzature previsti per l'esecuzione dell'Appalto sono idonei, conformi alle norme di sicurezza vigenti, dotati dei necessari documenti di certificazione e controllo.
4. Che il costo relativo alla sicurezza del lavoro è indicato nell'offerta, e dettagliato nelle misure adottate rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e forniture
5. Che ha preso visione la valutazione preliminare dei rischi da interferenze (DUVRI Preliminare).



DUVRI PRELIMINARE

Pag: 46 di 46

Si comunica inoltre

Datore di lavoro : _____ Tel. _____ e-mail _____

Responsabile Servizio Prev. e Protezione : _____ Tel. _____ e-mail _____

Medico Competente: _____ Tel. _____ e-mail _____

Altre informazioni che si ritiene utile fornire in merito alla qualificazione organizzativa:

–

Lì, _____

In fede, f.to _____

Copia

Schema offerta economica - Lotto 3

ASL Roma E	Quantità presunte nei 54 mesi (Q)	Prezzo unitario in cifre (Iva esclusa) (P)	Prezzo unitario in lettere (Iva esclusa)	Valore offerta in cifre (Iva esclusa) (PxQ)	Valore offerta in lettere (Iva esclusa) (PxQ)
Colazioni	351.051	€ _____	€ _____	€ _____	€ _____
Pranzi	409.551	€ _____	€ _____	€ _____	€ _____
Cene	259.089	€ _____	€ _____	€ _____	€ _____
Spuntini / Merende	518.175	€ _____	€ _____	€ _____	€ _____
Valore Totale Offerta per ASL Roma E				€ _____	€ _____

Azienda Sanitaria	Costi Duvri in euro
Asl Roma E	15.000,00
Totale	15.000,00



**Regione
Lazio**

**GARA COMUNITARIA CENTRALIZZATA A PROCEDURA APERTA FINALIZZATA
ALL'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OCCORRENTE ALLE
AZIENDE SANITARIE IFO, RIETI, SAN GIOVANNI ADDOLORATA E ROMA E, DELLA
REGIONE LAZIO**

ALLEGATO G

SCHEMA DI CONTRATTO

CONTRATTO DI FORNITURA

TRA

L'Azienda Sanitaria _____ (C.F. n° _____), con sede in _____ Via/Piazza _____ - di seguito denominata Azienda Sanitaria contraente - nella persona del Legale Rappresentante Dott. _____ nato/a _____ il _____ autorizzata alla stipula del presente contratto in virtù dei poteri conferitigli con _____

E

L'impresa _____ (Partita I.V.A.n° _____) con sede in _____ Via/Piazza _____ C.C.I.A.A _____, Registro Imprese _____, che nel seguito viene definita "Fornitore" - nella persona di _____ nato a _____, il _____, autorizzato alla stipula del presente contratto in virtù dei poteri conferitigli da _____

PREMESSO CHE

- a. per l'espletamento della procedura di gara l'Azienda Sanitaria contraente ha conferito delega alla Regione Lazio in qualità di Stazione Appaltante;
- b. la Regione Lazio ha esperito una procedura di gara il cui bando è stato pubblicato sulla GURI n. _____ del _____ nonché sulla GUUE n. _____ del _____,
- c. con Delibera n. _____ del _____ della Regione Lazio il Fornitore è risultato aggiudicatario dei seguenti Lotti __; __; __ della procedura di gara;
- d. il Fornitore ha prestato cauzione sotto forma di _____ per un importo pari a _____ Euro;
- e. il Fornitore ha dichiarato che quanto risulta dal presente contratto, dal Disciplinare e dal Capitolato Tecnico di gara definisce in modo adeguato e completo l'oggetto del servizio e consente di acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione dello stesso;
- f. il Fornitore, con la seconda sottoscrizione, dichiara, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 cod. civ., di accettare tutte le condizioni e patti contenuti nel presente atto e di avere particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole; in particolare dichiara di approvare specificamente le clausole e condizioni riportate in calce presente contratto.

Tutto ciò premesso le Parti, come sopra rappresentate, convengono e stipulano quanto segue.

Articolo 1

Norme regolatrici e disciplina applicabile

1. Le Parti convengono che le premesse di cui sopra, gli atti ed i documenti richiamati nelle medesime premesse e nella restante parte del presente atto, il Disciplinare con i relativi allegati, l'Offerta Tecnica e tutti gli elaborati che la costituiscono, l'Offerta Economica e il Duvri, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto.
2. L'esecuzione del servizio oggetto del rapporto contrattuale è, pertanto, regolato:
 - a) dalle clausole del presente contratto, che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti con il Fornitore relativamente alle attività e prestazioni contrattuali;
 - b) dalle clausole del Disciplinare e relativi allegati, dal Capitolato Tecnico e ogni altro atto della *“Gara comunitaria a procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie della Regione Lazio”*;
 - c) dalle disposizioni anche regolamentari in vigore per le Aziende Sanitarie, di cui il Fornitore dichiara di avere esatta conoscenza;
 - d) dal Codice Civile, dal D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e dalle altre disposizioni normative, nazionali e regionali, attualmente vigenti in materia contrattuale.
3. In caso di discordanza o contrasto ovvero di omissioni, gli atti ed i documenti di gara della *“Gara comunitaria a procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie della Regione Lazio”* prevarranno sugli atti ed i documenti prodotti dal Fornitore nella medesima sede, ad eccezione di eventuali proposte migliorative formulate da quest'ultimo ed espressamente accettate dalla Regione Lazio.
4. Le clausole del Contratto saranno automaticamente sostituite, modificate o abrogate per effetto di norme e/o disposizioni primarie e/o secondarie, aventi carattere cogente, che entreranno in vigore successivamente, fermo restando che, in tal caso, il Fornitore rinuncia ora per allora a promuovere eventuali azioni volte all'incremento del corrispettivo pattuito ovvero ad opporre eccezioni rivolte a sospendere o risolvere il rapporto contrattuale.

Articolo 2

Oggetto

1. Con il presente contratto il Fornitore si obbliga irrevocabilmente nei confronti dell'Azienda Sanitaria contraente ad eseguire tutti i servizi, dettagliatamente descritti nel Disciplinare, nel Capitolato Tecnico e nell'Offerta Tecnica, il tutto nei limiti dell'importo del valore economico

complessivo pari ad Euro _____ e fermo restando quanto previsto dall'art. 311 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207.

2. Tale importo economico complessivo è stato calcolato sulla base dei prezzi offerti in sede di gara, riportati all'articolo Corrispettivi.

Articolo 3

Durata del contratto

1. Fermo restando l'importo economico complessivo di cui all'articolo 2, il contratto avrà una durata di 54 mesi.
2. Resta inteso tra le Parti che, ai sensi e per gli effetti dell'art. 57, comma 7, del D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii., la durata dell'efficacia del presente Contratto nel suo complesso e/o delle singole clausole di cui si compone non potrà essere tacitamente e/o unilateralmente prorogata o rinnovata oltre il suddetto termine, fatta salva la facoltà per l'Azienda Sanitaria di prorogare gli effetti del presente Contratto per il tempo necessario all'espletamento di una nuova gara ad evidenza pubblica volta all'affidamento del medesimo servizio o di servizi analoghi.

Articolo 4

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, 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 oggetto del rapporto contrattuale a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nella documentazione di gara, pena la risoluzione di diritto del contratto.
3. Le prestazioni contrattuali dovranno necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate negli atti di gara. In ogni caso, il Fornitore si obbliga ad osservare tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente all'aggiudicazione.
4. Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente all'aggiudicazione, resteranno ad esclusivo carico del Fornitore, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre ed il

Fornitore non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti dell'Azienda Sanitaria contraente assumendosene il medesimo Fornitore ogni relativa alea.

5. Il Fornitore si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'Azienda Sanitaria contraente da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.
6. Il Fornitore rinuncia espressamente, ora per allora, 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 Sanitaria contraente e da terzi autorizzati.
7. Il Fornitore si impegna ad avvalersi, per la prestazione delle attività contrattuali, di personale specializzato che potrà accedere negli uffici dell'Azienda Sanitaria contraente nel rispetto di tutte le relative prescrizioni e procedure di sicurezza e accesso, fermo restando che sarà cura ed onere del Fornitore verificare preventivamente tali prescrizioni e procedure.
8. Il Fornitore si obbliga a consentire all'Azienda Sanitaria contraente, per quanto di rispettiva competenza, di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

Articolo 5

Obbligazioni specifiche del Fornitore

1. Il Fornitore si obbliga, oltre a quanto previsto nelle altre parti del presente contratto, a:
 - a) garantire la continuità dei servizi presi in carico coordinandosi, tramite il Responsabile per la gestione del contratto, con eventuali Fornitori a cui è subentrato;
 - b) erogare tutti i servizi previsti in conformità a quanto stabilito nella documentazione di gara con particolare riferimento al Capitolato Tecnico e all'Offerta Tecnica, impiegando tutte le attrezzature ed il personale necessario per la loro realizzazione;
 - c) 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 Sanitaria contraente nonché ad evitare qualsiasi danno agli impianti, a beni pubblici o privati;
 - d) utilizzare, per l'erogazione dei servizi, personale abilitato ai sensi di legge nei casi prescritti e munito di preparazione professionale. A tal fine, il Fornitore si impegna ad impartire un'adeguata formazione/informazione al proprio personale sui rischi specifici, propri dell'attività da svolgere e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela ambientale;

- 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) erogare i servizi oggetto del Contratto ed a prestare i servizi connessi, impiegando tutte le strutture ed il personale necessario per la loro realizzazione secondo quanto stabilito nel Contratto e negli Atti di gara;
 - g) manlevare e tenere indenne l'Azienda Sanitaria contraente, per quanto di rispettiva competenza, dalle pretese che i terzi dovessero avanzare in relazione ai danni derivanti dallo svolgimento dei servizi oggetto del Contratto, ovvero in relazione a diritti di privativa vantati da terzi;
 - h) predisporre tutti gli strumenti e le metodologie, comprensivi della relativa documentazione, atti a garantire elevati livelli di servizio, ivi compresi quelli relativi alla sicurezza e riservatezza;
 - i) comunicare tempestivamente le eventuali variazioni della propria struttura organizzativa coinvolta nell'esecuzione del Contratto, indicando analiticamente le variazioni intervenute;
 - j) comunicare il nominativo dei dipendenti che svolgeranno il servizio entro 30 giorni dalla notifica dell'aggiudicazione definitiva; ogni variazione deve essere comunicata entro 15 giorni del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate;
 - k) controllare che il personale addetto mantenga un comportamento decoroso, irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione. Allo stesso tempo il Fornitore assicura che farà divieto ai propri dipendenti di utilizzare apparecchiature d'ufficio di proprietà dell'Azienda Sanitaria contraente (telefoni, fax, PC, ecc.), di aprire cassette o armadi, di maneggiare carte, di prendere visione di documenti se non per motivi strettamente legati all'attività cui sono preposti. Il Fornitore istruirà, inoltre, il personale a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento dell'Azienda Sanitaria contraente;
 - l) essere consapevole che l'Azienda Sanitaria contraente si riserva il diritto di richiedere al Fornitore l'allontanamento di quel personale o incaricati che a suo insindacabile giudizio non ritenga essere in possesso dei requisiti necessari allo svolgimento delle attività;
 - m) osservare tutte le indicazioni operative, di indirizzo e di controllo che a tale scopo saranno predisposte e comunicate dall'Azienda Sanitaria contraente, per quanto di rispettiva ragione.
2. Il Fornitore deve documentare il servizio eseguito inviando una relazione semestrale con le modalità contenente le informazioni indicate nel capitolato di gara, ed inviare i risultati dell'analisi di gradibilità del servizio erogato.

3. Il Fornitore si impegna, altresì, a trasmettere all'Azienda Sanitaria contraente le fatture relative a ciascun periodo di riferimento e la documentazione comprovante la prestazione dei servizi oggetto della fatturazione.

Articolo 6

Modalità e termini di esecuzione del servizio

1. Il Fornitore si obbliga a prestare i servizi richiesti secondo le modalità stabilite nel Disciplinare di gara, nel Capitolato Tecnico, negli atti presentati dal Fornitore in sede di gara (Offerta tecnica), pena l'applicazione delle penali di cui oltre.
2. L'erogazione di ciascun servizio si intende comprensiva di ogni onere e spesa, nessuna esclusa.
3. Non sono ammesse prestazioni parziali, pertanto l'esecuzione di ciascun servizio deve avvenire secondo quanto previsto negli atti di cui al punto 1.

Articolo 7

Verifica e controllo quali/quantitativo

1. Il Fornitore si obbliga a consentire affinché l'Azienda Sanitaria contraente proceda in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del Contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.
2. In caso di inosservanza totale o parziale di quanto previsto, il Fornitore sarà soggetto a contestazione da parte dell'Azienda Sanitaria contraente. La contestazione determina l'interruzione dei termini di pagamento del corrispettivo.
3. Il Fornitore, si impegna ad inviare all'Azienda Sanitaria contraente con cadenza bimestrale un report, in formato file .csv o .xls, suddiviso per presidio, contenente 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.

4. Resta inteso che la Azienda Sanitaria contraente si riserva la facoltà di richiedere la consegna di report contenenti informazioni aggiuntive a quelle sopra elencate.
5. L'Azienda Sanitaria, 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 la 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. 12 del presente contratto.
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 Sanitaria effettuare, presso i locali di conservazione delle derrate, presso il centro di preparazione e confezionamento pasti e presso i locali dell'Azienda Sanitaria, 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 dalla Ditta alle prescrizioni del presente 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.

Attraverso tecnici incaricati dall'Azienda, verranno effettuati prelievi di campioni di prodotti alimentari (materie prime e prodotti finiti), superfici, mani operatore, 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.

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'impresa.

Articolo 8

Corrispettivi

1. I corrispettivi contrattuali dovuti al Fornitore dall'Azienda Sanitaria contraente per l'affidamento del servizio oggetto del presente contratto sono stati calcolati sulla base dei prezzi unitari netti riportati nell'offerta economica.
2. Tutti i predetti corrispettivi si riferiscono a 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, non potrà vantare alcun diritto nei confronti dell'Azienda Sanitaria contraente (fatto salvo quanto previsto nel Disciplinare di gara e dall'art. 118 del D.Lgs163/2006 e s.m.i).
3. Tutti gli 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 e remunerati 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.
4. 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, fissi ed invariabili indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità, facendosi carico il Fornitore di ogni relativo rischio e/o alea.
5. Il Fornitore non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati se non nei limiti di cui al successivo capoverso.
6. I prezzi di aggiudicazione resteranno fissi ed invariabili per tutta la durata dell'appalto salvo eventuali variazioni, in aumento o in diminuzione, in seguito alla pubblicazione degli indici pubblicati dall'ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) applicabili annualmente e comunque dopo 12 mesi dall'aggiudicazione.
7. Il Fornitore non avrà diritto a compensi addizionali, oltre quelli sopra previsti.

Articolo 9

Fatturazione e pagamenti

1. Le fatture dovranno essere emesse con cadenza mensile e dovranno essere intestate all'Azienda Sanitaria contraente.
2. Il pagamento dei corrispettivi di cui al precedente articolo sarà effettuato nei termini di legge dalla ricezione delle fatture dall'Azienda Sanitaria contraente in favore del Fornitore, sulla base delle fatture emesse da quest'ultimo.
3. Il Fornitore si obbliga a presentare un rendiconto mensile di tutte le attività svolte nel corso del mese di riferimento. Il rendiconto deve essere approvato dal Responsabile per la gestione del contratto al fine di autorizzare l'emissione della relativa fattura. Qualora il Responsabile lo ritenesse necessario, può richiedere al Fornitore l'integrazione della documentazione. Il Fornitore sarà tenuto a soddisfare la richiesta del Responsabile del Procedimento aziendale. L'importo della fattura potrà essere decurtato delle eventuali penali applicate e determinate nelle modalità descritte nell'articolo "Penali".
4. L'importo delle predette fatture è corrisposto dopo l'avvenuto riscontro regolare della fattura, sul conto corrente n. _____, intestato al Fornitore, presso _____, e con le seguenti _____ coordinate _____ bancarie:
Paese/CIN/IT/CINEURIA.B.I/CAB/IBAN/cc _____.
5. Con periodicità trimestrale, inoltre, l'impresa dovrà esibire, all'Azienda Sanitaria contraente, copia dei versamenti contributivi INPS debitamente quietanzati, da allegare alle fotocopie delle fatture del mese successivo alla scadenza del trimestre, salvo le diverse disposizioni normative che intervenissero a disciplinare i controlli in fase di liquidazione delle fatture.
6. Con periodicità trimestrale l'impresa dovrà, altresì, allegare alle fotocopie del mese successivo alla scadenza del trimestre apposita dichiarazione di essere in regola con i versamenti relativi al pagamento delle imposte e tasse.
7. La mancata produzione dei documenti richiesti sospenderà la liquidazione delle fatture da parte dell'Azienda Sanitaria contraente.
8. Il Fornitore, sotto la propria esclusiva responsabilità, rende tempestivamente note le variazioni circa le modalità di accredito di cui sopra; 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.
9. Resta tuttavia espressamente inteso che per nessun motivo, ivi compreso il caso di ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, il Fornitore può sospendere l'erogazione del servizio e, comunque, lo svolgimento delle attività previste nel Contratto. L'impresa che procederà ad

interrompere arbitrariamente le prestazioni contrattuali sarà considerata diretta responsabile degli eventuali danni causati all'Azienda dipendenti da tale interruzione.

Articolo 10

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 e s.m., pena la nullità assoluta del presente Contratto.
2. Gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e s.m., sono _____.
3. Il Fornitore si obbliga a comunicare all'Azienda Sanitaria Contraente le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul predetto conto corrente, nonché ogni successiva modifica ai dati trasmessi, nei termini di cui all'art. 3, comma 7, L. 136/2010 e s.m.
4. Qualora le transazioni relative al Contratto siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità, il presente Contratto è risolto di diritto, secondo quanto previsto dall'art. 3, comma 9 bis, della L. 136/2010 e s.m.
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 e s.m.
6. Il Fornitore, il subappaltatore o subcontraente, che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, ne dà immediata comunicazione alla Azienda Sanitaria Contraente, alla Regione Lazio ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede la stessa.
7. L'Azienda Sanitaria Contraente verificherà che nei contratti di subappalto, ex art. 118 D. Lgs. n. 163/2006 e s.m., sia inserita, a pena di nullità assoluta del contratto, un'apposita clausola con la quale il subappaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 e s.m.
8. Con riferimento ai subcontratti, il Fornitore si obbliga a trasmettere alla Azienda Sanitaria Contraente, oltre alle informazioni di cui all'art. 118, comma 11, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 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. E' facoltà della Azienda Sanitaria Contraente 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. 13/08/2010 n. 136 e s.m.

