



REGIONE CAMPANIA
AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE
"SANT'ANNA E SAN SEBASTIANO"
CASERTA

Deliberazione del Direttore Generale N. 1169 del 15/11/2024

Proponente: Il Direttore UOC PROVVEDITORATO ED ECONOMATO

Oggetto: FORNITURA EX ART. 50, COMMA 1, LETT. B DEL D.LGS. N.36/2023 TRAMITE PIATTAFORMA MEPA (N. 4769388) PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DI GENERI DI RISTORO MEDIANTE APPARECCHIATURA AUTOMATICA A GETTONE PER LA UOC IMMUNOEMATOLOGIA E MEDICINA TRASFUSIONALE

PUBBLICAZIONE

In pubblicazione dal 15/11/2024 e per il periodo prescritto dalla vigente normativa in materia (art.8 D.Lgs 14/2013, n.33 e smi)

ESECUTIVITA'

Atto immediatamente esecutivo

TRASMISSIONE

La trasmissione di copia della presente Deliberazione è effettuata al Collegio Sindacale e ai destinatari indicati nell'atto nelle modalità previste dalla normativa vigente. L'inoltro alle UU. OO. aziendali avverrà in forma digitale ai sensi degli artt. 22 e 45 D.gs. n° 82/2005 e s.m.i. e secondo il regolamento aziendale in materia.

UOC AFFARI GENERALI

Direttore Eduardo Chianese

ELENCO FIRMATARI

Gaetano Gubitosa - DIREZIONE GENERALE

Teresa Capobianco - UOC PROVVEDITORATO ED ECONOMATO

Carmela Zito - UOC GESTIONE ECONOMICO FINANZIARIA

Angela Anacchiarico - DIREZIONE SANITARIA

Amalia Carrara - DIREZIONE AMMINISTRATIVA

Eduardo Chianese - UOC AFFARI GENERALI

Oggetto: FORNITURA EX ART. 50, COMMA 1, LETT. B DEL D.LGS. N.36/2023 TRAMITE PIATTAFORMA MEPA (N. 4769388) PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DI GENERI DI RISTORO MEDIANTE APPARECCHIATURA AUTOMATICA A GETTONE PER LA UOC IMMUNOEMATOLOGIA E MEDICINA TRASFUSIONALE

IL DIRETTORE U.O.C. PROVVEDITORATO ED ECONOMATO

A conclusione di specifica istruttoria, descritta nella narrazione che segue e i cui atti sono custoditi presso la struttura proponente, rappresenta che ricorrono le condizioni e i presupposti giuridico-amministrativi per l'adozione del presente provvedimento, ai sensi dell'art. 2 della Legge n. 241/1990 e s.m.i. e, in qualità di responsabile del procedimento, dichiara l'insussistenza del conflitto di interessi, ai sensi dell'art. 6 bis della legge 241/90 e s.m.i.

PREMESSO CHE

- con deliberazione del DG n. 686/2024, previa RDO n. 3922754 (CIG n. A04321F55E) è stato aggiudicato ex art. 108 comma 1 D.Lgs n.36/2023 alla Ditta Espresso Uno Più l'affidamento biennale in concessione del servizio di distribuzione di generi di ristoro mediante apparecchiature automatiche ed è in corso rapporto contrattuale con la succitata Ditta, recante quale data naturale di scadenza il 30/06/2026;
- al fine di dotare la UOC Immunoematologia e Medicina Trasfusionale di un distributore automatico a gettoni da destinare al ristoro dei donatori di sangue, in data 25/10/2024 è stata invitata a presentare offerta sulla piattaforma MEPA (Id. n.4769388) la succitata Ditta, quale O.E. abilitato alla categoria merceologica di riferimento, allineando la scadenza naturale a quella del rapporto contrattuale in corso;
- entro il termine previsto (04/11/2024 – ore 12.00) per il riscontro dell'invito, è pervenuta l'offerta del succitato Operatore Economico;

ATTESO CHE

- il Servizio Scrivente, con mail del 04/11/2024, ha inviato al Direttore della stessa UOC la scheda tecnica per la preventiva verifica di conformità ;
- il Direttore interpellato ha espresso parere favorevole in merito (email del 05/11/2024 – all. 1);

VISTA l'offerta economica disponibile sulla piattaforma MEPA, da cui emerge che l'importo complessivo ammonta ad € 4.788,00 oltre IVA al 22% (costo del singolo gettone € 0,36 – allegato n.2);