Articolo 11

Trasparenza

1. Il Fornitore espressamente ed irrevocabilmente:
 - a) dichiara che non vi è stata mediazione o altra opera di terzi per la conclusione del contratto;
 - b) 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 del contratto stesso;
 - c) si obbliga a non versare ad alcuno, a nessun titolo, somme di danaro o altra utilità finalizzate a facilitare e a rendere meno onerosa l'esecuzione e la gestione della presente fornitura rispetto agli obblighi assunti, né a compiere azioni comunque volte agli stessi fini.
2. Qualora non risultasse conforme al vero anche una sola delle dichiarazioni rese ai sensi del precedente comma, ovvero il Fornitore non rispettasse gli impegni e gli obblighi ivi assunti per tutta la durata del rapporto contrattuale, lo stesso si intenderà risolto di diritto ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 cod. civ., per fatto e colpa del Fornitore, che sarà conseguentemente tenuto al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione.

Articolo 12

Penali

1. Qualora durante lo svolgimento del servizio si verificassero inadempienze nell'osservanza delle clausole contrattuali o rilievi per negligenza nell'espletamento del servizio, l'Azienda, previa contestazione a mezzo raccomandata A.R., potrà diffidare l'impresa Appaltatrice all'esatta esecuzione del servizio. L'impresa dovrà produrre, entro e non oltre 5 giorni lavorativi, successivi alla suddetta contestazione le proprie giustificazioni scritte. Ove le suddette giustificazioni non pervengano ovvero l'Azienda non le ritenga condivisibili si potrà procedere ad applicare le penali come di seguito riportato.
2. Nel caso di inosservanze delle norme contrattuali e per ciascuna carenza rilevata, l'Azienda Sanitaria si riserva l'insindacabilità di applicare le seguenti penalità, oltre a quanto previsto in merito a rischi, responsabilità e risarcimento per eventuali danni:
 - a. 0,1% del valore annuo del contratto per ogni variazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;

- b. 0,1% del valore annuo del contratto per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
 - c. 0,1% del valore annuo del contratto per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna dei pasti;
 - d. 0,1% del valore annuo del contratto per mancata trasmissione all'Azienda dei risultati del questionario di gradibilità;
 - e. 0,1% del valore annuo del contratto per ogni variazione di quanto stabilito dai menù;
 - f. 0,05% del valore annuo del contratto per ogni giorno di ritardo rispetto al crono programma presentato e definito nella relazione tecnica;
 - g. 0,05% del valore annuo del contratto per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, deblattizzazione, derattizzazione, monitoraggio delle esche e controllo della qualità;
 - h. 0,05% del valore annuo del contratto per ogni violazione dell'orario di consegna del vitto e ritiro dei vassoi che ecceda i 20 minuti;
 - i. 0,1% del valore annuo del contratto per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia.
3. Per tutti i punti la verifica di non conformità sull'esecuzione del servizio deve essere attuata nel rispetto della regola del contraddittorio con il rappresentante dell'impresa aggiudicataria; in caso di rifiuto la contestazione può essere comunicata anche via fax con la conseguente esecuzione l'ufficio della penale.
4. Le Aziende Sanitarie potranno applicare le penali nella misura massima del 10% del valore del contratto, fermo restando quanto previsto dall'art. 298 del DPR 207/2010.
5. L'applicazione delle penali non esclude peraltro qualsiasi altra azione legale che l'Azienda Sanitaria intenda eventualmente intraprendere fino ad arrivare alla risoluzione del contratto per gravissime inadempienze o irregolarità.
6. I danni arrecati dall'impresa alla proprietà dell'Azienda verranno contestati per iscritto a mezzo raccomandata A.R. Qualora l'Azienda Sanitaria non accogliesse le giustificazioni addotte dall'impresa ovvero l'impresa stessa non provvedesse al ripristino del bene, nei termini fissati, vi provvederà l'Azienda Sanitaria addebitando le spese all'impresa.
7. L'importo derivante dall'applicazione di penalità, sanzioni e dalle spese sostenute in danno dall'Amministrazione verrà detratto dai pagamenti dovuti all'impresa o da eventuali crediti vantati dalla stessa, nonché sul deposito cauzionale.

Articolo 13

Cauzione definitiva

1. A garanzia delle obbligazioni contrattuali il Fornitore, ai sensi e per gli effetti dell'art. 113 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., ha costituito a favore dell'Azienda Sanitaria contraente una garanzia fideiussoria. Detta garanzia dovrà essere “a prima richiesta” e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'Azienda Sanitaria contraente.
2. 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.
3. 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 Sanitaria contraente, ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione e, quindi, sulla fideiussione per l'applicazione delle penali.
4. La cauzione può essere progressivamente e proporzionalmente svincolata, sulla base dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del 80%.
5. Qualora l'ammontare della cauzione definitiva dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, il Fornitore dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta.

Articolo 14

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 del contratto.
2. L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione della fornitura.
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 e collaboratori, nonché degli eventuali subappaltatori e dei dipendenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.

5. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Azienda Sanitaria contraente ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che il Fornitore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.
6. Il Fornitore potrà citare i termini essenziali del contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione del fornitore stesso a gare e appalti.
7. Il Fornitore si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2003 e dai relativi regolamenti di attuazione in materia di riservatezza.

Articolo 15

Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa

1. L'impresa aggiudicataria dichiara di assicurare il suo personale contro gli infortuni, nonché si impegna a renderlo edotto dei rischi ai quali può andare soggetto.
2. L'impresa aggiudicataria è responsabile per i danni che possono subire persone e cose appartenenti alla propria organizzazione all'interno e fuori delle strutture delle Aziende sanitarie, per fatti ed attività connesse all'esecuzione del contratto.
3. L'impresa aggiudicataria si impegna a rispondere pienamente dei danni a persone e cose dell'Azienda sanitaria o di terzi, che potessero derivare dall'espletamento del servizio ed imputabili ad essa od ai suoi dipendenti, manlevando l'Azienda sanitaria da ogni responsabilità. A tale scopo, l'impresa dovrà costituire idonea polizza assicurativa che copra tutti i rischi specificati, inclusa la responsabilità civile verso terzi per danni patrimoniali e non patrimoniali, per un massimale non inferiore ad euro 2.500.000,00 per ogni evento dannoso o sinistro, purché lo stesso sia reclamato entro i 24 (ventiquattro) mesi successivi alla cessazione delle attività del presente appalto, e dovrà prevedere la rinuncia dell'assicuratore a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in parziale deroga a quanto previsto dagli artt. 1892 e 1893 del codice civile.
4. Resta inteso tra le Parti che l'esistenza, la validità e, comunque, l'efficacia della suddetta polizza assicurativa è condizione essenziale per la Azienda Sanitaria contraente. Pertanto, qualora il Fornitore non sia in grado di provare all'atto della stipula del Contratto e/o in qualsiasi momento di possedere la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si intenderà risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, con riscossione della cauzione definitiva prestata a titolo di penale, fatto salvo l'obbligo di risarcimento dell'eventuale maggior danno subito.
5. L'impresa aggiudicataria, infine, assume a proprio carico le responsabilità derivanti del buon funzionamento del servizio anche in caso di scioperi e vertenze sindacali del suo personale,

promuovendo tutte le iniziative atte ad evitare l'interruzione del servizio e includendo gli eventuali danni nell'ambito della copertura assicurativa sopra prevista.

6. L'impresa allega al presente contratto copia autentica della polizza assicurativa, che copre ogni rischio di responsabilità civile per danni, comunque arrecati a persone o cose, per colpa dell'impresa aggiudicataria.
7. Il risarcimento dei predetti danni potrà essere effettuato a mezzo rimborso dell'importo risultante dalla apposita nota stilata dagli uffici dell'Amministrazione competenti in materia.
8. Qualora l'impresa, o chi per essa, non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno, nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, la Azienda Sanitaria resta autorizzata a provvedere direttamente alla riparazione o risarcimento del danno subito, addebitando il relativo importo all'impresa.
9. Qualora l'impresa non adottasse correttamente tutti i sistemi previsti dal Capitolato tecnico e da tale comportamento derivassero problemi a pazienti ricoverati e non, ovvero ai dipendenti, dovrà provvedere direttamente al risarcimento del danno provocato.
10. Come specificato, l'impresa aggiudicataria sarà ritenuta direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e cose che risultassero causati dal personale dell'impresa.
11. L'impresa, in ogni caso, dovrà provvedere a proprie spese alla riparazione e sostituzione delle parti o oggetti danneggiati. L'accertamento dei danni sarà effettuato dai rappresentanti delle Aziende Sanitarie, in contraddittorio con i rappresentanti dell'impresa.
12. In caso di assenza dei rappresentanti dell'impresa, si procederà agli accertamenti dei danni in presenza di due testimoni, anche dipendenti delle Aziende sanitarie, senza che l'impresa possa sollevare eccezione alcuna.

Articolo 16

Risoluzione

1. A prescindere dalle cause di risoluzione dei contratti, l'Azienda Sanitaria contraente potrà risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 Cod. Civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore con raccomandata AR, nei seguenti casi:
 - a) gravi e/o reiterati 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) inadempimento agli obblighi derivanti dalle disposizioni previste dalla Legge Regionale n. 16/2007 e, in particolare, a quanto statuito dall'art. 7 comma 4;
 - d) mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del contratto;
 - e) azioni giudiziarie per violazioni di diritti di brevetto, di autore ed in genere di privativa altrui, intentate contro l'Azienda Sanitaria contraente, ai sensi dell'articolo " Brevetti industriali e diritti d'autore";
 - f) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di cui all'articolo "Cauzione definitiva";
 - g) in caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva del Fornitore negativo per due volte consecutive, secondo quanto previsto dall'art. 6, comma 8, del D.P.R. 207/2010.
2. In tutti i predetti casi di risoluzione l'Azienda Sanitaria contraente ha diritto di ritenere definitivamente la cauzione definitiva, ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento del danno. In questo caso l'Azienda si rivolgerà per l'esecuzione del servizio appaltato alla successiva impresa che ha presentato la migliore offerta.
3. Rimane inteso che eventuali inadempimenti che abbiano portato alla risoluzione del presente Contratto saranno oggetto di segnalazione all'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici nonché potranno essere valutati come grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate al Fornitore ai sensi dell'art. 38, comma 1, lett. f) del D.Lgs 163/06 e s.m.i..

Articolo 17

Recesso

1. L'Azienda Sanitaria contraente ha diritto, nei casi di giusta causa, di recedere unilateralmente dal contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi al Fornitore con lettera raccomandata a/r.
- 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 Amministrazione o l'Amministratore Delegato o il Direttore Generale o il Responsabile tecnico 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 sui lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i.;
 - f) cessione del contratto, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 22;
 - g) applicazione di penali per un ammontare uguale o superiore al 10% del valore del contratto.
2. 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 Sanitaria contraente.
 3. In caso di recesso dell'Azienda Sanitaria contraente, 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 Cod. Civ..

Articolo 18

Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro

1. Il Fornitore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché la disciplina previdenziale e infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.
2. L'Azienda Sanitaria avrà la facoltà di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio.
3. L'impresa si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro del Comparto di categoria e dagli accordi

integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto. L'obbligo permarrà anche dopo la scadenza dei sindacati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

4. L'impresa sarà tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.
5. L'impresa dovrà certificare alle Aziende Sanitarie l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali nonché l'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL di categoria e dagli accordi integrativi territoriali, ai lavoratori, compresi i soci lavoratori qualora si tratti di cooperativa, impiegati nel servizio oggetto dell'appalto. A tal fine l'impresa s'impegna a produrre alle Aziende Sanitarie la seguente documentazione relativa al personale impiegato nel servizio de quo, all'inizio dell'appalto e successivamente entro il 15 gennaio di ogni anno (salvo quanto previsto in caso di variazione del personale che andrà comunicata entro 10 giorni):
 - fotocopia libro matricola operatori impiegati abitualmente, occasionalmente o promiscuamente nell'appalto;
 - variazioni del personale in servizio - cessazioni, destituzioni, nuove assunzioni: numero matricola desunto dal libro matricola, eventuale badge assegnato, luogo di lavoro, qualifica, livello retributivo.

Articolo 19

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 dell'Azienda Sanitaria contraente una azione giudiziaria da parte di terzi che vantino diritti sui prodotti acquistati, il Fornitore si obbliga a manlevare e tenere indenne l'Azienda Sanitaria contraente, assumendo a proprio carico tutti gli oneri conseguenti, inclusi i danni verso terzi, le spese giudiziali e legali a carico della medesima Azienda Sanitaria contraente. L'Azienda Sanitaria contraente si impegna ad informare prontamente il Fornitore delle iniziative giudiziarie di cui al precedente comma.
3. Nell'ipotesi di azione giudiziaria per le violazioni di cui al comma precedente tentata nei confronti dell'Azienda Sanitaria 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 del

contratto, per quanto di rispettiva competenza, recuperando e/o ripetendo il corrispettivo versato, detratto un equo compenso per i servizi erogati.

Articolo 20

Gestore del Servizio

1. Con la stipula del presente Contratto il Fornitore individua nel Sig. _____ il Gestore del servizio, con capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore, il quale è Referente nei confronti dell' Azienda Sanitaria contraente.
2. I dati di contatto del Gestore del servizio sono:
numero telefonico _____, numero di fax _____,
indirizzo e-mail _____.

Articolo 21

Trattamento dei dati, consenso al trattamento

1. Ai sensi di quanto previsto dalle leggi in tema di trattamento di dati personali, le parti dichiarano di essersi preventivamente e reciprocamente informate circa le modalità e le finalità dei trattamenti di dati personali che verranno effettuati per l'esecuzione di questo rapporto contrattuale.
2. Nello specifico, verranno trattati i dati necessari alla esecuzione del rapporto contrattuale e dei singoli ordini di consegna, in ottemperanza ad obblighi di legge, ed in particolare per le finalità legate al monitoraggio dei consumi ed al controllo della spesa dell'Azienda Sanitaria contraente.
3. In ogni caso l'Azienda Sanitaria contraente aderendo al contratto dichiara espressamente di acconsentire al trattamento e all'invio da parte del Fornitore dei dati relativi alla fatturazione, per le finalità connesse all'esecuzione del rapporto contrattuale e dei singoli ordini di consegna. I dati saranno trasmessi anche per via telefonica e telematica dal Fornitore all'Azienda Sanitaria contraente nel rispetto delle disposizioni normative in vigore.
4. I trattamenti dei dati saranno improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.
5. Le parti si impegnano a comunicarsi oralmente tutte le informazioni previste dalla medesima normativa, ivi comprese quelle relative ai nominativi del responsabile e del titolare del trattamento e le modalità di esercizio dei diritti dell'interessato.

Articolo 22

Cessione di credito e di contratto

1. Per quanto attiene alla cessione dei crediti conseguenti all'aggiudicazione della gara, saranno applicate le disposizioni di cui all'art. 117 del D.Lgs n. 163/2006.

2. La cessione del contratto è vietata, ferme restando le disposizioni di cui all'art. 116 del D.Lgs.n. 163/06.

Articolo 23

Subappalto

1. Il Fornitore, conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta, affida in subappalto, in misura non superiore al 30% dell'importo del Contratto, l'esecuzione delle seguenti prestazioni:

2. Il Fornitore è responsabile dei danni che dovessero derivare alla Azienda Sanitaria Contraente o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività.
3. I subappaltatori dovranno mantenere per tutta la durata del Contratto, i requisiti richiesti dalla normativa vigente in materia per lo svolgimento delle attività agli stessi affidate.
4. Il subappalto è autorizzato dalla Azienda Sanitaria Contraente. Il Fornitore si impegna a depositare presso la Azienda Sanitaria Contraente medesima, almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività oggetto del subappalto, la copia del contratto di subappalto e 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. In caso di mancata presentazione dei documenti sopra richiesti nel termine previsto, l'Azienda Sanitaria Contraente non autorizzerà il subappalto.
5. In caso di mancato deposito di taluno dei suindicati documenti nel termine previsto, l'Azienda Sanitaria Contraente 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 dichiara, con la sottoscrizione del Contratto, che non sussiste nei confronti del subappaltatore alcuno dei divieti di cui all'art. 10 della L. n. 575/65 e successive modificazioni.
7. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri del Fornitore, il quale rimane l'unico e solo responsabile, nei confronti dell'Azienda Sanitaria Contraente, per quanto di rispettiva competenza, della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata.
8. Il Fornitore si obbliga a manlevare e tenere indenne l'Azienda Sanitaria Contraente da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.

9. Ai sensi dell'art. 118, comma 4, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m., il Fornitore deve applicare, per le prestazioni affidate in subappalto, gli stessi prezzi unitari di aggiudicazione, con ribasso non superiore al 20%.
10. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.
11. Il Fornitore si obbliga, ai sensi dell'art. 118, comma 3, D. Lgs 163/2006, a trasmettere all'Azienda Sanitaria Contraente entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti al subappaltatore con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.
12. Qualora il Fornitore non trasmetta le fatture quietanzate del subappaltatore nel termine di cui al comma precedente, l'Azienda Sanitaria Contraente sospende il successivo pagamento a favore del Fornitore.
13. 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 Sanitaria Contraente potrà risolvere il Contratto, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno.
14. Le disposizioni dei commi 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 dell'art. 118 del D.Lgs. n. 163/206 e s.m.i. si applicano anche ai R.T.I., nonché alle Società consortili secondo quanto previsto al punto 10 del citato articolo 118.
15. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.

ovvero nel caso sia vietato il subappalto (qualora il Fornitore non l'abbia richiesto in offerta)

1. Non essendo stato richiesto in sede di gara, è fatto divieto al Fornitore di subappaltare le prestazioni oggetto del presente Contratto.

Articolo 24

Oneri fiscali e spese contrattuali

1. Sono a carico del Fornitore tutti gli oneri anche tributari e le spese contrattuali relative alla fornitura ed agli ordini di consegna ivi incluse, a titolo esemplificativo e non esaustivo, quelli notarili, bolli, carte bollate, tasse di registrazione, copie esecutive, ecc. ad eccezione di quelli che fanno carico all'Azienda Sanitaria contraente per legge. 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, che il Fornitore è tenuto a versare, con diritto di rivalsa, ai sensi del D.P.R. n. 633/72.

Articolo 25

Foro competente

1. Fermo restando quanto stabilito dall'art. 133, comma 1, lett. e), D. Lgs. 104/2010, per ogni controversia che dovesse insorgere in ordine alla validità, interpretazione, esecuzione e risoluzione del rapporto contrattuale e per tutte le questioni relative ai rapporti tra il Fornitore e l'Azienda Sanitaria contraente, è competente in via esclusiva il Foro di _____ competente per l'Azienda Sanitaria contraente.

Articolo 26

Verifiche sull'esecuzione del contratto

1. Anche ai sensi dell'art. 312 del D.P.R. n. 207/2010, il Fornitore si obbliga a consentire, per quanto di propria competenza, di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.
2. Il Fornitore si obbliga a rispettare tutte le indicazioni relative alla buona e corretta esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dall'Azienda sanitaria contraente.