VISTO l'art. 50 comma 1 lett. b) del D.Lgs. n.36/2023;

ESAMINATA tutta la documentazione innanzi richiamata, allegata alla presente ed in atti giacente;
RITENUTO

- di procedere all'affidamento - tramite Trattativa Diretta n. 4769388 effettuata sulla piattaforma MePA (CIG B41E8EBA92) - della fornitura di un distributore automatico a gettoni da destinare al ristoro dei donatori di sangue presso la UOC Immunoematologia e Medicina Trasfusionale, nei confronti la Ditta ESPRESSO UNO PIU' srl (P.I. 01528181215), per un importo complessivo pari a € 4.788,00 oltre IVA al 22% (all.2);

ATTESTATA la legittimità della presente determinazione, che è conforme alla vigente normativa in materia;

Deliberazione del Direttore Generale

PROPONE

I – DI PROCEDERE all'affidamento - tramite Trattativa Diretta n. 4769388 effettuata sulla piattaforma MePA (CIG B41E8EBA92) della fornitura di un distributore automatico a gettoni da destinare al ristoro dei donatori di sangue presso la UOC Immunoematologia e Medicina TrASFusionale, nei confronti la ditta ESPRESSO UNO PIU' srl (P.I. 01528181215), per un importo complessivo pari a € 4.788,00 oltre IVA al 22% (all.2);

II –DI IMPUTARE la spesa complessiva di € 5.841,36 inclusa Iva al 22% sul conto economico 5010206050 "Altri beni non sanitari" come di seguito suddivisa:

- per € 307,44 - pari a 1/19 del servizio – sul bilancio 2024;
- per € 3.689,28 – pari a 12/19 del servizio – sul bilancio 2025;
- per € 1.844,64 – pari a 6/19 del servizio – sul bilancio 2026;

III – DI DARE ATTO che il RUP è il Dott. Leonardo Violante, Dirigente Amministrativo della UOC Provveditorato ed Economato ed il DEC ex art. 114 del Codice è la Dott.ssa Maria Antonietta Amorosa, Dirigente Amministrativo della UOC Ingegneria Ospedaliera;

IV - DI PREVEDERE la clausola di recesso, ai sensi del combinato disposto dagli artt. 92 e 100 del D.Lgs. n. 159/2011 e s.m.i, qualora vengano accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa;

V - DI PREVEDERE altresì, apposita clausola risolutiva espressa qualora So.Re.Sa. S.p.A. (soggetto aggregatore per la Regione Campania) avesse nel frattempo attivato analoga convenzione/accordo quadro centralizzato;

VI - DI NOTIFICARE il presente provvedimento alla Ditta;

VII – DI TRASMETTERE copia del presente atto al Collegio Sindacale, ai sensi di legge, nonché alla UOC Gestione Risorse Economico-finanziarie, alla UOC Immunoematologia e Medicina TrASFusionale e al DEC;

VIII - DI RENDERE lo stesso immediatamente eseguibile, stante l'esigenza di compiere gli atti consequenziali all'aggiudicazione in questione.

Il Dirigente amministrativo

Dott. Leonardo Violante

IL DIRETTORE

U.O.C. PROVVEDITORATO ED ECONOMATO

Dott.ssa Teresa Capobianco

Deliberazione del Direttore Generale



IL DIRETTORE GENERALE

Dr. Gaetano Gubitosa

individuato con D.G.R.C. n. 465 del 27/07/2023
immesso nelle funzioni con D.P.G.R.C. n. 80 del 31/07/2023

Vista la proposta di deliberazione che precede, a firma del Direttore U.O.C. Provveditorato ed Economato

Acquisiti i pareri favorevoli del Direttore Sanitario e del Direttore Amministrativo in modalità telematica (art. 6, punto 1, lett e del regolamento aziendale) e sotto riportati

Il Direttore Sanitario Dr.ssa Angela Anecchiarico Favorevole

Il Direttore Amministrativo Avv. Amalia Carrara Favorevole

DELIBERA

per le causali in premessa, che qui si intendono integralmente richiamate e trascritte, di prendere atto della proposta di deliberazione che precede e, per l'effetto, di:

I – PROCEDERE all'affidamento - tramite Trattativa Diretta n. 4769388 effettuata sulla piattaforma MePA (CIG B41E8EBA92) della fornitura di un distributore automatico a gettoni da destinare al ristoro dei donatori di sangue presso la UOC Immunoematologia e Medicina Trasfusionale, nei confronti la ditta ESPRESSO UNO PIU' srl (P.I. 01528181215), per un importo complessivo pari a € 4.788,00 oltre IVA al 22% (all.3);