Articolo 27

Responsabile del procedimento e Direttore dell'esecuzione

Con la stipula del presente Contratto l'Azienda Sanitaria Contraente, in ottemperanza a quanto previsto dagli articoli 272, 274 e 300 del D.P.R. n. 207/2010, nomina il Sig. _____ in qualità di Responsabile del Procedimento e il Sig. _____ quale Direttore dell'Esecuzione, attribuendo agli stessi tutte le funzioni previste dal D.P.R. n. 207/2010.

Articolo 28

Allegati

Si intendono quali allegati, nonché parti integranti ed efficaci del presente contratto, anche se non materialmente collazionati al presente accordo, ma conservati presso la Stazione Appaltante della gara indetta i seguenti documenti: Disciplinare di gara, Capitolato Tecnico, Offerta del Fornitore.

Letto approvato e sottoscritto, Li _____

Il Fornitore

L'Azienda Sanitaria Contraente

Il sottoscritto _____ in qualità di Legale rappresentante del Fornitore, dichiara di avere perfetta conoscenza di tutte le clausole contrattuali e dei documenti ed atti richiamati nel presente contratto e di accettare incondizionatamente, ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 del Codice Civile, tutte le norme, patti e condizioni previsti negli articoli di seguito indicati e contenuti nel presente atto, ferma restando la inderogabilità delle norme contenute nel bando di gara, nel Disciplinare di gara e relativi allegati, nel Capitolato tecnico e, per quanto non previsto, nelle disposizioni del Codice Civile e delle Leggi vigenti in materia se ed in quanto compatibili: Articolo 3 Durata del contratto, Articolo 4 Condizioni della fornitura e limitazione di responsabilità, Articolo 5 Obbligazioni specifiche del Fornitore, Articolo 6 Modalità e termini di esecuzione della fornitura, Articolo 7 Verifica e controllo quali/quantitativo, Articolo 8 Corrispettivi, Articolo 9 Fatturazione e pagamenti, Articolo 10 Tracciabilità dei flussi finanziari e clausola risolutiva espressa, Articolo 11 Trasparenza, Articolo 12 Penali, Articolo 13 Cauzione definitiva, , Articolo 15 Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa, Articolo 16 Risoluzione, Articolo 17 Recesso, Articolo 18 Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro, Articolo 19 Brevetti industriali e diritti d'autore, Articolo 21 Trattamento dei dati, consenso al trattamento, Articolo 22 Cessione di credito e contratto, Articolo 23 Subappalto, Articolo 24 Oneri fiscali e spese contrattuali, Articolo 25 Foro competente, Articolo 26 Verifiche sull'esecuzione del contratto, Articolo 28 Allegati

LETTO E APPROVATO
SI SOTTOSCRIVE PER ACCETTAZIONE
IL FORNITORE



**Regione
Lazio**

**GARA COMUNITARIA CENTRALIZZATA A PROCEDURA APERTA FINALIZZATA
ALL'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OCCORRENTE ALLE
AZIENDE SANITARIE IFO, RIETI, SAN GIOVANNI ADDOLORATA E ROMA E,
DELLA REGIONE LAZIO**

DISCIPLINARE DI GARA

INDICE

1	PREMESSA	1
2	OGGETTO	3
3	IMPORTO E DURATA	4
4	MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE	5
5	MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.....	6
6	CAMPIONATURA	19
7	PARTECIPAZIONE DI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE (R.T.I.) E RETI DI IMPRESE ...	20
8	AVVALIMENTO.....	23
9	MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA	24
10	MODALITÀ E PROCEDIMENTO DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA	33
11	ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALLA COMUNICAZIONE DI AGGIUDICAZIONE.....	36
12	CAUZIONE DEFINITIVA	37
13	SUBAPPALTO	38
14	TRATTAMENTO DATI PERSONALI.....	39
15	ALLEGATI	39

Copia



1 PREMESSA

Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta indetta dalla Regione Lazio, per conto delle Aziende Sanitarie della Regione come di seguito indicate, per l'affidamento del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie della Regione Lazio, di cui al Bando di gara inviato per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea in data XXXXXX pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, sul "profilo di committente" della Stazione Appaltante: www.regione.lazio.it.

La presente procedura è bandita, ai sensi dell'art. 1 comma 68 lett. c) della Legge Regionale n. 14 dell'11 agosto 2008 (come modificato dall'art. 5, 1° comma, lett. b) della Legge Regione Lazio 20 maggio 2009, n. 17), del decreto del Commissario ad acta n.U0075 del 23 novembre 2009 e dei relativi atti attuativi adottati al fine di favorire il processo di razionalizzazione degli acquisti di beni e servizi nel sistema sanitario della Regione Lazio, in nome e per conto dei seguenti soggetti che hanno conferito delega alla Regione Lazio, e segnatamente: Istituti Fisioterapici Ospedalieri (IFO), Azienda Complesso Ospedaliero San Giovanni Addolorata, Azienda Sanitaria di Rieti e Azienda Sanitaria Roma E (di seguito per brevità "Aziende Sanitarie").

La Regione Lazio, in qualità di Stazione Appaltante, è responsabile della pubblicazione e successiva aggiudicazione della procedura concorsuale aperta centralizzata, finalizzata all'affidamento del servizio di ristorazione nell'interesse delle Aziende Sanitarie. Queste ultime provvederanno, a seguito dell'aggiudicazione, ciascuna per proprio conto, a stipulare singoli contratti con la ditta aggiudicataria, secondo le indicazioni contenute nello Schema di Contratto allegato al presente Disciplinare di gara.

I quantitativi dei pasti da erogare sono riportati nel Capitolato Tecnico, fermo restando quanto previsto dall'art. 311 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207.

Le richieste di chiarimenti da parte delle imprese concorrenti dovranno pervenire alla Stazione Appaltante esclusivamente via fax al numero 06 51684493 entro le ore 12,00 del giorno 19 settembre 2013.

Le risposte alle domande di chiarimento verranno pubblicate, almeno 7 (sette) giorni prima della scadenza del termine indicato al paragrafo 4 del presente Disciplinare, sul sito www.regione.lazio.it nella sezione relativa alla pubblicazione della gara.

Tutte le comunicazioni sul sito avranno valore di notifica e, pertanto, è onere della impresa verificare il sito fino al termine di presentazione delle offerte e durante tutto l'espletamento della gara.



Il Responsabile del Procedimento nominato dalla Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 10 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. è l'avv. Elisabetta Longo. Le singole Aziende Sanitarie Contraenti provvederanno a nominare all'atto della stipula del contratto il proprio Responsabile del Procedimento e, ove previsto, il Direttore dell'Esecuzione, secondo quanto stabilito dall'art. 274 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207.

L'appalto ha caratteristiche dimensionali e complessità elevate, direttamente legate al contenuto del servizio, che richiedono solidità economica, mezzi tecnici e maturata esperienza nella gestione di servizi analoghi in capo alla ditta appaltatrice, tali da garantire la corretta esecuzione del contratto, avente ad oggetto prestazioni essenziali direttamente rivolte ai degenti negli ospedali e nei presidi territoriali delle Aziende Sanitarie della Regione Lazio.

Pertanto in considerazione di tali motivazioni si ritiene opportuno richiedere, ai sensi dell'art. 41, comma 2, D.Lgs. n. 163/2006 e dell'art. 275 D.P.R. n. 207/2010, quale requisito per la partecipazione alla gara, così come riportato al paragrafo 5 busta n.1 lett. D, n 3 , il possesso di un fatturato per servizi analoghi a quelli oggetto della gara (al netto dell'IVA), nel triennio 2010-2011-2012, uguale o superiore al valore del Lotto a cui si intende partecipare.

In ossequio a quanto previsto dall'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture in materia di *“Attuazione dell'art. 1, comma 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266 per l'anno 2006”*, i concorrenti che intendono partecipare alla presente procedura aperta sono tenuti al pagamento della contribuzione quale condizione di ammissibilità alla procedura di selezione.

Con riferimento ai codici identificativi della gara (CIG), di seguito riportati, il pagamento della contribuzione deve avvenire per singolo Lotto con la seguente procedura.

L'utente iscritto per conto dell'operatore economico dovrà collegarsi al servizio con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG che identifica la procedura alla quale l'operatore economico rappresentato intende partecipare. Il sistema consentirà il pagamento diretto mediante carta di credito oppure la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi, abilitati a ricevere il pagamento. Pertanto sono consentite le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

- *online* mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al *“Servizio riscossione”* e seguire le istruzioni a video oppure l'emanando manuale del servizio. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare e allegare all'offerta, all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque



momento accedendo alla lista dei “*pagamenti effettuati*” disponibile on line sul “*Servizio di Riscossione*”;

- *in contanti* presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione oppure semplicemente comunicando all’addetto del punto vendita il CIG e il proprio Codice Fiscale/Partita IVA. All’indirizzo <http://www.Lottomaticaservizi.it> è disponibile la funzione “*Cerca il punto vendita più vicino a te*”.Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato all’offerta.

Per i soli *operatori economici esteri*, sarà possibile effettuare il pagamento anche tramite bonifico bancario internazionale, sul conto corrente bancario n. 4806788, aperto presso il Monte dei Paschi di Siena (IBAN: IT 77 O 01030 03200 0000 04806788), (BIC: PASCITMMROM) intestato all’Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture. La causale del versamento deve riportare esclusivamente il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante e il codice CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare.

Per il dettaglio delle informazioni inerenti le modalità di contribuzione, gli operatori economici sono tenuti a collegarsi al sito web dell’AVCP, www.avcp.it, sezione “*Contributi in sede di gara*”.

I codici identificativi di gara (CIG) sono quelli di seguito riportati per singolo Lotto così come indicato nel bando di gara:

LOTTO	CODICE CIG	IMPORTO CIG
Lotto 1		
Lotto 2		
Lotto 3		

2 OGGETTO

Oggetto dell’appalto è l’affidamento del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie Ifo, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E (per i le sole strutture residenziali e semiresidenziali psichiatriche) della Regione Lazio indicate in premessa e come più dettagliatamente descritto negli **Allegati A – “Capitolato Tecnico” ed A1 – “Schede di dettaglio Aziende Sanitarie”, che costituiscono parte integrante del presente Disciplinare.**

Il servizio di ristorazione oggetto della presente gara, dovendo tener conto della diversa organizzazione delle Aziende Sanitarie interessate, prevede le seguenti tipologie di erogazione:



- Tipologia A, per le Aziende che hanno interno cucine interne di proprietà, atte all'erogazione del servizio in legame "fresco-caldo".
- Tipologia B, per le Aziende che utilizzano un centro di cottura esterno nella disponibilità del Fornitore attrezzate per l'erogazione del servizio in legame "refrigerato".

Solo per la As Roma E è facoltà del concorrente proporre, discrezionalmente, il servizio in tipologia A con centro di cottura esterno, in tipologia B o in tipologia mista A/B come più dettagliatamente descritto nell'**Allegato A1** – "*Schede dettagli Aziende Sanitarie*". Il documento di valutazione dei rischi da interferenza (**Allegato E** – "*Duvri preliminare*"), contiene una valutazione ricognitiva dei rischi standard e dei costi relativi alla tipologia di prestazione oggetto della presente gara, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione dei singoli contratti, così come previsto dall'art. 26, comma 3-ter del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

Come esplicitato nell'**Allegato E**, cui si rimanda, l'Azienda Sanitaria contraente presso la quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, provvederà ad integrare l'Allegato stesso riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei propri luoghi in cui verrà espletato il servizio; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, andrà ad integrare gli atti contrattuali.

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 di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dallo stesso.

3 IMPORTO E DURATA

Il valore complessivo della gara è pari a € **30.796.032,67** IVA esclusa, al netto dei costi per rischi da interferenza (DUVRI) pari a € **35.700.00**

I contratti di fornitura avranno una durata di 54 mesi a decorrere dalla data di stipula dei contratti medesimi.

La remunerazione dei servizi avverrà sulla base degli effettivi pasti erogati moltiplicati per i prezzi unitari presentati in sede di offerta, espressi in Euro, al netto dell'IVA.

Lotti	Aziende Sanitarie	Valore lotto per 54 mesi (€ IVA esclusa)	Costi per rischi da interferenze (€)
1	IFO	18.974.334,38	10.000,00
	ACO San Giovanni		6.100,00
2	ASL Rieti	7.073.040,56	4.600,00



Disciplinare di gara

Pag: 5 di 39

3	ASL Roma E	4.748.657,74	15.000,00
Totale		30.796.032,67	35.700,00

4 MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Per partecipare alla gara, la Ditta dovrà far pervenire l'offerta, redatta obbligatoriamente in lingua italiana, alla Regione Lazio - Direzione Centrale Acquisti – Via Rosa Raimondi Garibaldi, 7 – 00145 Roma, entro le ore 12.00 del giorno **XXXXXX**.

L'ufficio di accettazione esegue i seguenti turni di attività nei seguenti orari: da Lunedì a Venerdì dalle ore 8.00 alle ore 14.00 e dalle ore 14.30 alle ore 17.00.

L'offerta dovrà essere contenuta, a pena di esclusione, in un plico chiuso, timbrato e controfirmato sui lembi di chiusura e sigillato in modo tale da assicurarne l'integrità.

Il suindicato plico dovrà riportare esternamente:

- gli estremi del mittente (in caso di R.T.I. si veda il successivo paragrafo 7), comprensivo del numero di telefono, fax e indirizzo di posta elettronica ove inviare comunicazioni inerenti la gara;
- gli estremi del destinatario: Regione Lazio, Direzione Centrale Acquisti – Via Rosa Raimondi Garibaldi, 7 – 00145 Roma;
- la dicitura: “Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata all’acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, Rieti, San Giovanni Addolorata e Roma E, della Regione Lazio”;
- indicazione del/i Lotto/i per i quali si presenta offerta.

Il plico potrà essere inviato mediante servizio postale, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzate, ovvero consegnato a mano da un incaricato del concorrente dal lunedì al venerdì, nelle giornate non festive, dalle ore 8,00 alle ore 13,00.

L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio della Ditta concorrente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Stazione Appaltante ove per disguidi postali o per qualsiasi altro motivo, il plico non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il predetto termine, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo



la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante. Detti plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

E' consentito sostituire e/o integrare un'offerta già presentata con una nuova, a condizione che sia rispettato il termine perentorio di scadenza.

Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione all'appalto, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.

Ai sensi di quanto stabilito all'art. 11, comma 6 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta e, pertanto, non sono ammesse offerte alternative.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino:

- a. offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di erogazione della fornitura e delle attività specificate negli atti di gara;
- b. offerte che siano sottoposte a condizione;
- c. offerte che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni di fornitura;
- d. offerte incomplete e/o parziali.

5 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione dalla gara:

- Una sola **busta chiusa n. 1**;
- Tante **buste chiuse n. 2** quanti sono i lotti a cui si partecipa;
- Tante **buste chiuse n. 3** quanti sono i lotti a cui si partecipa.

Più specificatamente:

BUSTA CHIUSA N. 1 Documentazione amministrativa

La busta n.1, timbrata e controfirmata sui lembi di chiusura e sigillata in modo tale da assicurarne l'integrità, deve recare la dicitura "*Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, Rieti, San Giovanni Addolorata e Roma E, della Regione Lazio - Documentazione amministrativa*" e la denominazione o ragione sociale della concorrente (in caso di R.T.I. si veda il successivo paragrafo 7).

Nella **busta n. 1** dovrà essere inserita, su supporto informatico e su supporto cartaceo, la seguente documentazione, fermo restando che in caso di discordanza tra la documentazione in formato cartaceo e quella su supporto elettronico sarà ritenuta valida quella in formato cartaceo:

A. un indice completo del proprio contenuto;



- B. un elenco dei lotti per i quali viene presentata offerta;
- C. dichiarazione debitamente timbrata e firmata dal titolare o dal rappresentante legale della impresa concorrente ovvero dal procuratore con poteri di firma attestante l'accettazione incondizionata di tutte le clausole riportate nel Bando, nel presente Disciplinare di gara, nel Capitolato Tecnico ed in tutti i suoi allegati nonché di tutti chiarimenti pubblicati sul sito www.regione.lazio.it;
- D. dichiarazione, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, attestante, a pena di esclusione:
1. la non sussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1 dalla lettera a) alla lettera m-quater) del D. Lgs. n. 163/2006. Le dichiarazioni attestanti l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettere b), c) ed m-ter) vanno rese **personalmente**, secondo quanto riportato nell'**Allegato D** – “*Modello Dichiarazioni Amministrative*” -, dal soggetto che sottoscrive l'istanza di partecipazione e l'offerta, nonché dai seguenti soggetti in carica alla data di pubblicazione del bando o che assumono la carica fino alla data di partecipazione dell'offerta:
 - in caso di impresa individuale: titolare e direttore tecnico,
 - in caso di società in nome collettivo: soci e direttore tecnico,
 - in caso di società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico,
 - in caso di altri tipo di società o consorzio: amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico, socio unico persona fisica o socio di maggioranza, in caso di società con meno di quattro soci.

Per i soggetti cessati dalla carica, nell'anno antecedente la pubblicazione del bando, la dichiarazione è resa, per quanto a propria conoscenza, dal soggetto che sottoscrive la domanda di partecipazione ove siano plausibili ragioni per cui i diretti interessati non rendano personalmente la dichiarazione. Si precisa che in caso di cessione di azienda o di ramo di azienda, di fusione o incorporazione di società, si intendono cessati dalla carica i soggetti di cui all'art. 38, comma 1, lett. c) del D.lgs. 163/2006 che hanno rivestito la carica presso la società cedente, fusa o incorporata nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

2. di essere iscritto per attività inerenti i servizi oggetto di gara al Registro delle Imprese o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza se si tratta di uno Stato



dell'UE, in conformità con quanto previsto dall'art. 39 D.Lgs. n. 163/2006;

3. di aver realizzato, nel triennio 2010-2011-2012, un fatturato per servizi analoghi a quelli oggetto della gara, al netto dell'IVA, pari o superiore al valore del Lotto a cui si intende partecipare (indicazione dell'oggetto, dell'anno di riferimento, del destinatario e dell'importo annuo IVA esclusa). In caso di partecipazione a più Lotti, l'importo richiesto deve essere riferito alla somma dei Lotti per cui si intende partecipare;
4. di essere in possesso delle seguenti certificazioni (o equivalenti rilasciate da organismi accreditati):
 - a. UNI ISO 9001:2008.
 - b. UNI EN ISO 22000:2005 (Sicurezza alimentare).

Le certificazioni devono essere prodotte in copia autenticata ovvero sostituite da dichiarazione resa ai sensi dell'art.46 del DPR 445/2000. Secondo quanto stabilito dall'art. 43 D. Lgs. n. 163/2006, sono comunque ammesse altre prove relative all'impiego di misure equivalenti di garanzia della qualità.

In caso di procedure di certificazione in atto, deve essere prodotta dichiarazione dell'ente certificatore sullo stato della procedura in atto, fermo restando che, in tale ipotesi, la certificazione dovrà essere prodotta in sede di aggiudicazione. La certificazione relativa alla sicurezza alimentare deve essere riferita anche ai centri di cottura esterni utilizzati per l'espletamento del servizio.

5. Di avere la disponibilità di un centro di cottura come segue:
in caso di partecipazione al Lotto 2: di avere la piena disponibilità per tutta la durata del contratto, ovvero di impegnarsi ad averla al momento della stipula dello stesso, di un centro di cottura attrezzato per l'erogazione del servizio di ristorazione in legume refrigerato;
in caso di partecipazione al lotto 3: di avere la piena disponibilità per tutta la durata del contratto, ovvero di impegnarsi ad averla al momento della stipula dello stesso, di un centro di cottura attrezzato per l'erogazione del servizio nella tipologia di legume offerta.

Per i numeri 5 e 6, conformemente all'art. 42, comma 4-bis, D. Lgs. n. 163/2006, al fine di assicurare la massima estensione dei principi comunitari e delle regole di concorrenza negli appalti di servizi, è considerato, in ogni caso, rispettato il requisito tecnico in questione anche ove la disponibilità del predetto centro di cottura sia assicurata mediante contratti di locazione con soggetti terzi;

6. In caso di partecipazione al Lotto 2 e nel caso in cui la Ditta concorrente abbia scelto di erogare il servizio per il Lotto 3 in legume refrigerato per almeno un presidio: di avere



stipulato o di avere avuto in corso nell' triennio 2010-2011-2012, almeno un contratto di ristorazione in legume refrigerato, fermo restando quanto previsto dal paragrafo 8 "Avvalimento";

7. di essere in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale necessari per la corretta esecuzione del servizio, di cui all' art.26, comma 1, lett. a), punto 2 del D.lgs. n. 81 del 2008 e s.m.i.
8. di avere adempiuto, all' interno della propria Azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalle norme vigenti;
9. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ex Legge n. 68/1999.
10. referenze bancarie in originale rilasciate da almeno due istituti di credito o intermediari autorizzati con data successiva alla pubblicazione del bando indirizzate alla Stazione Appaltante, attestanti la capacità economica finanziaria dell' impresa concorrente;
11. l' eventuale intenzione di ricorrere al subappalto, nei limiti di quanto previsto al paragrafo 13 "Subappalto", pena la mancata autorizzazione al subappalto stesso;

Si precisa che:

- per **fatturato per servizi analoghi** si intende il fatturato realizzato dall' impresa concorrente/RTI/Consorzio per servizi analoghi a quelli oggetto della presente gara, svolti anche in ambito non sanitario;
- in caso di **partecipazione in R.T.I./Consorzio**, l' impresa mandataria deve possedere almeno il 60% del requisito di cui al punto 3) e l' impresa/e mandanti nella misura minima del 10%.

Tale obbligo non è previsto per i Consorzi stabili ex art.36 D.Lgs. n.163/2006.

Qualora la Ditta concorrente/RTI/Consorzio che abbia richiesto di concorrere a più Lotti dichiarati di possedere il fatturato di cui al punto 3) in misura inferiore a quello richiesto per la partecipazione ai predetti Lotti, la stessa verrà ammessa a partecipare unicamente ai Lotti per i quali possiede i suddetti requisiti in ragione dell' ordine decrescente di importanza economica dei Lotti e verrà esclusa dai restanti Lotti. È ammesso l' istituto dell' avvalimento nei termini di cui al paragrafo 8 del presente Disciplinare.

Inoltre qualora la Ditta intenda presentare offerta sia per il Lotto 2 sia per il Lotto 3 è sufficiente la disponibilità di un unico centro di cottura purché lo stesso sia attrezzato all' erogazione del servizio in modo corrispondente ai legami utilizzati.

Per esempio:

nel caso in cui la Ditta volesse presentare offerta per entrambi i Lotti in legume refrigerato, il centro



di cottura dovrà essere attrezzato per l'erogazione del servizio in legume refrigerato; nel caso in cui la Ditta volesse presentare offerta per entrambi i Lotti, impiegando per il Lotto 3 il legume fresco/caldo o misto fresco/caldo-refrigerato, il centro di cottura dovrà essere attrezzato per entrambi i legami utilizzati.

E' inoltre richiesta, a pena di esclusione:

- In caso di R.T.I. o Consorzio ordinari:

Dichiarazione in cui dovranno essere indicate partitamente e specificatamente le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese (art.37, comma 4, D.Lgs n.163/2006). Tale specificazione deve essere espressa anche in misura percentuale, ai sensi dell'articolo 37 comma 13 del D. Lgs. n. 163/2006, fermo restando che la ditta mandataria deve eseguire la quota maggioritaria delle prestazioni;

- In caso di R.T.I. o Consorzio ordinario già costituito:

Copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza, conferito alla mandataria ovvero dell'Atto costitutivo del Consorzio.

- In caso di R.T.I. o Consorzio ordinario non ancora costituiti:

Dichiarazione (o dichiarazione congiunta), firmata dal Legale Rappresentante di ogni Impresa raggruppanda o consorzianda o da persona dotata di poteri di firma attestante:

- a quale Impresa raggruppanda, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza, ovvero l'Impresa che sarà designata quale referente responsabile del Consorzio;
- l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art.37, comma 8, del D.Lgs. n. 163/2006.

- In caso di Consorzio stabile:

Dichiarazione relativa alle consorziate per le quali il consorzio concorre.

- In caso di rete di imprese:

- dichiarazione in cui dovranno essere specificate le parti di servizio che saranno eseguite da ogni impresa aderente al contratto di rete;
- copia autentica del contratto di rete.

All'interno della Busta 1, oltre a quanto sopra richiesto, dovrà essere inserito:

E. documento comprovante, ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs. n. 163/06, la costituzione di una garanzia sotto forma di cauzione o di fideiussione a scelta del concorrente, pari al 2% dell'importo posto a base d'asta, al netto dei costi indicati per il D.U.V.R.I., per il singolo Lotto per il quale si partecipa.



Nel caso di partecipazione a più Lotti, la Ditta dovrà prestare una singola cauzione per ogni Lotto a cui intende partecipare oppure una cauzione cumulativa in cui siano dettagliati specificamente i Lotti e i relativi importi.

La cauzione può essere costituita a scelta dell'offerente in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato a favore della Regione Lazio presso Unicredit filiale Roma 151 (Tesoreria) IBAN IT03M0200805255000400000292 specificando la causale del versamento.

La fideiussione può essere bancaria od assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari di cui al comma 3 del richiamato art. 75.

Tale garanzia deve essere effettuata nei tempi e nei modi prescritti all'art. 75 del D.lgs 163/2006 e s.m.i. e dovrà avere validità per almeno 240 giorni dalla data di scadenza delle offerte, eventualmente prorogabile, a richiesta della Stazione Appaltante.

La cauzione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2) del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante. Nei casi previsti al comma 7) del suddetto articolo 75, l'importo della cauzione potrà essere ridotto del 50%.

Resta comunque inteso che, per fruire di tale beneficio, il concorrente dovrà produrre nella "Busta 1" (in originale ovvero in copia con dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore) la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee come specificato all'articolo 75 comma 7 del D.Lgs. 163/2006. In alternativa, il possesso del suddetto requisito potrà esser attestato con idonea dichiarazione resa dal concorrente ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000 attestante il possesso della detta certificazione.

In caso di partecipazione in RTI e/o consorzio ordinario, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo nel caso in cui tutte le imprese che lo costituiscono siano in possesso della predetta certificazione, attestata da ciascuna impresa secondo le modalità sopra previste.

La cauzione provvisoria potrà essere escussa e copre:

- a) il caso di mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario;
- b) il caso di falsa dichiarazione nella documentazione presentata in sede di offerta, ovvero qualora non venga fornita la prova del possesso dei requisiti di capacità morale, economico finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti;
- c) il caso di mancata produzione della documentazione richiesta per la stipula del/i



contratto/i, nel termine stabilito;

d) il caso di mancato adempimento di ogni altro obbligo derivante dalla partecipazione alla gara;

F. impegno rilasciato da un fideiussore di cui al comma 3 art.75 D.Lgs.n.163/06, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del D.Lgs 163/06, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;

G. in caso di avvalimento, la documentazione richiesta al paragrafo 8 del presente Disciplinare;

H. a conferma dell'avvenuta contribuzione, per ciascun Lotto, di cui all'art. 1, comma 67 della Legge 23/12/2005 n. 266 e s.m.i., a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture: copia stampata della e-mail di conferma trasmessa dal sistema di riscossione, oppure ricevuta in originale del versamento effettuato presso l'ufficio postale o fotocopia dello stesso, corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità debitamente sottoscritto dal Legale rappresentante dell'Impresa (*si precisa che, in caso di R.T.I., il versamento dovrà essere effettuato dall'Impresa mandataria*);

I. dichiarazione attestante gli adempimenti in materia di sicurezza sul lavoro (riportata in calce all'**Allegato E** - "*Duvri preliminare*"): tale dichiarazione in caso di R.T.I. dovrà essere resa da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento;

J. in caso di partecipazione di impresa avente sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle cosiddette "black list" di cui al Decreto del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 ed al Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 21 novembre 2001: copia dell'autorizzazione rilasciata ai sensi dell'art.37 del D.L. 31 maggio 2010 n. 78 e del D.M. 14 dicembre 2010 ovvero copia della istanza inviata per ottenere l'autorizzazione medesima. La Stazione Appaltante procederà a verificare d'ufficio gli elenchi degli operatori di cui sopra, nella sezione dedicata del sito internet del Dipartimento del Tesoro.

K. in caso di concorrenti che abbiano dichiarato la sussistenza di una situazione di controllo ex art. 2359 c.c., idonea documentazione atta a dimostrare che debba essere esclusa l'unicità del centro decisionale.

In presenza di documentazione resa ai sensi del DPR 445/2000, la mancata presentazione della fotocopia del documento di identità comporta l'esclusione dalla gara.

Nel caso in cui vengano prodotti più documenti ai sensi del DPR 445/2000 da parte del medesimo soggetto dichiarante è sufficiente presentare una sola fotocopia del documento di identità.

Quanto richiesto alle lettere precedenti deve essere sottoscritto dal Legale Rappresentante della



Ditta Concorrente; in caso contrario, dovrà essere prodotta copia autentica dell'Atto che attesti i poteri di firma di chi sottoscrive (in caso di R.T.I. si veda il successivo paragrafo 7 del presente Disciplinare di gara).

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- a) comporta responsabilità e sanzioni civili e penali ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000;
- b) costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a gare per ogni tipo di appalto.

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

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni presentate circa il possesso dei requisiti richiesti (lettera D, punti 3) e 4) la Stazione Appaltante procederà a verifiche, secondo quanto disposto dall'art. 48 D. Lgs. n. 163/2006. Tale controllo sarà effettuato, ai sensi del comma 1 del medesimo articolo.

In particolare, la prova documentale, che dovrà essere presentata entro 10 giorni dalla richiesta, è rappresentata, a titolo esemplificativo:

- per il possesso del **fatturato dichiarato per servizi analoghi** (lettera D, punto 3), da dichiarazione resa dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile, la società di revisione o altro organo terzo), con allegata copia del documento di identità del sottoscrittore, attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato per servizi analoghi dichiarato in sede di partecipazione (qualora la Ditta Concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, di presentare quanto richiesto, può provare la propria capacità economica e finanziaria e tecnica mediante qualsiasi altro documento, ritenuto idoneo dalla Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 41, comma 3, D. Lgs. n. 163/2006);
- per il possesso delle **certificazioni di conformità alle norme UNI EN o equivalenti richieste** (lettera D, punto 4), da originale o copia conforme della certificazioni, nel caso in cui sia stata prodotta la sola dichiarazione, resa ai sensi dell'art.46 del DPR 445/2000 (ai sensi dell'art. 43 D. Lgs. n. 163/2006, sono ammesse altre prove relative all'impiego di misure equivalenti di garanzia della qualità da parte della Ditta Concorrente).
- in caso di partecipazione al Lotto 2 e nel caso in cui la Ditta concorrente abbia scelto di erogare il servizio per il Lotto 3 in legume refrigerato per almeno un presidio, **copia del contratto di ristorazione in legume refrigerato;**
- in caso di partecipazione al Lotto 2, **documento da cui si evinca la disponibilità, per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura attrezzato per l'erogazione del servizio di ristorazione in legume refrigerato;**



- in caso di partecipazione al Lotto 3, **documento da cui si evinca la disponibilità, per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura attrezzato** per l'erogazione del servizio nella tipologia di legame offerta, fermo restando quanto indicato al paragrafo 5, lettera D), punto 5;

La Stazione Appaltante si riserva altresì di procedere ad ulteriori verifiche, anche a campione, circa la veridicità delle dichiarazioni presentate.

BUSTA CHIUSA N. 2 Offerta Tecnica

La **busta n. 2**, timbrata e controfirmata sui lembi di chiusura e sigillata in modo tale da assicurarne l'integrità, deve recare la dicitura "*Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, Rieti, San Giovanni Addolorata e Roma E, della Regione Lazio - Offerta Tecnica Lotto _____*" e la denominazione o ragione sociale della concorrente (in caso di RTI si veda il paragrafo 7). In ciascuna busta n. 2 dovrà essere inserita, su supporto informatico e su supporto cartaceo, la documentazione di seguito richiesta, redatta in lingua italiana presentata su fogli singoli di formato DIN A4, carattere Times New Roman 12, interlinea multipla (min. 1,2), non in bollo, con una numerazione progressiva ed univoca delle pagine:

- Indice del contenuto della busta.
- Relazione Tecnica del servizio, distinta per ciascuna Azienda Sanitaria facente parte del lotto, che dovrà contenere un'esposizione dettagliata dei criteri riportati in tabella al paragrafo 8:
 - a) Organizzazione e procedure che si intendono utilizzare per produzione, confezionamento, sporzionamento, trasporto e distribuzione pasti.
 - b) Soluzioni che possano far fronte a casi di emergenza quali ad esempio guasti impianti/attrezzature, pasti d'attesa o accettazioni tardive di pazienti.
 - c) Organizzazione del personale che si intende impiegare nel servizio in termini di numero di risorse proposte, qualifiche, ruoli e responsabilità.
 - d) Piano di formazione del personale con indicazioni del monte ore, contenuti, modalità di erogazione dei corsi.
 - e) Piano di approvvigionamento delle derrate e procedure di selezione e valutazione dei fornitori.
 - f) Varietà e stagionalità dei menù proposti e idoneità della composizione nutrizionale dei pasti somministrati.



- g) Organizzazione e procedure previste per il controllo della sicurezza igienica degli alimenti prodotti e serviti ivi incluse le procedure connesse alla rintracciabilità, sanificazione e difesa dagli infestanti (piano HACCP, documento di rintracciabilità, piani di sanificazione e difesa dagli infestanti, ecc).
- h) Organizzazione e procedure previste per il controllo della qualità nella gestione ed erogazione del servizio offerto.
- i) Tipologia interventi di manutenzione e relativa frequenza sui locali (pareti, pavimenti, infissi), sugli impianti (elettrici, di approvvigionamento idrico e smaltimento acque reflue, di areazione, di sicurezza e antincendio, etc.) e sulle principali attrezzature (cucine/piani cottura, forni, fornelli, celle frigorifere, carrelli, lava pentole/stoviglie, etc.).
- j) Interventi tecnici e logistici proposti per il miglioramento generale del servizio e relativa pianificazione/crono programma.
- k) Tipologia e caratteristiche tecnico-qualitative delle attrezzature, arredi, mezzi e altro materiale offerto in comodato d'uso per l'intera durata del contratto, con indicazione delle quantità e delle loro caratteristiche tecnico-qualitative. Allegare immagini/foto e schede tecniche di quanto offerto nel servizio (attrezzature, arredi, materiale, etc.).
- l) Descrizione del sistema informatizzato proposto per la rilevazione e prenotazione dei pasti per i degenti/ospiti dei presidi e per la mensa: funzionalità del sistema, facilità d'uso, eventuali funzionalità aggiuntive - es. analisi contabili, analisi statistiche, produzione reportistica, etc.
- m) Impatto ambientale: misure adottate per la riduzione dell'emissione di gas inquinanti, in termini di impiego di autoveicoli ed automezzi a basse emissioni di gas inquinanti (es. euro 5, metano, etc.).
- n) Qualità dei prodotti alimentari offerti: ai fini del punteggio migliorativo, indicazione della quota offerta (espressa in percentuale sul totale delle derrate offerte) di prodotti provenienti da agricoltura biologica, da "sistemi di produzione integrata", tipici o tradizionali o certificati IGP, DOP, STG secondo quanto previsto dal Capitolato Tecnico, attraverso la compilazione dell'Allegato A2.

L'offerta tecnica, che non dovrà complessivamente superare le 250 (duecentocinquanta) facciate - inclusi i menù ed escluse le schede tecniche di attrezzature, arredi ed altro materiale offerto - dovrà essere presentata in formato cartaceo e su supporto elettronico non riscrivibile, fermo restando che in caso di discordanza tra l'offerta tecnica in formato cartaceo e quella su supporto elettronico sarà ritenuta valida quella in formato cartaceo.



In caso di disponibilità della documentazione tecnica richiesta in lingua diversa da quella italiana, le Ditte concorrenti devono presentare la documentazione in lingua originale corredata da traduzione in lingua italiana ai sensi del DPR 445/2000, sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta o da persona con comprovati poteri di firma la cui procura sia stata prodotta nella Busta n.1.

Tutta la documentazione contenuta nella Busta n. 2, ad eccezione del supporto informatico, deve essere datata e firmata dal Legale Rappresentante della Concorrente o persona munita di comprovati poteri di firma, la cui procura sia stata prodotta nella Busta n. 1 (in caso di R.T.I. si veda il paragrafo “*Partecipazioni di RTI e Consorzi*”).

Ai sensi dell’art. 46 D. Lgs. n. 163/2006, la Commissione di gara potrà invitare le Ditte concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentate. La carenza sostanziale della documentazione tecnica complessivamente presentata dalla Ditta concorrente, tale da non consentire la valutazione dei prodotti offerti da parte della Commissione giudicatrice, comporta l’esclusione dalla gara.

La Ditta concorrente deve dichiarare quali tra le informazioni fornite, inerenti l’offerta presentata, costituiscano segreti tecnici e commerciali, pertanto coperte da riservatezza (ex art. 13 del D. Lgs. n. 163/2006).

In base a quanto disposto dall’art. 13 comma 5 (Accesso agli atti e divieti di divulgazioni) del D.Lgs. n.163/2006 e s.m., il diritto di accesso agli atti e ogni forma di divulgazione sono esclusi in relazione alle informazioni fornite dagli offerenti nell’ambito delle offerte che costituiscono, secondo motivata e comprovata dichiarazione dell’offerente, segreti tecnici o commerciali. Sul punto si chiarisce che i segreti industriali e commerciali non devono essere semplicemente asseriti ma devono essere effettivamente sussistenti e di ciò deve essere dato un principio di prova da parte dell’offerente.