II – IMPUTARE la spesa complessiva di € 5.841,36 inclusa Iva al 22% sul conto economico 5010206050 "Altri beni non sanitari" come di seguito suddivisa:

- per € 307,44 - pari a 1/19 del servizio – sul bilancio 2024;
- per € 3.689,28 – pari a 12/19 del servizio – sul bilancio 2025;
- per € 1.844,64 – pari a 6/19 del servizio – sul bilancio 2026;

III – DARE ATTO che il RUP è il Dott. Leonardo Violante, Dirigente Amministrativo della UOC Provveditorato ed Economato ed il DEC ex art. 114 del Codice è la Dott.ssa Maria Antonietta Amorosa, Dirigente Amministrativo della UOC Ingegneria Ospedaliera;

IV - PREVEDERE la clausola di recesso, ai sensi del combinato disposto dagli artt. 92 e 100 del D.Lgs. n. 159/2011 e s.m.i, qualora vengano accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa;

V - PREVEDERE altresì, apposita clausola risolutiva espressa qualora So.Re.Sa. S.p.A. (soggetto aggregatore per la Regione Campania) avesse nel frattempo attivato analoga convenzione/accordo quadro centralizzato;

VI - NOTIFICARE il presente provvedimento alla Ditta;

Deliberazione del Direttore Generale



REGIONE CAMPANIA
AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE
"SANT'ANNA E SAN SEBASTIANO"
CASERTA

VII – TRASMETTERE copia del presente atto al Collegio Sindacale, ai sensi di legge, nonché alla UOC Gestione Risorse Economico-finanziarie, alla UOC Immunoematologia e Medicina Trasfusionale e al DEC;

VIII - RENDERE lo stesso immediatamente eseguibile, stante l'esigenza di compiere gli atti consequenziali all'aggiudicazione in questione.

**Il Direttore Generale
Gaetano Gubitosa**

ATTESTAZIONE DI VERIFICA E REGISTRAZIONE CONTABILE
(per le proposte che determinano un costo per l'AORN – VEDI ALLEGATO)

Deliberazione del Direttore Generale

Il presente atto, in formato digitale e firmato elettronicamente, costituisce informazione primaria ed originale ai sensi dei combinati disposti degli artt. 23-ter, 24 e 40 del D.Lgs. n. 82/2005. Eventuale riproduzione analogica, costituisce valore di copia semplice a scopo illustrativo.



REGIONE CAMPANIA
AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE
"SANT'ANNA E SAN SEBASTIANO"
CASERTA

Deliberazione del Direttore Generale

Il presente atto, in formato digitale e firmato elettronicamente, costituisce informazione primaria ed originale ai sensi dei combinati disposti degli artt. 23-ter, 24 e 40 del D.Lgs. n. 82/2005. Eventuale riproduzione analogica, costituisce valore di copia semplice a scopo illustrativo.

U.O.C. PROVVEDITORATO ED ECONOMATO

CAPITOLATO SPECIALE

Indice

- Art. 1 Oggetto
- Art. 2 Durata
- Art. 3 Importo della concessione e modalità offerta
- Art. 4 Variazione nella fruibilità
- Art. 5 Sospensione del servizio
- Art. 6 Tipologia e quantità di macchine - luoghi di installazione
- Art. 7 Caratteristiche dei prodotti
- Art. 8 Prezzi dei prodotti
- Art. 9 Obblighi del concessionario
- Art. 10 Obblighi dell'Azienda Ospedaliera
- Art. 11 Danno a persone o cose
- Art. 12 Accertamento danni
- Art. 13 Proroga contrattuale
- Art. 14 Tracciabilità dei flussi finanziari
- Art. 15 Divieto di subconcessione
- Art. 16 Penali
- Art. 17 Risoluzione del contratto
- Art. 18 Verifiche e controlli
- Art. 19 Personale
- Art. 20 Doveri del personale
- Art. 21 Disposizioni antimafia e sulla prevenzione della criminalità
- Art. 22 Controversie
- Art. 23 Disposizioni di rinvio

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ART.1 OGGETTO

Il presente Capitolato Speciale ha per oggetto la concessione del servizio di distribuzione di generi di ristoro mediante apparecchiature automatiche ubicate nella struttura dell'A.O.R.N.