La dichiarazione sulle parti dell’offerta coperte da riservatezza, accompagnata da idonea documentazione che:

- argomenti in modo approfondito e congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell’offerta sono da segretare;
- fornisca un “*principio di prova*” atto a dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali;

deve essere inserita all’interno della Busta n. 2, in una **ulteriore busta** denominata “*SEGRETI TECNICI E COMMERCIALI*”. Non sono pertanto ammissibili generiche e non circostanziate ragioni di riservatezza.

L’Offerta Tecnica deve essere priva, **a pena di esclusione dalla gara**, di qualsivoglia indicazione



(diretta e/o indiretta) all'Offerta Economica.

BUSTA CHIUSA N. 3 Offerta Economica

La **busta n. 3**, timbrata e controfirmata sui lembi di chiusura e sigillata in modo tale da assicurarne l'integrità, deve recare la dicitura "*Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, Rieti, San Giovanni Addolorata e Roma E, della Regione Lazio – Offerta Economica Lotto ____*" e la denominazione o ragione sociale della concorrente (in caso di R.T.I. si veda il successivo paragrafo 7).

Ogni busta n. 3 dovrà contenere l'offerta economica bollata, timbrata e firmata dal legale rappresentante, redatta utilizzando la scheda di offerta, **Allegato F** – "*Scheda offerta economica*" al presente Disciplinare.

La Ditta dovrà indicare il prezzo offerto, IVA esclusa per:

- a) Colazioni
- b) Pranzi e accessi mensa
- c) Cene

Il valore complessivo del Lotto ed i prezzi unitari offerti, IVA esclusa, dovranno essere espressi in Euro fino al secondo decimale, sia in cifre che in lettere. In caso di discordanza tra il prezzo unitario indicato in cifre e quello in lettere sarà ritenuto valido il prezzo più conveniente per le Aziende Sanitarie.

Saranno escluse le offerte il cui valore complessivo sia uguale o superiore al valore del Lotto.

Si precisa che all'interno del Lotto 1 le Ditte concorrenti possono offrire prezzi differenti per ciascuna Azienda Sanitaria appartenente al Lotto, purché il valore dell'offerta sia complessivamente inferiore al valore dell'intero Lotto posto a base d'asta.

Per l'A.C.O San Giovanni, il cui servizio prevede la consegna dei pasti al reparto ed il ritiro al letto del paziente (cfr. **Allegato A1** – "*Schede di dettagli Aziende Sanitarie*"), la Ditta concorrente dovrà indicare anche l'eventuale sovracosto (€/pasto) per il servizio di consegna al letto. L'attivazione di tale servizio potrà essere eventualmente richiesto dall'Azienda Sanitaria, previa specifica autorizzazione da parte della Regione Lazio, e verrà quindi quantificato in base alla quotazione effettuata in sedi di offerta.

In caso di offerte anormalmente basse troveranno applicazione gli artt. 86, 87 e 88 del D.Lgs. 163/2006.



E' a carico della Ditta aggiudicataria ogni imposta e tassa relativa all'appalto in oggetto, esistente al momento dell'offerta e sopravvenuta in seguito, con l'esclusione dell'IVA che verrà corrisposta ai termini di legge, in particolare il prezzo richiesto per ogni prestazione di cui alla scheda Allegato "F" dovrà:

- essere comprensivo, pro-quota, di ogni qualsivoglia onere (inclusi i costi del personale e della sicurezza) e utile d'impresa legato alla gestione del servizio di cui trattasi ed essere giudicato remunerativo nel suo complesso dalla Ditta offerente, in modo da consentire l'offerta presentata;
- essere comprensivo di ogni onere e spesa inerente l'adeguamento dei locali e degli impianti la fornitura delle attrezzature, degli arredi e dei mezzi e di tutto il materiale necessario per la corretta esecuzione del/i servizio/i nonché di tutto quanto indicato nell'Allegato A Capitolato Tecnico;
- essere congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio offerto, in quanto formulato nella piena conoscenza di tutte le condizioni e circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione del prezzo stesso e nella piena consapevolezza delle condizioni contrattuali che possono influenzare l'esecuzione del servizio medesimo.

L'offerta, ai sensi della determinazione n. 3/2008 dell'Autorità per la vigilanza dei lavori, servizi e forniture, dovrà prevedere i costi specifici relativi alla sicurezza per interferenza indicati nell'Allegato E – “Duvri preliminare” - predisposto dai Responsabili individuati delle Aziende Sanitarie ai sensi dell'art 26 D.Lgs. n 81/08. e s.m.i. (DUVRI) - ,e riportato nel modello Allegato F – “Scheda offerta economica”.

In caso di R.T.I., l'offerta dovrà essere firmata:

- dal legale rappresentante dell'Impresa mandataria, in caso di R.T.I. costituiti;
- dai legali rappresentanti di tutte le Imprese raggruppande, in caso di R.T.I. non costituiti al momento della presentazione dell'offerta.

E' del pari a carico della Ditta ogni altro onere e rischio relativo al servizio, nonché le spese per eventuali collaudi e/o perizie che in qualunque momento, nel corso dell'appalto, si intendesse far eseguire per la verifica della rispondenza delle caratteristiche contrattuali.

L'offerta è vincolante per il periodo di 240 (duecentoquaranta) giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione. La Stazione Appaltante può chiedere agli offerenti il differimento di detto termine.

Le Ditte offerenti rimarranno giuridicamente vincolate sin dalla presentazione dell'offerta, mentre le Aziende Sanitarie non assumeranno alcun obbligo se non quando sarà stipulato il contratto. La



Stazione Appaltante non è tenuta a rimborsare alcun onere o spesa sostenute dalle Ditte offerenti per la preparazione e la presentazione delle offerte medesime, anche nel caso di successiva adozione di provvedimenti in autotutela da parte della stessa Stazione Appaltante, che comportino la mancata aggiudicazione della presente gara e/o la mancata stipula del relativo contratto.

Il concorrente che sarà aggiudicatario del servizio resta vincolato anche in pendenza della stipula del contratto e, qualora ricusasse di stipularlo, gli saranno applicate le sanzioni di legge.

Tutta la documentazione richiesta per la partecipazione alla presente gara dovrà essere redatta in lingua italiana.

All'interno della busta n. 3 dovrà, inoltre, essere inserita apposita dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta, in cui devono essere riportati i costi relativi alle misure di adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro a carico dell'impresa concorrente.

6 CAMPIONATURA

La Commissione, in sede di valutazione del servizio, potrà richiedere alle Ditte partecipanti la campionatura dei materiali e delle attrezzature di seguito indicati.

PER I DEGENTI

1. Tovaglietta monouso per vassoi colazione
2. Kit di posate colazione
3. Tazza o bicchiere per le bevande calde
4. Vassoi per la colazione
5. Vassoi per il pranzo/cena
6. Kit di posate per il pranzo/cena
7. Bicchiere
8. Piatti per il primo, secondo, contorno e frutta
9. Thermos latte caldo e acqua calda
10. Contenitori per il trasporto dei prodotti alimentari da non mantenere a temperatura controllata
11. Contenitori isotermeici
12. Contenitori termici riscaldabili

PER I DIPENDENTI

1. Vassoi
2. Tovaglietta monouso per vassoi



3. Kit posate per il pranzo/cena
4. Bicchiere
5. Piatti per il primo, secondo, contorno e frutta

Detta campionatura dovrà essere inviata, o comunque resa disponibile, entro il termine stabilito dalla Commissione.

7 PARTECIPAZIONE DI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE (R.T.I.) E RETI DI IMPRESE

E' ammessa la partecipazione di Imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande nonché di Consorzi di Imprese e Reti di imprese, con l'osservanza della disciplina di cui agli artt. 34 e 37 D.Lgs. n. 163/2006, ovvero, per le Imprese stabilite in altri paesi membri dell'UE, nelle forme previste nei paesi di stabilimento.

Non è ammesso che un'impresa partecipi, per un medesimo Lotto, singolarmente e quale componente di un R.T.I. o di un Consorzio, ovvero che partecipi a R.T.I. o Consorzi diversi, pena l'esclusione dalla gara dell'Impresa medesima e dei R.T.I. o Consorzi ai quali l'Impresa partecipa.

Le Imprese Concorrenti possono quindi partecipare in lotti diversi in forma giuridica diversa, fermo restando che i requisiti relativi ai lotti sono cumulativi e che quindi il fatturato utilizzato come requisito per un lotto non può essere utilizzato in altri lotti, anche se l'impresa concorrente si presenta in forme diverse. L'impresa che pertanto concorre a lotti diversi in forme giuridiche differenti deve dichiarare all'interno della busta n. 1 la quota del proprio fatturato assegnata a ciascuno dei soggetti in cui partecipa.

In caso di R.T.I. o Consorzio ordinari, dovranno essere indicate specificatamente le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese (art. 37, comma 4, D. Lgs n.163/2006 e s.m.i.); tale specificazione dovrà essere espressa anche in misura percentuale.

Nel caso in cui risultasse che un'impresa concorrente non abbia i requisiti sufficienti a partecipare a tutti i Lotti per cui ha presentato offerta, la stessa verrà ammessa a partecipare unicamente ai Lotti per i quali possiede i requisiti in ragione dell'ordine decrescente di importanza economica, e verrà esclusa dai restanti unitamente all'eventuale RTI al quale partecipa.

Ai sensi dell'art. 38, comma 1, lettera m quater), del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., saranno escluse dalla gara le ditte concorrenti che si trovino, rispetto ad altro partecipante alla gara, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. 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.



I consorzi di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) e c) dovranno indicare in sede di offerta per quali consorziati concorrono e solo a quest'ultimi è fatto divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma. In caso contrario, verranno esclusi dalla gara sia il Consorzio che il Consorziato.

I concorrenti che intendano presentare un'offerta in R.T.I. o con l'impegno di costituire un R.T.I., dovranno osservare le seguenti condizioni:

- il plico contenente le **buste nn. 1, 2, 3** dovrà riportare all'esterno l'intestazione:
 - di tutte le Imprese raggruppande/consorziande, in caso di R.T.I./Consorzio ordinario, non formalmente costituiti al momento della presentazione dell'offerta, con l'indicazione dell'impresa designata quale mandataria;
 - dell'Impresa mandataria, in caso di R.T.I. formalmente costituiti prima della presentazione dell'offerta.
 - del Consorzio ordinario, se formalmente costituito prima della presentazione dell'offerta;
 - del Consorzio stabile;
- con riferimento al contenuto della **busta n. 1**, la documentazione di cui al paragrafo 5, lettera "C" del presente Disciplinare di gara, dovrà essere sottoscritta:
 - dal Legale Rappresentante di tutte le Imprese raggruppande/consorziande, in caso di R.T.I./Consorzio ordinario non formalmente costituiti al momento della presentazione dell'offerta;
 - dal Legale Rappresentante dell'Impresa mandataria ovvero dal legale rappresentante del Consorzio ordinario, in caso di R.T.I./Consorzio ordinario formalmente costituiti prima della presentazione dell'offerta;
 - dal Legale Rappresentante del Consorzio, in caso di Consorzio stabile;
- le dichiarazioni sostitutive di cui al precedente paragrafo 5, lettera "D", punti 1, 2, 7, 8 e 9 dovranno essere presentate da tutte le Imprese del RTI. Al RTI è assimilato il Consorzio ordinario di concorrenti *ex art. 2602 c.c.*; nel caso di Consorzi di cui alle lettere b) e c) dell'art.34 comma 1 D.Lgs. 163/2006, i requisiti dovranno essere posseduti oltre che dal Consorzio anche dalle altre consorziate individuate, in sede di offerta quali esecutrici del servizio secondo quanto previsto dall'art. 35 del D. Lgs. n. 163/2006 e dall'art. 277 D.P.R. n. 207/2010;
- con riferimento alle dichiarazioni di cui al paragrafo 5, lettera D, punto 3, in caso di raggruppamento temporaneo di impresa e di consorzio ordinario di concorrenti, la mandataria del raggruppamento, costituito o costituendo ovvero una consorziata di un consorzio ordinario di concorrenti, costituito o costituendo, dovrà possedere il requisito di carattere economico, per una



percentuale non inferiore al 60%; la restante quota del suddetto requisito dovrà essere posseduta cumulativamente dalle mandanti o dalle altre consorziate fino alla concorrenza prevista del 100%, fermo restando il requisito minimo in capo a ciascuna mandante pari al 10%. Nel caso di consorzi di cui alle lettere b) e c) dell'art. 34 comma 1 del D. Lgs. n. 163/2006 troverà applicazione quanto disposto dall'art. 35 dello stesso D. Lgs. n. 163/2006;

- con riferimento alla dichiarazione di cui al paragrafo 5, lettera D, punto 4, lettera b), in caso di raggruppamento temporaneo di impresa e di consorzio ordinario di concorrenti, il suddetto requisito dovrà essere posseduto da tutte le imprese del R.T.I. che eseguono il servizio di ristorazione;
- con riferimento alle dichiarazioni di cui al paragrafo 5, lettera D, punti 4, lettera a), e 10, in caso di raggruppamento temporaneo di impresa e di consorzio ordinario di concorrenti, i suddetti requisiti dovranno essere posseduti da ciascuna Impresa del R.T.I.;
- in caso di partecipazione al Lotto 2 e al Lotto 3, con riferimento alle dichiarazioni di cui al paragrafo 5, lettera D, punto 5 e 6, in caso di raggruppamento temporaneo di impresa e di consorzio ordinario di concorrenti, i suddetti requisiti dovranno essere posseduti cumulativamente tra le Imprese componenti il R.T.I.;
- in caso di costituendo R.T.I. i documenti di cui al paragrafo 5, lettere E) e F) dovranno essere intestati a ciascuna delle imprese partecipanti al Raggruppamento con obbligo di sottoscrizione da parte di queste ultime. In caso di R.T.I. costituito, è sufficiente la sottoscrizione del mandatario;
- la documentazione di cui al paragrafo 5, lettera H) dovrà essere presentata, in caso di R.T.I., dalla Impresa mandataria (o designata tale);
- la dichiarazione di cui al paragrafo 5, lettera I) dovranno essere prodotte da ogni singola Impresa raggruppata o raggruppando;

Con riferimento al contenuto della Busta 2, Offerta Tecnica, e al contenuto della Busta 3, Offerta Economica, queste dovranno essere firmate:

- dal Legale Rappresentante di tutte le Imprese raggruppande/consorziate, in caso di R.T.I./Consorzio ordinario non formalmente costituiti al momento della presentazione dell'offerta;
- dal Legale Rappresentante dell'Impresa mandataria ovvero del Consorzio, in caso di R.T.I./Consorzio ordinario formalmente costituiti prima della presentazione dell'offerta;
- dal Legale Rappresentante del Consorzio, in caso di Consorzio stabile.

In caso di aggiudicazione, ad un R.T.I., dovrà essere presentata la seguente documentazione:



- la cauzione definitiva dovrà essere presentata dall'Impresa mandataria a seguito di costituzione di Raggruppamento;
- copia autentica dell'atto costitutivo del R.T.I., con mandato speciale irrevocabile e rappresentanza alla Impresa capogruppo;
- dichiarazione, firmata dal legale rappresentante o da persona munita di comprovati poteri di firma, dell'Impresa mandataria che attesti in coerenza con l'offerta presentata, anche in termini percentuali e per tipologia di attività, le prestazioni che verranno fornite dalle singole Imprese raggruppate.

Le disposizioni che precedono relative ai RTI o consorzi ordinari non costituiti trovano applicazione anche nel caso di aggregazione tale imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 34 comma 1, lettera e-bis) non dotate di organo comune di rappresentanza.

Le disposizioni che precedono relative ai RTI o consorzi ordinari costituiti trovano applicazione anche nel caso di aggregazione tale imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 34 comma 1, lettera e-bis) dotate di organo comune di rappresentanza.

8 AVVALIMENTO

Il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., in relazione alla presente gara può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto secondo le modalità e condizioni previste dall'art. 49 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

Per la partecipazione alla gara il concorrente che intende ricorrere all'istituto dell'avvalimento deve allegare la seguente documentazione:

- una sua dichiarazione verificabile ai sensi della vigente normativa, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- una sua dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/06 e s.m.i.;
- una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa e/o imprese ausiliaria/e attestante il possesso da parte di quest'ultima/e dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/06 e s.m.i.;
- una dichiarazione sottoscritta dall'impresa e/o imprese ausiliaria/e con cui quest'ultima/e si obbliga verso il concorrente e verso la Stazione Appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;



- una dichiarazione sottoscritta dall'impresa e/o imprese ausiliaria/e con cui questa/e attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata;
- il contratto, in originale o copia autentica in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto. Ai sensi dell'art. 88 D.P.R. 207/2010, il contratto di cui all'art.49, comma 2, lettera f) del D.Lgs. 163/2006 dovrà riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente:
 - a) oggetto: le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico;
 - b) la durata;
 - c) ogni altro elemento utile ai fini dell'avvalimento.
- nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dalla normativa antimafia.

Le citate dichiarazioni dovranno essere rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000. Nel caso di dichiarazioni mendaci, la Stazione Appaltante escluderà il concorrente, escuterà la cauzione provvisoria e trasmetterà gli atti all'Autorità per la vigilanza sui lavori pubblici.

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

Secondo quanto previsto dall'art. 49 comma 8 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

9 MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

Ciascun lotto della presente gara verrà aggiudicato ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i secondo le modalità di seguito stabilite.

<i>CRITERIO</i>	PUNTEGGIO MASSIMO
<i>OFFERTA TECNICA</i>	60
<i>OFFERTA ECONOMICA</i>	40
TOTALE	100



Il Punteggio Totale (P_{TOT}) attribuito a ciascuna offerta è uguale a $P_T + V$

$$P_{TOT} = P_T + V$$

Dove:

P_T = punteggio tecnico conseguito.

V = punteggio economico conseguito .

ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO

Con riferimento al criterio del punteggio riservato alla qualità (max 60 punti), l'attribuzione del punteggio avverrà, conformemente a quanto previsto dall'Allegato P del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, effettuando le seguenti operazioni:

Calcolo del punteggio preliminare, come segue:

$$P_p(a) = \sum_{i=1}^n (W_i \times V(a)_i)$$

dove:

$P_p(a)$ = Punteggio preliminare di valutazione tecnica per l'offerta "a";

W_i = punteggio attribuito all'elemento "i" (elencati, per tutti i Lotti, nelle successive tabelle);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) relativo all'elemento i variabile fra 0 e 1;

n = numero totale degli elementi

L'attribuzione del punteggio tecnico avverrà in base agli elementi e relativi punteggi W_i distinti per:

- a. Lotto 1 (Ifo e Ao San Giovanni), per il quale il servizio dovrà essere erogato in legame fresco-caldo (Tipologia A);
- b. Lotto 2 (Asl di Rieti), per il quale il servizio dovrà essere erogato in legame refrigerato (Tipologia B);
- c. Lotto 3 (presidi territoriali della Asl Roma E), per il quale il servizio potrà essere erogato discrezionalmente in legame fresco-caldo, refrigerato, ovvero misto, fermo restando che la preparazione del pasto dovrà avvenire, in ogni caso, all'interno della cucina del fornitore.