Il servizio comprende la fornitura di n. 1 apparecchiatura automatica secondo la tipologia esclusiva "a gettoni" (modalità esclusiva), di generi alimentari, la gestione, la manutenzione e pulizia della stessa.

L'installazione dell'apparecchiatura dovrà essere effettuata nella struttura dell'A.O.R.N. presso il Centro Trasfusionale.

Il rapporto giuridico intercorrente tra la Ditta preposta all'installazione e alla gestione dei distributori e quest'AORN si configura come un rapporto di natura concessoria (art. 176 del Codice degli Appalti).

ART.2 DURATA

La durata della concessione è di 19 (diciannove) mesi. La decorrenza della stessa avrà luogo dall'installazione dei distributori automatici ed avvio del servizio. L'installazione del numero dei distributori previsti dovrà avvenire, a cura dell'affidatario, nella data concordata tra lo stesso e l'Azienda.

ART. 3 IMPORTO DELLA CONCESSIONE

Il corrispettivo mensile garantito al concessionario sarà di € 252,00/mese a fronte di n. 700 gettoni/mese al prezzo di € 0,36 € cadauno IVA esclusa per un totale complessivo nei 19 mesi di 4.788,00 € IVA esclusa.

Il corrispettivo pattuito è il prezzo che la Ditta si impegna a mantenere immutato per tutta la durata del contratto.

Il corrispettivo è onnicomprensivo. In particolare, esso comprende il costo delle utenze aziendali necessarie per la conduzione del servizio e della disponibilità dei relativi spazi.

ART. 4 VARIAZIONE NELLA FRUIBILITA'

L'A.O.R.N. potrà chiedere in corso di esecuzione della concessione una migliore fruibilità del servizio con modifiche organizzative, di destinazione o altro ancora.

ART. 5 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

L' A.O. R.N. si riserva, sulla base di esigenze sopravvenute, di sospendere il servizio presso il sito di consumo attivato facendo obbligo alla Ditta aggiudicataria di adempiere entro 3 giorni dalla comunicazione. Il Concessionario è tenuto a spostare, con eventuale riallocazione negli spazi originari o in altri a ciò individuati secondo i termini temporali richiesti, il distributore automatico in oggetto, entro 48 ore dalla comunicazione. Tali spostamenti possono essere determinati da manutenzioni straordinarie dei locali, pulizie straordinarie, ristrutturazioni o ad altri lavori tali da richiedere una diversa e/o temporanea collocazione del distributore stesso.

ART. 6 TIPOLOGIA E QUANTITA' DI MACCHINE - LUOGHI DI INSTALLAZIONE

La macchina distributrice dovrà essere una sola, della tipologia esclusiva "a gettoni", installata presso il Centro Trasfusionale e dovrà contenere quanto segue:

DISTRIBUTORE: ACQUA, che eroga bevande fredde
CALDO, che eroga bevande calde;
MISTO, che eroga bevande fredde e generi alimentari solidi.

Il distributore automatico dovrà rispondere a tutti i requisiti di legge, con particolare riferimento a quelli previsti nel Regolamento CE 852/2004, nonché alle norme tecniche di buona costruzione. Il distributore automatico deve essere dotato di omologazione sanitaria, rispondere alle vigenti disposizioni antinfortunistiche e funzionare con alimentazione elettrica 230 V 50 Hz e dovrà operare in corrente continua da 24 V.

Il distributore automatico dovrà essere "censito" on line presso l'Agenzia delle Entrate, ai fini della trasmissione telematica dei corrispettivi, come previsto dall'art. 2 del D.Lgs n.127/2015 e dal Provvedimento della stessa Agenzia del 30/06/2016.

Il distributore automatico deve essere marcato CE e essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi, a norma ai sensi del D. Lgs. n. 81/08 e s.m.i..

Inoltre, tale apparecchiatura deve rispettare le norme relative alla compatibilità elettromagnetica, nonché rispettare i parametri di rumorosità (vedi UNI EN 11690-1 cap. 7 c. 7.1 b)) e tossicità previsti dalle specifiche leggi. L' A.O.R.N. potrà richiedere in ogni momento alla Ditta i manuali di istruzioni per l'uso e le dichiarazioni di conformità per tipologia di apparecchiatura installata. L'installazione del distributore deve essere effettuata nel rispetto della normativa vigente sia per l'allacciamento alla rete idrica sia per l'allacciamento alla rete elettrica, fornendo le previste attestazioni/certificazioni da parte di soggetti autorizzati. nell'"Allegato A".

ART.7 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

La tipologia delle bevande e dei generi alimentari dovrà essere di ottima qualità e conformi alle norme vigenti in materia di igiene degli alimenti, etichettatura, confezionamento e rintracciabilità.

Nel distributore, dovrà essere presente almeno n. 1 linea di prodotti per celiaci.

L'aggiudicatario presenta con l'offerta tecnica la lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione, corredati con la scheda tecnica del produttore.

Eventuali sostituzioni o introduzione di prodotti non presentati nell'offerta tecnica, nel corso della durata del contratto, dovranno essere concordati con l'Azienda.

Resta inteso che la Ditta dovrà provvedere alla sostituzione immediata di quei prodotti qualora il D.E.C. verifichi che non rispondano ai requisiti qualitativi richiesti dal presente Capitolato o non incontrino il gradimento dell'utenza.

È fatto divieto di vendita di qualsiasi bevanda a contenuto alcolico e dei prodotti non autorizzati dalla medesima Azienda.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di controllare la data di scadenza dei prodotti forniti e di ritirare i prodotti entro la data di scadenza stessa.

L'Azienda si riserva il diritto di effettuare controlli sulla qualità degli alimenti distribuiti, al fine di accettare la conformità dei prodotti.

Composizione delle bevande calde

La composizione delle bevande calde deve rispettare i sotto indicati quantitativi:

Caffè tostato in grani per ciascuna erogazione gr. 6/7;

Cappuccino per ciascuna erogazione gr. 6/7 + latte gr.7/10;

Cioccolato per ciascuna erogazione gr. 20/25;

Thè per ciascuna erogazione gr. 13/15;

Caffè decaffeinato per ciascuna erogazione gr. 1/1.5;

Latte per ciascuna erogazione gr. 8 min.

Per la preparazione del caffè deve essere utilizzata la Coffea Arabica 100%.

Snack dolci e salati

- Almeno 1 (uno) snack dolce, come ad esempio biscotti dolci o brioches o merende dolci o altri snack dolci tradizionali, in confezione monoporzione fino a 45 gr;
- Almeno 1 (uno) snack dolce, come ad esempio biscotti dolci o brioches o merende dolci o altri snack dolci tradizionali, in confezione monoporzione superiore o uguale a 46 gr;
- Almeno 1 (uno) snack salato, come ad esempio tarallini, o crackers, o prodotti da forno, in confezione monoporzione fino a 45 gr;
- Almeno 1 (uno) snack salato, come ad esempio tarallini, o crackers, o prodotti da forno, in confezione monoporzione superiore o uguale a 46 gr..

La linea di prodotti senza glutine dovrà caratterizzarsi per essere di provata qualità, con schede tecniche adeguate. I prodotti dovranno essere iscritti al prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia o, comunque, autorizzati ai sensi del D. Lgs. n.111/92. A titolo esemplificativo si riportano i seguenti articoli da collocare nei distributori:

Galette di riso integrale e mais;

Wafer;

Frollini farciti;

Cannolo di riso;

Crackers di riso;

Barrette al cioccolato.

L'acqua deve essere minerale naturale o effervescente naturale.

ART. 8
PREZZI DEI PRODOTTI

I prezzi sono concordati con il prezzo di € 0,36 a gettone (iva esclusa) e come di seguito riportato:

Miscele a Scelta (Kimbo) o (Borbone) o (Moreno)

Bevande Calde	Prezzo	N Gettoni
Caffè corto/ Lungo/ Caffè Macchiato	€ 0,36	1
Cappuc/ Capp. al ciocc. /Cioccolata	€ 0,36	1
Altri prodotti caldi: The / Camomilla	€ 0,36	1

Bevande Fredde e Snack Dolci	Prezzo	N Gettoni
Acqua Minerale in PET da 50 cl.	€ 0,36	1
Succhi di frutta in brick da 20 cl.	€ 0,72	2

Baiocco Barilla 6 Biscotti	€ 0,72	2
Crostatina Vari Gusti Falcone 60 gr.	€ 0,72	2

Wafer Monodose Vicenzi 35 gr.	€ 0,72	2
Buondi Motta 43 gr.	€ 0,72	2

Il Concessionario dovrà presentare nell'offerta tecnica il listino completo e dettagliato dei prodotti ivi richiesti.

ART.9
OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario è responsabile dell'osservanza di tutti i regolamenti e leggi vigenti emanati in materia.