Di seguito gli elementi di attribuzione del punteggio tecnico nel caso di cui al punto a)

ELEMENTI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO	Lotto 1
	Punteggio Wi
Organizzazione e procedure che si intendono utilizzare per produzione, confezionamento, sporzionamento, trasporto e distribuzione pasti	4
Soluzioni che possano far fronte a casi di emergenza quali ad esempio guasti impianti/attrezzature, pasti d'attesa o accettazioni tardive di pazienti	3
Organizzazione del personale che si intende impiegare nel servizio in termini di risorse proposte, qualifiche, ruoli e responsabilità	6
Piano di formazione del personale con indicazioni del monte ore, contenuti, modalità di erogazione dei corsi	2
Piano di approvvigionamento delle derrate e procedure di selezione e valutazione dei fornitori	4
Varietà e stagionalità dei menù proposti e idoneità della composizione nutrizionale dei pasti somministrati	5
Organizzazione e procedure previste per il controllo della sicurezza igienica degli alimenti prodotti e serviti, ivi incluse le procedure connesse alla rintracciabilità, sanificazione e difesa dagli infestanti (piano HACCP, documento di rintracciabilità, piani di sanificazione e difesa dagli infestanti, ecc)	6
Organizzazione e procedure previste per il controllo della qualità nella gestione ed erogazione del servizio offerto	3
Tipologia degli interventi di manutenzione - con relative frequenze - dei locali e dei principali impianti ed attrezzature	3
Interventi tecnici e logistici proposti per l'adeguamento dei locali e degli impianti e relativa pianificazione/crono programma	4
Tipologia e caratteristiche tecnico-qualitative delle attrezzature, dei mezzi, degli arredi e del materiale offerto	6
Caratteristiche del sistema informatizzato che si intende utilizzare per la prenotazione dei pasti (funzionalità, facilità d'uso, eventuali funzionalità aggiuntive - es. analisi contabili, analisi statistiche, produzione reportistica)	3
Impiego di mezzi a basso impatto ambientale ai fini dell'erogazione del servizio (es. euro 5, metano)	2
% di peso sul totale di frutta, verdure e ortaggi, cereali, pane e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$	2
% di peso sul totale di carne e prodotti carnei provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a"	2



Disciplinare di gara

Pag: 27 di 39

ELEMENTI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO	Lotto 1
	Punteggio Wi
Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1=10\%/30\%$	
% di peso sul totale di prodotti ittici provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va=Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1=10\%/30\%$	2
% di peso sul totale di frutta, verdure e ortaggi, cereali, pane e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da produzione tipica o tradizionale, certificata IGP, DOP, STG e da agricoltura integrata, nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va=Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1=10\%/30\%$	1,5
% di peso sul totale di carne e prodotti carne provenienti da produzione tipica o tradizionale, certificata IGP, DOP, STG e da agricoltura integrata, nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va=Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1=10\%/30\%$	1,5
TOTALE	60



Disciplinare di gara

Pag: 28 di 39

Di seguito gli elementi di attribuzione del punteggio tecnico nel caso di cui al punto b)

ELEMENTI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO -	Lotto 2
	Punteggio Wi
Organizzazione e procedure che si intendono utilizzare per produzione, confezionamento, sporzionamento, trasporto e distribuzione pasti	6
Soluzioni che possano far fronte a casi di emergenza quali ad esempio guasti impianti/attrezzature, pasti d'attesa o accettazioni tardive di pazienti	3
Organizzazione del personale che si intende impiegare nel servizio in termini di risorse proposte, qualifiche, ruoli e responsabilità	6
Piano di formazione del personale con indicazioni del monte ore, contenuti, modalità di erogazione dei corsi	2
Piano di approvvigionamento delle derrate e procedure di selezione e valutazione dei fornitori	4
Varietà e stagionalità dei menù proposti e idoneità della composizione nutrizionale dei pasti somministrati	5
Organizzazione e procedure previste per il controllo della sicurezza igienica degli alimenti prodotti e serviti, ivi incluse le procedure connesse alla rintracciabilità, sanificazione e difesa dagli infestanti (piano HACCP, documento di rintracciabilità, piani di sanificazione e difesa dagli infestanti, ecc)	6
Organizzazione e procedure previste per il controllo della qualità nella gestione ed erogazione del servizio offerto	3
Tipologia degli interventi di manutenzione - con relative frequenze - dei locali e dei principali impianti ed attrezzature	2
Interventi tecnici e logistici proposti per l'adeguamento dei locali e degli impianti e relativa pianificazione/ crono programma	3
Tipologia e caratteristiche tecnico-qualitative delle attrezzature, dei mezzi, degli arredi e del materiale offerto	6
Caratteristiche del sistema informatizzato che si intende utilizzare per la prenotazione dei pasti (funzionalità, facilità d'uso, eventuali funzionalità aggiuntive - es. analisi contabili, analisi statistiche, produzione reportistica)	3
Impiego di mezzi a basso impatto ambientale ai fini dell'erogazione del servizio (es. euro 5, metano)	2
% di peso sul totale di frutta, verdure e ortaggi, cereali, pane e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra / Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\% / 30\%$	2
% di peso sul totale di carne e prodotti carnei provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra / Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\% / 30\%$	2



Disciplinare di gara

Pag: 29 di 39

ELEMENTI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO -	Lotto 2
	Punteggio Wi
<p>% di peso sul totale di prodotti ittici provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$</p>	2
<p>% di peso sul totale di frutta, verdure e ortaggi, cereali, pane e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da produzione tipica o tradizionale, certificata IGP, DOP, STG e da agricoltura integrata, nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$</p>	1,5
<p>% di peso sul totale di carne e prodotti carne provenienti da produzione tipica o tradizionale, certificata IGP, DOP, STG e da agricoltura integrata, nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$</p>	1,5
TOTALE	60



Disciplinare di gara

Pag: 30 di 39

Di seguito gli elementi di attribuzione del punteggio tecnico nel caso di cui al punto c).

ELEMENTI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO	Lotto 3
	Punteggio Wi
Organizzazione e procedure che si intendono utilizzare per produzione, confezionamento, sporzionamento	5
Piano di trasporto e consegna dei pasti nei presidi territoriali	4
Soluzioni che possano far fronte a casi di emergenza quali ad esempio guasti impianti/attrezzature, pasti d'attesa, accettazioni tardive di pazienti.	3
Organizzazione del personale che si intende impiegare nel servizio in termini di risorse proposte, qualifiche, ruoli e responsabilità	4
Piano di formazione del personale con indicazioni del monte ore, contenuti, modalità di erogazione dei corsi	2
Piano di approvvigionamento delle derrate e procedure di selezione e valutazione dei fornitori	4
Varietà e stagionalità dei menù proposti e idoneità della composizione nutrizionale dei pasti somministrati	5
Organizzazione e procedure previste per il controllo della sicurezza igienica degli alimenti prodotti e serviti, ivi incluse le procedure connesse alla rintracciabilità, sanificazione e difesa dagli infestanti (piano HACCP, documento di rintracciabilità, piani di sanificazione e difesa dagli infestanti, ecc)	6
Organizzazione e procedure previste per il controllo della qualità nella gestione ed erogazione del servizio offerto	3
Tipologia degli interventi di manutenzione, e relative frequenze, dei locali e dei principali impianti ed attrezzature	2
Interventi tecnici e logistici proposti per l'adeguamento dei locali e degli impianti e relativa pianificazione/ crono programma	3
Tipologia e caratteristiche tecnico-qualitative delle attrezzature, dei mezzi, degli arredi e del materiale offerto	3
Caratteristiche del sistema informatizzato che si intende utilizzare per la prenotazione dei pasti (funzionalità, facilità d'uso, eventuali funzionalità aggiuntive - es. analisi contabili, analisi statistiche, produzione reportistica)	4
Impiego di mezzi a basso impatto ambientale ai fini dell'erogazione del servizio (es. euro 5, metano)	3
% di peso sul totale di frutta, verdure e ortaggi, cereali, pane e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$	2
% di peso sul totale di carne e prodotti carnei provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$	2



Disciplinare di gara

Pag: 31 di 39

ELEMENTI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO	Lotto 3
	Punteggio Wi
<p>% di peso sul totale di prodotti ittici provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico.</p> <p>Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$</p>	2
<p>% di peso sul totale di frutta, verdure e ortaggi, cereali, pane e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da produzione tipica o tradizionale, certificata IGP, DOP, STG e da agricoltura integrata, nei termini previsti nel Capitolato Tecnico.</p> <p>Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$</p>	1,5
<p>% di peso sul totale di carne e prodotti carne provenienti da produzione tipica o tradizionale, certificata IGP, DOP, STG e da agricoltura integrata, nei termini previsti nel Capitolato Tecnico.</p> <p>Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$</p>	1,5
TOTALE	60

Per la definizione del coefficiente $V_{(a)i}$ per tutti i lotti, la Commissione procede, in primo luogo, all'attribuzione dei coefficienti preliminari $V_{(a)pi}$, che - ad eccezione di quelli di natura quantitativa (espressi in % di peso sul totale delle derrate offerte) per i quali la formula di attribuzione del coefficiente è indicata nelle tabelle sopra riportate -, sono determinati, in conformità a quanto disposto dall'Allegato P del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, sulla base della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente da ciascun commissario.

Per l'attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte dei Commissari di gara verrà utilizzata la seguente scala di valutazione:

Giudizio	Ottimo	Buono	Discreto	Sufficiente	Non adeguato
Valore $V_{(a)i}$ preliminare assegnato	1,00	0,75	0,50	0,25	0,00



Terminata l'attribuzione dei giudizi e dei coefficienti preliminari a ciascun elemento "i" si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi $V_{(a)i}$, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate (operazione di rescaling).

Il punteggio $P_{p(a)}$, sarà calcolato sulla base dei coefficienti $V_{(a)i}$ definitivi, vale a dire quelli ottenuti dopo l'operazione di rescaling, in particolare:

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:

$V_{(a)pi}$ è il coefficiente ottenuto dalla ditta a per il sottocriterio i-esimo prima della procedura di re-scaling;

$V_{(max)pi}$ il coefficiente massimo ottenuto dalle ditte concorrenti per il sottocriterio i-esimo prima della procedura di re-scaling;

$V_{(a)i}$ sarà il coefficiente ottenuto dalla ditta a per il sottocriterio i-esimo.

Il calcolo del punteggio tecnico definitivo, ai fini della riparametrazione finale, è effettuato come segue:

Successivamente la Commissione procederà al calcolo del punteggio tecnico definitivo P_t che viene effettuato, conformemente a quanto indicato nell'Allegato P del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, attraverso la riparametrazione dei punteggi tecnici preliminari in modo che quella che risulterà la migliore offerta tecnica otterrà il massimo del peso ponderale. Tale riparametrazione avverrà sulla base della seguente formula:

$$P_t = \frac{P_{p(a)i}}{P_{p \max}} \times 60$$

Dove:

P_t = punteggio tecnico definitivo

P_{pai} = punteggio tecnico preliminare ottenuto dalla ditta i-esimo

P_{pmax} = punteggio tecnico preliminare massimo ottenuto dalle ditte concorrenti

60 = punteggio complessivo previsto per l'offerta tecnica



ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ECONOMICO

Il punteggio attribuito alle offerte economiche verrà calcolato, sulla base del ribasso rispetto all'importo posto a base d'asta, secondo la seguente formula:

$$V = C_i \times 40$$

Dove:

- C_i è il coefficiente attribuito all'offerta economica calcolato come di seguito indicato
- 40 è il punteggio massimo attribuibile per l'offerta economica

Il coefficiente C_i verrà determinato secondo le formule di seguito riportate:

$$C_i(\text{per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = 0,90 \times \frac{A_i}{A_{\text{soglia}}}$$

$$C_i(\text{per } A_i > A_{\text{soglia}}) = 0,90 + (1,00 - 0,90) \times \left[\frac{(A_i - A_{\text{soglia}})}{(A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})} \right]$$

Dove:

C_i = coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "iesimo"

A_i = valore dell'offerta (Ribasso = base d'asta meno valore complessivo offerto) praticato nell'offerta del concorrente "iesimo"

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

A_{max} = valore dell'offerta (Ribasso = base d'asta meno valore complessivo offerto) migliore tra le offerte ricevute

La Commissione di gara non ammetterà alla fase di gara successiva le Ditte la cui Offerta Tecnica non abbia totalizzato almeno **31 punti**.

10 MODALITÀ E PROCEDIMENTO DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

Nella data e nell'ora che verranno comunicati a mezzo fax a tutte le Ditte che hanno presentato offerta entro il termine di cui al paragrafo 4 del presente Disciplinare di gara, presso la Regione Lazio - Direzione Centrale Acquisti – Via Rosa Raimondi Garibaldi, 7 – 00145 Roma, la Commissione di gara dichiarerà aperta la seduta pubblica. In caso di variazione, verrà comunicata la nuova data ai concorrenti, anche solo a mezzo fax o e-mail. In detta seduta si procederà alla verifica del rispetto dei termini perentori di ricezione e dell'integrità dei plichi pervenuti, nonché all'esame del contenuto dei documenti della Busta n. 1. In tale sede, inoltre, si provvederà all'effettuazione di un sorteggio su un numero pari al 10% delle offerte presentate arrotondato all'unità superiore, per le



verifiche dei requisiti dichiarati, ex art. 48 del D.Lgs. n.163/06, dai partecipanti.

A tale seduta potrà assistere un incaricato di ciascuna impresa concorrente con mandato di rappresentanza o procura attestante i poteri di rappresentare l'impresa e munito di un documento di riconoscimento. La presente, quindi, vale anche come convocazione a detta seduta per le imprese che intendono partecipare.

Al termine della verifica della Busta n. 1, la Commissione di gara procederà in seduta pubblica all'apertura delle Buste n. 2 per la sola verifica del contenuto.

Si rammenta, nel merito, che la falsa dichiarazione, oltre a comportare sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000, potrà costituire causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare d'appalto nonché determinare l'esclusione dalla gara o la decadenza dell'eventuale aggiudicazione.

In ogni caso, la Stazione Appaltante si riserva di procedere, anche a campione, a verifiche d'ufficio. Successivamente la Commissione di gara procederà in una o più sedute riservate alla valutazione delle offerte tecniche, alla eventuale richiesta e verifica della campionatura ed all'attribuzione dei punteggi sulla base dei parametri riportati al paragrafo 9.

In data da comunicarsi tramite fax a tutte le imprese ammesse, la Commissione di gara procederà in seduta pubblica all'apertura della Busta n. 3 contenente le offerte economiche e alla formulazione della aggiudicazione.

In tale seduta, inoltre, la Commissione verificherà, con riguardo ai concorrenti che abbiano dichiarato la sussistenza di una situazione di controllo ex art. 2359 c.c., la documentazione da essi prodotta atta a dimostrare che tale situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta, escludendo i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale sulla base di univoci elementi, così come previsto dall'art. 38, comma 2, del D. Lgs 163/2006.

Risulterà aggiudicataria della gara la Ditta concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, fatto salvo quanto previsto riguardo alle offerte risultate anormalmente basse.

Nell'ipotesi di esclusione dalla gara di una impresa concorrente, il plico e le buste contenenti l'offerta verranno custoditi dalla Stazione Appaltante nello stato in cui si trovano al momento dell'esclusione.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà: *(i)* di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea, *(ii)* di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, *(iii)* di sospendere, revocare, reindire e/o non aggiudicare la gara o uno o più lotti motivatamente, *(iv)* di ritenere le offerte presentate, senza procedere ad alcuna forma di remunerazione.



In caso di *ex aequo* di due o più offerte, si procederà, se possibile seduta stante, come segue:

a) Se i concorrenti che hanno proposto il medesimo prezzo sono presenti, saranno invitati a migliorare immediatamente l'offerta indicando segretamente una riduzione del prezzo in busta chiusa, che varrà quale nuova e definitiva offerta.

Se risultasse assente anche uno solo dei concorrenti alla pari, si richiederà agli stessi formale miglioria scritta in busta chiusa, nei tempi e con le modalità che verranno indicate, che varrà quale nuova offerta in sostituzione di quella precedente;

b) in caso di nuova parità di prezzo si procederà al sorteggio.

Le offerte risultate anormalmente basse, secondo quanto previsto all'art. 86 D. Lgs. n. 163/2006, verranno sottoposte a verifica ai sensi degli artt. 87 e 88 D. Lgs. n. 163/2006.

Ai sensi dell'articolo 88 comma 7 del D. Lgs. n. 163/2006, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte, non oltre la quinta, fermo restando quanto previsto ai commi da 1 a 5. Ai sensi dell'art. 86 comma 3 D. Lgs. n. 163/2006, la Stazione Appaltante si riserva altresì la facoltà di valutare la congruità di quelle offerte che, pur al di fuori dei casi previsti ai commi 1 e 2 della citata disposizione, appaiano anormalmente basse in base ad elementi specifici.

All'esito del procedimento di verifica la Stazione Appaltante dichiarerà la esclusione delle offerte che, in base all'esame degli elementi forniti, risultino, nel loro complesso, inaffidabili e procederà alla aggiudicazione in favore della migliore offerta non anomala, secondo il disposto dell'art. 88, comma 7, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.

Con riferimento alle informazioni fornite in fase di verifica delle offerte risultate anormalmente basse, la ditta concorrente deve dichiarare quali tra le medesime informazioni costituiscano segreti tecnici e commerciali, pertanto coperte da riservatezza (ex art. 13 D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.). A tal riguardo, si chiarisce che i segreti industriali e commerciali non devono essere semplicemente asseriti ma devono essere effettivamente sussistenti e di ciò deve essere dato un principio di prova da parte dell'offerente.

Ai sensi dell'art. 79, comma 5, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m., la Stazione Appaltante provvederà a comunicare d'ufficio:

a. l'aggiudicazione definitiva all'aggiudicatario, al concorrente che segue nella graduatoria, a tutti i candidati che hanno presentato un'offerta ammessa in gara, a coloro la cui offerta sia stata esclusa, se hanno proposto impugnazione avverso l'esclusione, o sono in termini per presentare dette impugnazioni, nonché a coloro che hanno impugnato il bando, se dette impugnazioni non siano ancora state respinte con pronuncia giurisdizionale definitiva;



- b. l'esclusione ai concorrenti esclusi;
 - c. la decisione, a tutti i candidati, di non aggiudicare la gara;
 - d. la data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario ai soggetti di cui alla lettera a).
- Le comunicazioni di cui sopra saranno effettuate con lettera raccomandata con avviso di ricevimento o mediante notificazione o mediante posta elettronica certificata ovvero mediante fax, se l'utilizzo di quest'ultimo mezzo è espressamente autorizzato dalla Ditta concorrente, al domicilio eletto o all'indirizzo di posta elettronica o al numero di fax indicato dal destinatario in Busta 1. Nel caso di invio a mezzo posta o notificazione, dell'avvenuta spedizione è data contestualmente notizia al destinatario mediante fax o posta elettronica, anche non certificata, al numero di fax ovvero all'indirizzo di posta elettronica indicati in Busta 1.