A) Installazione:

Il Concessionario dovrà provvedere, a sua cura e spese, all'installazione della macchina distributrice, entro 30 giorni dalla ricezione della relativa richiesta da parte dell'A.O.R.N., prelevando corrente elettrica ed acqua dai punti che verranno indicati dall' Ingegneria Ospedaliera della stessa Azienda.

L'installazione dovrà essere eseguita a regola d'arte, seguendo le norme vigenti in tema di sicurezza e le prescrizioni dell'Ingegneria Ospedaliera e Servizio di Prevenzione e Protezione, documentando la certificazione prevista. Solo se necessario, previa autorizzazione, la Ditta dovrà installare, immediatamente a monte della macchine distributrice, un interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica ed un rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica.

B) Assicurazione R.C.:

Il distributore dovrà avere caratteristiche tecniche conformi alle vigenti norme antinfortunistiche. La Ditta è responsabile di ogni danno che potrà derivare all'Azienda o a terzi dall'esecuzione del

servizio in oggetto ed è tenuta, pertanto, alla stipulazione con primaria compagnia di assicurazione di una polizza di tipo R.C. che preveda la copertura assicurativa della responsabilità suddetta per un massimale di € 1.000.000,00, salvo che sia già attiva polizza per un contratto di concessione similare e con dichiarazione espressa la Ditta comunichi che la stessa ricopre anche il distributore in questione.

C) *Rifornimento:*

I distributori impiegati dovranno essere riforniti a cura della Ditta aggiudicataria con periodicità da concordarsi con il Responsabile del Centro Trasfusionale, tenendo conto della frequenza di utilizzo da parte degli utenti e della tipologia di utenti stessi. In ogni caso, i distributori non dovranno rimanere sguarniti o non funzionanti per più di 24 ore consecutive dalla segnalazione. Il Concessionario deve mettere a disposizione dell'utenza un numero verde raggiungibile da telefono fisso o mobile per la segnalazione di non funzionamento, malfunzionamento, mancanza di prodotti e pulizie da effettuare. In ogni caso, eventuali disservizi genereranno penali a danno del Concessionario stesso. Gli interventi su chiamata dovranno essere eseguiti entro 24 ore dalla stessa.

Nel caso in cui il guasto non possa essere riparato con un semplice intervento *in loco*, la Ditta sarà tenuta a garantire il servizio fornendo un distributore sostitutivo.

D) *Pulizia:*

Il Concessionario è obbligato ad effettuare la pulizia e la sanificazione interna ed esterna del distributore, da svolgersi con la medesima cadenza del rifornimento.

La Ditta avrà, inoltre, l'obbligo di fornire appositi contenitori per lo smaltimento dei vuoti e per assicurare la raccolta differenziata. Lo scarto del rifornimento dovrà essere smaltito dalla Ditta, mentre rimane a carico dell'Azienda lo smaltimento dei prodotti consumati.

Il Concessionario dovrà, inoltre, mantenere decorosi gli spazi adiacenti al distributore.

Il Concessionario è obbligato, altresì, a permettere l'effettuazione delle pulizie periodiche negli spazi retrostanti e sottostanti i distributori, sollevando o spostando temporaneamente gli stessi, in raccordo con la Ditta affidataria del servizio di pulizia e sanificazione delle strutture dell'AORN. Qualora il Concessionario non si raccordi con la Ditta affidataria di tale servizio, esso stesso è tenuto ad eseguire tali pulizie periodiche da concordare con il responsabile di struttura della corrispondente Azienda o da effettuare dietro richiesta dello stesso responsabile.

E) *Altri Obblighi:*

Sono, altresì, a carico della Ditta:

- 1) la manutenzione ordinaria e straordinaria del distributore, la messa a norma conseguente a disposizioni successive;
- 2) lo svuotamento e la distribuzione al Responsabile del Centro Trasfusionale dei gettoni;
- 3) l'installazione di protezioni o di sistemi di allarme al distributore contro i furti o danneggiamenti;
- 4) tutti gli interventi su chiamata che si ritenessero necessari a causa di guasti del distributore, da eseguirsi entro 24 ore dalla chiamata stessa. Nel caso in cui il guasto non possa essere riparato con un semplice intervento *in loco*, la Ditta sarà tenuta a garantire il servizio fornendo un distributore in sostituzione;

- 5) le riparazioni e i ripristini conseguenti ad eventuali danni causati dall'installazione e dal funzionamento del distributore agli immobili e relative pertinenze dell'Azienda, se richiesto da quest'ultima;
- 6) tutti i lavori di allacciamento alla rete idrica e elettrica;
- 7) lo spostamento temporaneo del distributore in locali attigui o il ritiro, sempre temporaneo, e il suo riposizionamento a causa di ristrutturazioni, manutenzioni straordinarie, pulizie straordinarie e periodiche, etc., da effettuarsi entro 48 ore dalla richiesta;
- 8) divieto di utilizzo di gas combustibili;

F) Rimozione:

Allo scadere del contratto di concessione, entro 15 giorni e salvo proroga, l'affidatario dello stesso dovrà rimuovere i distributori e ripristinare lo stato dei luoghi.
Tutti gli oneri derivanti dai suddetti obblighi sono posti a carico del Concessionario.

Per tutto quanto previsto nel presente Capitolato il Concessionario può avvalersi di documentazione, polizze e attestazioni già in possesso e presentate per altro servizio analogo di concessione, indipendentemente dalla tipologia, in vigore presso l'Azienda.

ART. 10 **OBBLIGHI DELL'AZIENDA OSPEDALIERA**

L' A.O. R.N. si impegna a erogare alla Ditta elettricità ed acqua secondo le necessità, purché i relativi allacciamenti siano disponibili e secondo le diverse caratteristiche (tensione, pressione, ecc.) presenti nei diversi luoghi di installazione. Non saranno imputabili alla A.O.R.N., eventuali danni subiti dal Concessionario, derivanti da temporanee interruzioni o carenze di fornitura riconducibili alle Compagnie fornitrici.

L'Azienda non potrà essere chiamata a rispondere di danni derivanti da scasso, vandalismo o comunque da comportamento doloso o colposo di terzi.

ART. 11 **DANNI A PERSONE O COSE**

L'Amministrazione non è responsabile dei danni, eventualmente causati ai dipendenti ed alle attrezzature dell'impresa aggiudicataria, che possano derivare da comportamenti di terzi estranei all'organico dell'Amministrazione.

La Ditta è direttamente responsabile dei danni derivanti da cause ad essa imputabili di qualunque natura, che risultino arrecati dal proprio personale a persone o a cose, tanto dell'Amministrazione che di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione della prestazione.

A tal fine la Ditta dovrà stipulare/estendere/integrare apposita polizza assicurativa di cui all'art. 9 lettera b), esonerando l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per danni a terzi provocati dall'uso del distributore e per furti, danni e guasti arrecati da terzi al distributore.

L'impresa in ogni caso dovrà provvedere senza indugio, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati.

ART. 12 **ACCERTAMENTO DANNI**

L'accertamento dei danni sarà effettuato alla presenza del personale dell'Amministrazione. A tale scopo l'Amministrazione comunicherà con sufficiente anticipo alla Ditta il giorno e l'ora in cui si valuterà lo stato dei danni in modo da consentire alla stessa di intervenire. Qualora la Ditta non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto, l'Azienda procederà autonomamente e rimetterà gli esiti alla Ditta. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni che dovrà essere corrisposto dalla Ditta.

ART. 13 **PROROGA**

La proroga contrattuale, preventivamente inserita nel presente Capitolato, come prevista dal comma 10 dell'art. 120 del D. Lgs 36/2023 disciplina quanto segue: "nel caso in cui nel bando e nei documenti di gara iniziali sia prevista un'opzione di proroga il contraente originario è tenuto ad eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o, se previsto nei documenti di gara, alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante". In tal caso le parti, in pratica, conserveranno il medesimo contratto per un periodo più lungo agli stessi patti e condizioni.

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

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii., tutte le operazioni contabili di fatturazione e pagamento dovranno rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 15 **DIVIETO DI SUBCONCESSIONE**

È fatto divieto all'aggiudicatario di subappaltare anche in parte il contratto di concessione. E, altresì, vietato al Concessionario cedere in tutto o in parte il contratto medesimo, pena la risoluzione del medesimo. Sono fatte salve le disposizioni previste in caso di subentro.

ART. 16 **PENALI**

Il Concessionario è responsabile dell'esatto adempimento delle clausole contrattuali e del regolare svolgimento delle attività previste. In caso di inosservanza delle obbligazioni contrattuali o di non puntuale adempimento delle stesse, che non comporti per la sua gravità l'immediata risoluzione del contratto, l'A.O.R.N. contesta formalmente mediante lettera raccomandata A/R o per posta certificata le inadempienze riscontrate e assegna un termine non superiore a 15 giorni per la presentazione di controdeduzioni e memorie scritte.