11 ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALLA COMUNICAZIONE DI AGGIUDICAZIONE

A seguito dell'aggiudicazione, la Stazione Appaltante provvederà ad effettuare i controlli previsti dall'art. 48 punto 2 del D.Lgs.n.163/2006 (requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa) nei confronti dell'aggiudicatario e del concorrente che segue in graduatoria qualora gli stessi non siano compresi tra i concorrenti sorteggiati.

L'aggiudicatario deve produrre, nel termine di 20 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione la documentazione che la Stazione Appaltante ritenesse necessaria per verificare le autodichiarazioni dell'aggiudicatario.

Trascorso inutilmente il suddetto termine, è facoltà della Stazione Appaltante dichiarare la decadenza dell'aggiudicatario, incamerare la cauzione provvisoria ed assegnare l'aggiudicazione al soggetto secondo classificato.

Il soggetto aggiudicatario verrà altresì dichiarato decaduto dall'aggiudicazione con provvedimento, nel caso in cui dai controlli effettuati sulle dichiarazioni autocertificate sia stato accertato che le stesse contengano notizie false. Detto provvedimento comporterà l'incameramento della cauzione provvisoria, il risarcimento dei danni ulteriori nonché la segnalazione del fatto all'Autorità Giudiziaria.

In caso di esito positivo dei suddetti controlli, si addiverrà all'aggiudicazione definitiva.

L'aggiudicatario, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, dovrà procedere al rimborso delle spese per la pubblicazione dei bandi e degli avvisi sui quotidiani ai sensi dell'art. 34, comma 35, del D.l. n. 179/2012 convertito nella legge n. 221/2012 e secondo le istruzioni che saranno impartite dalla Stazione Appaltante.

**12 CAUZIONE DEFINITIVA**

Una volta effettuate le verifiche sulla documentazione presentata, la Stazione Appaltante provvederà a notificare l'aggiudicazione definitiva alle Aziende Sanitarie le quali provvederanno a richiedere all'aggiudicatario la cauzione definitiva ai sensi e per gli effetti dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006.

Tale cauzione definitiva dovrà essere prestata alle seguenti condizioni:

- sottoscrizione autenticata da notaio;
- intestata a favore dell'Azienda contraente;
- essere incondizionata e irrevocabile;
- prevedere la clausola cosiddetta di "*pagamento a semplice richiesta*", obbligandosi il fideiussore, su semplice richiesta scritta delle Aziende Sanitarie, ad effettuare il versamento della somma richiesta entro 15 giorni, anche in caso d'opposizione del soggetto aggiudicatario ovvero di terzi aventi causa;
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, in deroga al disposto di cui all'art. 1944, comma 2 codice civile nonché la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c..

L'aggiudicatario deve inviare la cauzione definitiva all'Azienda Sanitaria entro 15 giorni dalla data di ricevimento dalla richiesta. Ciascuna Azienda Sanitaria provvederà quindi a stipulare un contratto con l'aggiudicatario secondo l'Allegato G Schema di contratto, allegato alla presente gara. Ai sensi dell'art. 40, comma 7 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., la cauzione definitiva è ridotta del 50% in presenza di certificazione di qualità: l'Impresa che intende usufruire di tale beneficio deve farne espressa menzione all'atto di costituzione della garanzia medesima, citando l'organismo accreditato che ha rilasciato la certificazione e documentando il possesso del requisito.

La garanzia copre gli oneri e le penali per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione dell'ultimo certificato di regolare esecuzione.

La cauzione definitiva si intende, pertanto, costituita a garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali derivanti dall'esecuzione del servizio.

L'ammontare residuo del deposito cauzionale definitivo cessa di avere effetto solo alla data di emissione dell'ultimo certificato di regolare esecuzione.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta in qualsiasi momento, su richiesta dell'Azienda Sanitaria, ad integrare la cauzione qualora questa, durante l'espletamento del servizio, sia in parte utilizzata a titolo di rimborso o di risarcimento danni per qualsiasi inosservanza degli obblighi contrattuali.

Nessun interesse è dovuto sulle somme e sui valori costituenti i depositi cauzionali.



La mancata costituzione del deposito cauzionale definitivo determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Azienda, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

13 SUBAPPALTO

È ammesso il subappalto in conformità a quanto previsto all'art. 118 D. Lgs. n. 163/2006, nelle modalità previste nell'Allegato G Schema di Contratto.

Resta inteso che, qualora il Fornitore non si sia avvalso in sede di offerta della facoltà di ricorrere al subappalto, è fatto divieto di subappaltare le prestazioni oggetto del Contratto.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti delle Aziende Sanitarie contraenti di quanto subappaltato.

Ai sensi dell'art. 118 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m., l'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- d) la Ditta Concorrente, all'atto dell'offerta, deve indicare le attività che intende eventualmente subappaltare;
- e) il Fornitore deve depositare presso l'Azienda Sanitaria Contraente il contratto di subappalto, inviandone copia anche alla Regione Lazio, almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate.

Con il deposito del contratto di subappalto, il Fornitore deve trasmettere la documentazione attestante il possesso, da parte del subappaltatore, dei requisiti previsti dalla vigente normativa e dal bando di gara (dichiarazione sostitutiva inerente il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m., di essere in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale necessari per la corretta esecuzione della servizio, di cui all'art. 26, comma 1, lettera a), punto 2, del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m., certificato di iscrizione nel Registro delle Imprese con dicitura antimafia).

Ai sensi dell'art. 118, comma 11, D.Lgs. n. 163/2006, con riferimento a tutti i sub-contratti stipulati dal Fornitore per l'esecuzione del contratto, è fatto obbligo al Fornitore medesimo di comunicare alla Azienda Sanitaria Contraente e alla Regione Lazio, il nome del sub-contraente, l'importo del contratto, l'oggetto delle attività, delle forniture e dei servizi affidati, nonché una dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445 del 2000 attestante che nel relativo sub contratto è stata inserita apposita clausola sulla tracciabilità dei flussi finanziari.



14 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Il trattamento dei dati pervenuti si svolgerà in conformità alle disposizioni del D.Lgs 196/2003 e s.m.i.. In particolare, tali dati saranno trattati esclusivamente ai fini della partecipazione alla procedura di gara e non verranno né comunicati né diffusi, fatti salvi comunque i diritti di cui all'art. 13 dello stesso Decreto.

Il trattamento dei dati, di cui l'impresa aggiudicataria verrà a conoscenza in occasione dell'espletamento del servizio, dovrà avvenire nel rispetto e nella puntuale applicazione delle disposizioni del D.Lgs 196/2003 e s.m.i..

I titolari del trattamento sono la Stazione Appaltante e le singole Aziende Sanitarie, nei confronti delle quali l'interessato potrà far valere i diritti previsti dal D.Lgs 196/2003 e s.m.i.

15 ALLEGATI

Sono parte integrante del presente Disciplinare di gara i seguenti allegati:

Allegato A – Capitolato Tecnico del servizio

Allegato A1 - Schede di dettaglio Aziende Sanitarie

Allegato A2 – Caratteristiche derrate alimentari

Allegato B – Dietetico regionale

Allegato C – Tabelle merceologiche

Allegato D – Modello dichiarazioni amministrative

Allegato E – DUVRI preliminare

Allegato F– Scheda offerta economica

Allegato G – Schema di contratto



Unione europea

Pubblicazione del Supplemento alla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

2, rue Mercier, 2985 Luxembourg, Lussemburgo Fax: +352 29 29 42 670

Posta elettronica: ojs@publications.europa.eu Info e formulari on-line: <http://simap.europa.eu>

Bando di gara
(Direttiva 2004/18/CE)

Sezione I : Amministrazione aggiudicatrice

I.1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto:

Denominazione ufficiale: [Regione Lazio - Direzione Regionale Centrale Acquisti](#) Carta d'identità nazionale: *(se noto)*

Indirizzo postale: [Via Rosa Raimondi Garibaldi 7](#)

Città: [Roma](#) Codice postale: [00145](#) Paese: [Italia \(IT\)](#)

Punti di contatto: Telefono: [+39 0651684902](#)

All'attenzione di: [Giovanna Agostinelli](#)

Posta elettronica: centrale.acquisti@regione.lazio.it Fax: [+39 0651684493](#)

Indirizzi internet: *(se del caso)*

Indirizzo generale dell'amministrazione aggiudicatrice/ente aggiudicatore: *(URL)* <http://www.regione.lazio.it>

Indirizzo del profilo di committente: *(URL)*

Accesso elettronico alle informazioni: *(URL)*

Presentazione per via elettronica di offerte e richieste di partecipazione: *(URL)*

Ulteriori informazioni sono disponibili presso

I punti di contatto sopra indicati Altro (completare l'allegato A.I)

Il capitolato d'oneri e la documentazione complementare (inclusi i documenti per il dialogo competitivo e per il sistema dinamico di acquisizione) sono disponibili presso

I punti di contatto sopra indicati Altro (completare l'allegato A.II)

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate a

I punti di contatto sopra indicati Altro (completare l'allegato A.III)

I.2) Tipo di amministrazione aggiudicatrice

Ministero o qualsiasi altra autorità nazionale o federale, inclusi gli uffici a livello locale o regionale

Agenzia/ufficio nazionale o federale

Autorità regionale o locale

Agenzia/ufficio regionale o locale

Organismo di diritto pubblico

Istituzione/agenzia europea o organizzazione internazionale

Altro: *(specificare)*

I.3) Principali settori di attività

Servizi generali delle amministrazioni pubbliche

- Difesa
- Ordine pubblico e sicurezza
- Ambiente
- Affari economici e finanziari
- Salute
- Abitazioni e assetto territoriale
- Protezione sociale
- Servizi ricreativi, cultura e religione
- Istruzione
- Altro: *(specificare)*

I.4) Concessione di un appalto a nome di altre amministrazioni aggiudicatrici

L'amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre amministrazioni aggiudicatrici:

sì no

ulteriori informazioni su queste amministrazioni aggiudicatrici possono essere riportate nell'allegato A

Sezione II : Oggetto dell'appalto

II.1) Descrizione :

II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice :

Gara comunitaria centralizzata aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alla Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio

II.1.2) Tipo di appalto e luogo di consegna o di esecuzione :

Scegliere una sola categoria – lavori, forniture o servizi – che corrisponde maggiormente all'oggetto specifico dell'appalto o degli acquisti

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="radio"/> Lavori | <input type="radio"/> Forniture | <input checked="" type="radio"/> Servizi |
| <input type="checkbox"/> Esecuzione | <input type="checkbox"/> Acquisto | Categoria di servizi n.: |
| <input type="checkbox"/> Progettazione ed esecuzione | <input type="checkbox"/> Leasing | Per le categorie di servizi cfr. |
| <input type="checkbox"/> Realizzazione, con qualsiasi mezzo di lavoro, conforme alle prescrizioni delle amministrazioni aggiudicatrici | <input type="checkbox"/> Noleggio | l'allegato C1 |
| | <input type="checkbox"/> Acquisto a riscatto | |
| | <input type="checkbox"/> Una combinazione di queste forme | |

Luogo principale di esecuzione dei lavori, di consegna delle forniture o di prestazione dei servizi :

Codice NUTS:

II.1.3) Informazioni sugli appalti pubblici, l'accordo quadro o il sistema dinamico di acquisizione (SDA):

- L'avviso riguarda un appalto pubblico
- L'avviso riguarda la conclusione di un accordo quadro
- L'avviso comporta l'istituzione di un sistema dinamico di acquisizione (DPS)

II.1.4) Informazioni relative all'accordo quadro : (se del caso)

- Accordo quadro con diversi operatori
- Accordo quadro con un unico operatore

Numero :

oppure

(se del caso) numero massimo : di partecipanti all'accordo quadro previsto

Durata dell'accordo quadro

Durata in anni : oppure in mesi :

Giustificazione per un accordo quadro con una durata superiore a quattro anni :

Valore totale stimato degli acquisti per l'intera durata dell'accordo quadro (se del caso, indicare solo in cifre)

Valore stimato, IVA esclusa : Valuta :

oppure

Valore: tra : : e : : Valuta :

Frequenza e valore degli appalti da aggiudicare : (se noto)

II.1.5) Breve descrizione dell'appalto o degli acquisti :

l'avviso riguarda l'affidamento dei servizi di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio

II.1.6) Vocabolario comune per gli appalti (CPV) :

	Vocabolario principale	Vocabolario supplementare (se del caso)
Oggetto principale	55300000	
Oggetti complementari	55312000	

II.1.7) Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP) :

L'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici (AAP) : sì no

II.1.8) Lotti: (per ulteriori precisazioni sui lotti utilizzare l'allegato B nel numero di copie necessario)

Questo appalto è suddiviso in lotti: sì no
(in caso affermativo) Le offerte vanno presentate per
 un solo lotto

uno o più lotti

tutti i lotti

II.1.9) Informazioni sulle varianti:

Ammissibilità di varianti : sì no

II.2) Quantitativo o entità dell'appalto :

II.2.1) Quantitativo o entità totale : (compresi tutti gli eventuali lotti, rinnovi e opzioni, se del caso)
30796032.67 iva esclusa

(se del caso, indicare solo in cifre)

Valore stimato, IVA esclusa : 30796032.67 Valuta : EUR

oppure

Valore: tra : : e : : Valuta :

II.2.2) Opzioni : (se del caso)

Opzioni : sì no

(in caso affermativo) Descrizione delle opzioni :

(se noto) Calendario provvisorio per il ricorso a tali opzioni :

in mesi : oppure in giorni : (dall'aggiudicazione dell'appalto)

II.2.3) Informazioni sui rinnovi : (se del caso)

L'appalto è oggetto di rinnovo: sì no

Numero di rinnovi possibile: (se noto) oppure Valore: tra : e:

(se noto) Nel caso di appalti rinnovabili di forniture o servizi, calendario di massima degli appalti successivi:

in mesi: oppure in giorni: (dall'aggiudicazione dell'appalto)

II.3) Durata dell'appalto o termine di esecuzione:

Durata in mesi : 54 oppure in giorni: (dall'aggiudicazione dell'appalto)

oppure

inizio: (gg/mm/aaaa)

conclusione: (gg/mm/aaaa)

Sezione III : Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

III.1) Condizioni relative all'appalto:

III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste: *(se del caso)*

cauzione provvisoria corredata dall'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria e cauzione definitiva come da documentazione di gara

III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia:

III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto: *(se del caso)*

come da disciplinare di gara

III.1.4) Altre condizioni particolari: *(se del caso)*

La realizzazione dell'appalto è soggetta a condizioni particolari : sì no
(in caso affermativo) Descrizione delle condizioni particolari:

III.2) Condizioni di partecipazione:

III.2.1) Situazione personale degli operatori economici, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale:

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:

1. la non sussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, dalla lettera a) alla lettera mquater) D. Lgs. n. 163/2006;
2. iscrizione per attività inerenti i beni oggetto di gara nel registro delle imprese o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza se si tratta di uno Stato dell'UE, in conformità con quanto previsto dall'art.39 D.Lgs. n.163/2006;
3. avere adempiuto, all'interno della propria Azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalle norme vigenti;
4. essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ex Legge n. 68/1999

III.2.2) Capacità economica e finanziaria:

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:

referenze bancarie in originale rilasciate da almeno due istituti di credito o intermediari autorizzati con data successiva alla pubblicazione del bando, indirizzate alla Stazione Appaltante, attestanti la capacità economica finanziaria dell'impresa concorrente

Livelli minimi di capacità eventualmente richiesti: *(se del caso)*

aver realizzato, nel triennio 2010-2011-2012, un fatturato per servizi analoghi a quelli oggetto della gara, al netto dell'IVA, pari o superiore al valore del Lotto a cui si intende partecipare. In caso di partecipazione a più Lotti, l'importo richiesto deve essere riferito alla somma dei Lotti per cui si intende partecipare; in caso di R.T.I./Consorzio: la mandataria deve possedere almeno il 60% e le imprese mandanti almeno il 10%

del requisito. Tale obbligo non è previsto per i Consorzi stabili ex art.36 D.Lgs. n.163/2006

III.2.3) Capacità tecnica:

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:

Livelli minimi di capacità eventualmente richiesti: (se del caso)

1. requisiti di idoneità tecnico professionale per la corretta esecuzione della fornitura di cui all'art. 26, comma 1, lettera a, numero 2, del D.Lgs 81/2008;
2. certificazione UNI EN ISO 9001:2008 o equivalente;
3. certificazione UNI EN ISO 22000/2005 (sicurezza alimentare) o equivalente.
In caso di procedure di certificazione in atto, dichiarazione dell'ente certificatore sullo stato della procedura;
4. in caso di partecipazione al Lotto 2: avere la piena disponibilità per tutta la durata del contratto, ovvero di impegnarsi ad averla al momento della stipula dello stesso, di un centro di cottura attrezzato per l'erogazione del servizio di ristorazione in legame refrigerato;
5. in caso di partecipazione al lotto 3: avere la piena disponibilità per tutta la durata del contratto, ovvero di impegnarsi ad averla al momento della stipula dello stesso, di un centro di cottura attrezzato per l'erogazione del servizio nella tipologia di legame offerta;
6. in caso di partecipazione al Lotto 2 e nel caso in cui la Ditta concorrente abbia scelto di erogare il servizio per il Lotto 3 in legame refrigerato per almeno un presidio: avere stipulato o di avere avuto in corso nell' triennio 2010-2011-2012, almeno un contratto di ristorazione in legame refrigerato

III.2.4) Informazioni concernenti appalti riservati: (se del caso)

- L'appalto è riservato ai laboratori protetti
- L'esecuzione dell'appalto è riservata ai programmi di lavoro protetti

III.3) Condizioni relative agli appalti di servizi:

III.3.1) Informazioni relative ad una particolare professione:

La prestazione del servizio è riservata ad una particolare professione: sì no

(in caso affermativo) Citare la corrispondente disposizione legislativa, regolamentare o amministrativa applicabile :

III.3.2) Personale responsabile dell'esecuzione del servizio:

Le persone giuridiche devono indicare il nome e le qualifiche professionali del personale incaricato della prestazione del servizio: sì no

Sezione IV : Procedura

IV.1) Tipo di procedura:

IV.1.1) Tipo di procedura:

Aperta

Ristretta

Ristretta accelerata

Giustificazione della scelta della procedura accelerata:

Procedura negoziata

Sono già stati scelti alcuni candidati (se del caso nell'ambito di alcuni tipi di procedure negoziate) : sì no
(in caso affermativo, indicare il nome e l'indirizzo degli operatori economici già selezionati nella sezione VI.3 Altre informazioni)

Negoziata accelerata

Giustificazione della scelta della procedura accelerata:

Dialogo competitivo

IV.1.2) Limiti al numero di operatori che saranno invitati a presentare un'offerta: (procedure ristrette e negoziate, dialogo competitivo)

Numero previsto di operatori:

oppure

Numero minimo previsto: _____ e (se del caso) numero massimo

Criteri obiettivi per la selezione del numero limitato di candidati:

IV.1.3) Riduzione del numero di operatori durante il negoziato o il dialogo: (procedura negoziata, dialogo competitivo)

Ricorso ad una procedura in più fasi al fine di ridurre progressivamente il numero di soluzioni da discutere o di offerte da negoziare : sì no

IV.2) Criteri di aggiudicazione

IV.2.1) Criteri di aggiudicazione (contrassegnare le caselle pertinenti)

Prezzo più basso

oppure

Offerta economicamente più vantaggiosa in base ai

criteri indicati di seguito (i criteri di aggiudicazione vanno indicati con la relativa ponderazione oppure in ordine discendente di importanza qualora non sia possibile la ponderazione per motivi dimostrabili)

criteri indicati nel capitolato d'oneri, nell'invito a presentare offerte o a negoziare oppure nel documento descrittivo

Criteri	Ponderazione	Criteri	Ponderazione
1.		6.	
2.		7.	
3.		8.	
4.		9.	

Criteria	Ponderazione	Criteria	Ponderazione
5.		10.	

IV.2.2) Informazioni sull'asta elettronica

Ricorso ad un'asta elettronica sì no

(in caso affermativo, se del caso) Ulteriori informazioni sull'asta elettronica:

IV.3) Informazioni di carattere amministrativo:

IV.3.1) Numero di riferimento attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice: (se del caso)

IV.3.2) Pubblicazioni precedenti relative allo stesso appalto:

sì no

(in caso affermativo)

Avviso di preinformazione Avviso relativo al profilo di committente

Numero dell'avviso nella GUUE: del: (gg/mm/aaaa)

Altre pubblicazioni precedenti (se del caso)

IV.3.3) Condizioni per ottenere il capitolato d'oneri e documenti complementari o il documento descrittivo: (nel caso di dialogo competitivo)

Termine per il ricevimento delle richieste di documenti o per l'accesso ai documenti

Data: Ora:

Documenti a pagamento sì no

(in caso affermativo, indicare solo in cifre) Prezzo: Valuta:

Condizioni e modalità di pagamento:

IV.3.4) Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione:

Data: 09/10/2013 Ora: 12:00

IV.3.5) Data di spedizione ai candidati prescelti degli inviti a presentare offerte o a partecipare: (se noto, nel caso di procedure ristrette e negoziate e del dialogo competitivo)

Data:

IV.3.6) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione:

Qualsiasi lingua ufficiale dell'UE

Lingua o lingue ufficiali dell'UE:

IT

Altro:

IV.3.7) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta:

fino al: :

oppure

Durata in mesi : oppure in giorni : 240 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)

IV.3.8) Modalità di apertura delle offerte:

Data : (gg/mm/aaaa) Ora

(se del caso)Luogo:

Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte (se del caso) :

sì no

(in caso affermativo) Informazioni complementari sulle persone ammesse e la procedura di apertura:

Alla seduta potrà assistere un incaricato di ciascuna impresa concorrente con mandato di rappresentanza o procura attestante i poteri di rappresentare l'impresa e munito di un documento di riconoscimento

Sezione VI: Altre informazioni

VI.1) Informazioni sulla periodicità: *(se del caso)*

Si tratta di un appalto periodico : sì no

(in caso affermativo) Indicare il calendario di massima per la pubblicazione dei prossimi avvisi:

VI.2) Informazioni sui fondi dell'Unione europea:

L'appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione europea : sì no

(in caso affermativo) Indicare il calendario di massima per la pubblicazione dei prossimi avvisi:

VI.3) Informazioni complementari: *(se del caso)*

1. Tutta la documentazione di gara è scaricabile sul sito www.regione.lazio.it;
2. le richieste di chiarimento dovranno pervenire alla Stazione Appaltante via fax al numero 06/51684493 e/o via PEC all'indirizzo centraleacquisti@regione.lazio.legalmail.it, entro le ore 12:00 del giorno 19 settembre 2013;
3. I CIG per i diversi Lotti sono i seguenti:
 - Lotto 1:
 - Lotto 2:
 - Lotto 3:
4. In caso di avvalimento l'impresa deve produrre la documentazione richiesta al Disciplinare di Gara;
6. Responsabile del procedimento l'Avv. Elisabetta Longo

VI.4) Procedure di ricorso:

VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso:

Denominazione ufficiale: [TAR Lazio](#)

Indirizzo postale:

Città:

Codice postale:

Paese:

Telefono:

Posta elettronica:

Fax:

Indirizzo internet: *(URL)*

Organismo responsabile delle procedure di mediazione *(se del caso)*

Denominazione ufficiale:

Indirizzo postale:

Città:

Codice postale:

Paese:

Telefono:

Posta elettronica:

Fax:

Indirizzo internet: *(URL)*

VI.4.2) Presentazione di ricorsi: *(compilare il punto VI.4.2 oppure, all'occorrenza, il punto VI.4.3)*

VI.4.3) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione dei ricorsi:

Denominazione ufficiale:

Indirizzo postale:

Città:

Codice postale:

Paese:

Telefono:

Posta elettronica:

Fax:

Indirizzo internet: (*URL*)

VI.5) Data di spedizione del presente avviso:

Allegato A
Altri indirizzi e punti di contatto

I) Indirizzi e punti di contatto dai quali è possibile ottenere ulteriori informazioni

Denominazione ufficiale: _____ Carta d'identità nazionale: *(se noto)*
Indirizzo postale: _____
Città: _____ Codice postale: _____ Paese: _____
Punti di contatto: _____ Telefono: _____
All'attenzione di: _____
Posta elettronica: _____ Fax: _____
Indirizzo internet: *(URL)* _____

II) Indirizzi e punti di contatto presso i quali sono disponibili il capitolato d'oneri e la documentazione complementare

Denominazione ufficiale: _____ Carta d'identità nazionale: *(se noto)*
Indirizzo postale: _____
Città: _____ Codice postale: _____ Paese: _____
Punti di contatto: _____ Telefono: _____
All'attenzione di: _____
Posta elettronica: _____ Fax: _____
Indirizzo internet: *(URL)* _____

III) Indirizzi e punti di contatto ai quali inviare le offerte/domande di partecipazione

Denominazione ufficiale: _____ Carta d'identità nazionale: *(se noto)*
Indirizzo postale: _____
Città: _____ Codice postale: _____ Paese: _____
Punti di contatto: _____ Telefono: _____
All'attenzione di: _____
Posta elettronica: _____ Fax: _____
Indirizzo internet: *(URL)* _____

IV) Indirizzi dell'altra amministrazione aggiudicatrice a nome della quale l'amministrazione aggiudicatrice acquista

Denominazione ufficiale _____ Carta d'identità nazionale (se noto):
Indirizzo postale: _____
Città _____ Codice postale
Paese _____

----- (Utilizzare l'allegato A, sezione IV, nel numero di copie necessario) -----

Allegato B Informazioni sui lotti

Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice Gara comunitaria centralizzata aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alla Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio

Lotto n. : 1 Denominazione : Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio: IFO , AO San Giovanni Addolorata

1) Breve descrizione:

Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio: IFO , AO San Giovanni Addolorata

2) Vocabolario comune per gli appalti (CPV):

	Vocabolario principale	Vocabolario supplementare (se del caso)
Oggetto principale	55300000	
Oggetti complementari	55312000	

3) Quantitativo o entità:

18974334.38 iva esclusa

(se noto, indicare solo in cifre) Valore stimato, IVA esclusa: 18974334.38 Valuta: EUR

oppure

Valore: tra : e: Valuta:

4) Indicazione di una durata diversa dell'appalto o di una data diversa di inizio/conclusione: (se del caso)

Durata in mesi : oppure in giorni : (dall'aggiudicazione dell'appalto)

oppure

inizio: (gg/mm/aaaa)

conclusione: (gg/mm/aaaa)

5) Ulteriori informazioni sui lotti:

Allegato B Informazioni sui lotti

Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice [Gara comunitaria centralizzata aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alla Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio](#)

Lotto n. : 2 Denominazione : [Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio: Asl Rieti](#)

1) Breve descrizione:

[Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio: Asl Rieti](#)

2) Vocabolario comune per gli appalti (CPV):

	Vocabolario principale	Vocabolario supplementare <i>(se del caso)</i>
Oggetto principale	55300000	
Oggetti complementari	55312000	

3) Quantitativo o entità:

[7073040.56 iva esclusa](#)

(se noto, indicare solo in cifre) Valore stimato, IVA esclusa: [7073040.56](#) Valuta: [EUR](#)

oppure

Valore: tra : e: Valuta:

4) Indicazione di una durata diversa dell'appalto o di una data diversa di inizio/conclusione: *(se del caso)*

Durata in mesi : oppure in giorni : (dall'aggiudicazione dell'appalto)

oppure

inizio: (gg/mm/aaaa)

conclusione: (gg/mm/aaaa)

5) Ulteriori informazioni sui lotti:

Allegato B Informazioni sui lotti

Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice Gara comunitaria centralizzata aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alla Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio

Lotto n. : 3 Denominazione : Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio: Asl Roma E

1) Breve descrizione:

Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio: Asl Roma E

2) Vocabolario comune per gli appalti (CPV):

	Vocabolario principale	Vocabolario supplementare (se del caso)
Oggetto principale	55300000	
Oggetti complementari	55312000	

3) Quantitativo o entità:

4748657.74 iva esclusa

(se noto, indicare solo in cifre) Valore stimato, IVA esclusa: 4748657.74 Valuta: EUR

oppure

Valore: tra : e: Valuta:

4) Indicazione di una durata diversa dell'appalto o di una data diversa di inizio/conclusione: (se del caso)

Durata in mesi : oppure in giorni : (dall'aggiudicazione dell'appalto)

oppure

inizio: (gg/mm/aaaa)

conclusione: (gg/mm/aaaa)

5) Ulteriori informazioni sui lotti:

Allegato C1 – Appalti generici
Categorie di servizi di cui alla sezione II: Oggetto dell'appalto
Direttiva 2004/18/CE

Categoria n. [1]	Oggetto
1	Servizi di manutenzione e riparazione
2	Servizi di trasporto terrestre [2], inclusi i servizi con furgoni blindati, e servizi di corriere ad esclusione del trasporto di posta
3	Servizi di trasporto aereo di passeggeri e merci, escluso il trasporto di posta
4	Trasporto di posta per via terrestre [3] e aerea
5	Servizi di telecomunicazioni
6	Servizi finanziari: a) Servizi assicurativi b) Servizi bancari e finanziari [4]
7	Servizi informatici e affini
8	Servizi di ricerca e sviluppo [5]
9	Servizi di contabilità, revisione dei conti e tenuta dei libri contabili
10	Servizi di ricerca di mercato e di sondaggio dell'opinione pubblica
11	Servizi di consulenza gestionale [6] e affini
12	Servizi attinenti all'architettura e all'ingegneria, anche integrata; servizi attinenti all'urbanistica e alla paesaggistica; servizi affini di consulenza scientifica e tecnica; servizi di sperimentazione tecnica e analisi
13	Servizi pubblicitari
14	Servizi di pulizia degli edifici e di gestione delle proprietà immobiliari
15	Servizi di editoria e di stampa in base a tariffa o a contratto
16	Servizi di smaltimento dei rifiuti solidi e delle acque reflue, servizi igienico-sanitari e simili
Categoria n. [7]	Oggetto
17	Servizi alberghieri e di ristorazione
18	Servizi di trasporto per ferrovia
19	Servizi di trasporto per via d'acqua
20	Servizi di supporto e sussidiari per il settore dei trasporti
21	Servizi legali
22	Servizi di collocamento e reperimento di personale [8]
23	Servizi di investigazione e di sicurezza, eccettuati i servizi con furgoni blindati
24	Servizi relativi all'istruzione, anche professionale
25	Servizi sanitari e sociali
26	Servizi ricreativi, culturali e sportivi [9]
27	Altri servizi

1 Categorie di servizio ai sensi dell'articolo 20 dell'allegato II A della direttiva 2004/18/CE .

2 Esclusi i servizi di trasporto per ferrovia che rientrano nella categoria 18.

3 Esclusi i servizi di trasporto per ferrovia che rientrano nella categoria 18.

4 Esclusi i servizi finanziari relativi all'emissione, all'acquisto, alla vendita o al trasferimento di titoli o di altri strumenti finanziari, nonché dei servizi forniti da banche centrali. Sono inoltre esclusi: i servizi relativi all'acquisto o al noleggio, mediante qualunque mezzo finanziario, di terreni, edifici esistenti o altri immobili o relativi diritti; tuttavia i contratti finanziari conclusi contemporaneamente oppure prima o dopo il contratto di acquisto o noleggio, in qualunque forma, sono soggetti alla presente direttiva.

5 Esclusi i servizi di ricerca e sviluppo diversi da quelli di cui beneficia esclusivamente l'amministrazione aggiudicatrice per l'uso nell'esercizio della propria attività, nella misura in cui la prestazione del servizio sia interamente retribuita dall'amministrazione aggiudicatrice.

6 Esclusi i servizi di arbitrato e di conciliazione.

7 Categorie di servizi ai sensi dell'articolo 21 e dell'allegato II B della direttiva 2004/18/CE.

8 Esclusi i contratti di lavoro.

9 Ad esclusione dei contratti aventi per oggetto l'acquisto, lo sviluppo, la produzione o la coproduzione di programmi televisivi da parte di emittenti, e dei contratti concernenti il tempo di trasmissione.

REGIONE LAZIO
BANDO DI GARA D'APPALTO

Gara procedura aperta indetta dalla Regione Lazio, per conto delle Aziende Sanitarie della Regione, finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie Ifo, Rieti, San Giovanni Addolorata e Roma E della Regione Lazio.

L'appalto rientra campo applicazione accordi appalti pubblici: SI I.1) Amministrazione Appaltante: Regione Lazio - Direzione Centrale Acquisti – Via Rosa Raimondi Garibaldi, 7 – 00145 Roma, tel. 06/51684811; sito: www.regione.lazio.it I.2) Indirizzo per ottenere ulteriori informazioni: punto I.1 I.3) Indirizzo per ottenere la documentazione: punto I.1 I.4) Indirizzo per inviare offerte/domande partecipazione: punto I.1 I.5) Tipo amministrazione aggiudicatrice: Regione Lazio II.1.1) Denominazione dell'appalto: Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie Ifo, Rieti, San Giovanni Addolorata e Roma E, della Regione Lazio II.1.2) Tipo appalto, luogo esecuzione, prestazione di servizi: **Servizi cat. n. 17, ITE4**, Aziende Sanitarie della Regione Lazio II.1.3) L'avviso riguarda: Appalto pubblico II.1.5) Breve descrizione appalto: l'avviso riguarda l'affidamento del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie Ifo, Rieti, San Giovanni Addolorata e Roma E, della Regione Lazio II.1.6) CPV: 55300000; 55512000 II.1.8) Lotti: Sì, le offerte vanno presentate per uno o più lotti II.2.1) Quantitativo totale: Importo a base d'asta € 30.796.032,67 senza IVA, escluso l'importo relativo al DUVRI pari a € 35.700.00 (non ribassabili) II.2.2) Opzioni: No II.3) Durata dell'appalto: 54 mesi III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste: 1) cauzione provvisoria, corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria, come da documentazione di gara; 2) cauzione definitiva come da documentazione di gara III.1.3) Forma giuridica raggruppamento di imprenditori, fornitori o prestatori servizi aggiudicatario dell'appalto: disciplinare di gara III.2.1) Situazione giuridica: a) la non sussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, dalla lettera a) alla lettera *m* *quater*) D. Lgs. n. 163/2006; b) iscrizione per attività inerenti i beni oggetto di gara nel registro delle imprese o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza se si tratta di uno Stato dell'UE; c) avere adempiuto, all'interno della propria Azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalle norme

vigenti; d) essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ex Legge n. 68/1999 III.2.2)Capacità economica e finanziaria: 1) aver realizzato, nel triennio 2010-2011-2012, un fatturato per servizi analoghi a quelli oggetto della gara, al netto dell'IVA, pari o superiore al valore del Lotto a cui si intende partecipare. In caso di partecipazione a più Lotti, l'importo richiesto deve essere riferito alla somma dei Lotti per cui si intende partecipare; in caso di R.T.I./Consorzio: la mandataria deve possedere almeno il 60% e le imprese mandanti almeno il 10% del requisito. Tale obbligo non è previsto per i Consorzi stabili ex art.36 D.Lgs. n.163/2006; 2) Idonee (due) referenze bancarie intestate alla Regione Lazio; III.2.3) Capacità Tecnica: 1)requisiti di idoneità tecnico professionale per la corretta esecuzione della fornitura di cui all'art. 26, comma 1, lettera a, numero 2, del D.Lgs 81/2008; 2)certificazione UNI EN ISO 9001:2008 o equivalente; 3)certificazione UNI EN ISO 22000/2005 (sicurezza alimentare) o equivalente. In caso di procedure di certificazione in atto, dichiarazione dell'ente certificatore sullo stato della procedura; 4) in caso di partecipazione al Lotto 2: avere la piena disponibilità per tutta la durata del contratto, ovvero di impegnarsi ad averla al momento della stipula dello stesso, di un centro di cottura attrezzato per l'erogazione del servizio di ristorazione in legume refrigerato; in caso di partecipazione al lotto 3: avere la piena disponibilità per tutta la durata del contratto, ovvero di impegnarsi ad averla al momento della stipula dello stesso, di un centro di cottura attrezzato per l'erogazione del servizio nella tipologia di legume offerta; in caso di partecipazione al Lotto 2 e nel caso in cui la Ditta concorrente abbia scelto di erogare il servizio per il Lotto 3 in legume refrigerato per almeno un presidio: avere stipulato o di avere avuto in corso nell'triennio 2010-2011-2012, almeno un contratto di ristorazione in legume refrigerato. IV.1.1)Tipo di procedura: Aperta IV.2.1)Criteri di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa IV.3.1)Numero di riferimento dossier amministrazione: **Determina n. XXXXXXXXX** IV.3.2)Termine ricezione offerte: **XXXXXX** IV.3.3)Lingue utilizzabili offerte: Italiana IV.3.4)Periodo minimo offerente è vincolato offerta: 240 giorni IV.3.5)Modalità di apertura delle offerte: comunicazione via fax; è ammessa la presenza di un incaricato di ciascuna Ditta o RTI con mandato di rappresentanza o procura speciale nelle sedute pubbliche. V)Varianti: non sono ammesse varianti. VI.1)1)documentazione di gara scaricabile sito www.regione.lazio.it;2)richieste di chiarimento via fax al n. 06

51.68.44.93 o via PEC centrale acquisti@regione.lazio.legalmail.it entro le ore 12.00 del giorno **XXXXXXXX**; 3)codici CIG attribuiti alla procedura: come da Disciplinare di gara; 4)in caso di avvalimento, documentazione richiesta al Disciplinare di gara;6)responsabile del procedimento Dott.ssa Giovanna Agostinelli VI.4.1)Organismo responsabile delle procedure di ricorso:TAR Lazio sede di Roma, Italia VI.5)Data di spedizione del bando alla GUUE:**XXXXXXXXXX**.

La Direttrice della Direzione Regionale
Centrale Acquisti
Avv. Elisabetta Longo

Copia