Trascorso tale termine, senza idonee giustificazioni, sarà applicata la penale, nella misura di seguito riportata. Delle penali applicate sarà data comunicazione al Concessionario a mezzo raccomandata A/R o posta certificata.

La Ditta dovrà emettere nota di accredito per l'importo della penale che sarà contabilizzata in sede di liquidazione delle fatture.

Salvo più gravi e diverse sanzioni previste dalle norme di legge, l'A.O.R.N. interessata, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- a) ritardo di avvio del servizio rispetto a quanto indicato nel piano di inizio della concessione e nel relativo cronoprogramma (start up), per ogni giorno di ritardo € 20,00;
- b) non corrispondenza dei prodotti in vendita rispetto a quelli rappresentati in offerta, per ogni episodio € 10,00;
- c) prodotto scaduto ancora esposto nel distributore, per ogni episodio, € 50,00, salvo risoluzione della concessione nei casi di maggiore gravità;
- d) confezionamento del prodotto esposto non conforme a quello proposto, per ogni episodio, € 20,00;
- e) mancata riattivazione del distributore entro 24 ore dalla segnalazione, per ogni episodio, € 30,00;
- f) mancata integrazione dei prodotti entro 24 ore dalla segnalazione, per ogni episodio, € 30,00;
- g) mancato funzionamento del numero verde per almeno 4 ore, € 40,00;
- h) difformità rispetto al piano delle pulizie presentato dalla Ditta, per ogni episodio, € 30,00;
- i) mancato rifornimento entro 24h, per ogni episodio, € 30,00;
- l) difformità rispetto al piano delle manutenzioni ordinarie, per ogni episodio, € 40,00;
- m) mancato rispetto del piano delle manutenzioni straordinarie, per ogni episodio, € 80,00;
- n) utilizzo di detergenti non presentati nel piano della sanificazione dei distributori, per ogni episodio, € 20,00;
- o) prezzi difforni rispetto a quelli aggiudicati, per ciascun episodio, € 30,00;
- p) aggiornamento prezzi (gettoni) non autorizzato, € 250,00;
- q) violazione delle norme e regole in materia di sicurezza dei distributori, attingimento energia elettrica e acqua, nonché degli impianti, per ogni episodio, € 100,00.

Per ciascuna difformità codificata precedentemente, inoltre, potrà essere applicata una maggiorazione di penale pari al 100% dell'importo previsto in relazione alla particolare gravità della difformità stessa, valutata e motivata da parte dell'A.O.R.N.

Oltre alle violazioni delle disposizioni contrattuali suddette, per ciascuna altra violazione non prevista espressamente, si applicherà una penale in relazione alla gravità dell'episodio, valutata e motivata da parte dell'A.O.R.N. come segue:

Lieve gravità: 30,00;

Media gravità: 100,00;

Alta gravità: 250,00.

L'applicazione delle penali non esclude in ogni caso il risarcimento degli eventuali danni o delle maggiori spese, né qualsiasi altra azione legale che l'Azienda Sanitaria intenda eventualmente intraprendere.

Qualora i prodotti messi in distribuzione non corrispondano ai requisiti concordati e/o previsti dalla legge, la Ditta dovrà sostituire entro 24 ore dalla contestazione effettuata dal D.E.C..

ART. 17 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Dopo l'applicazione di cinque penali consecutive della medesima tipologia (Cfr. elenco dalla lettera a) alla lettera q) – art.16), l'Azienda avrà la facoltà di sciogliere il contratto con preavviso di giorni 15 da darsi mediante lettera raccomandata A/R, o posta certificata, provvedendo con la continuazione della fornitura fino alla sostituzione con altro fornitore.

Il concessionario decaduto è tenuto a risarcire i danni economici, fatta salva ogni altra azione a tutela di eventuali ulteriori danni subiti.

Qualora venissero riscontrati prodotti scaduti ed esposti nei distributori, in relazione alla gravità dell'episodio o degli episodi, quale sanzione aggiuntiva, l'Azienda si riserva la facoltà di sciogliere il contratto.

L'Azienda potrà risolvere il contratto di concessione, in caso di "grave inadempimento", consistente nelle seguenti fattispecie:

a) gravi ed accertate violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e contrattuali dei dipendenti impegnati nell'esecuzione della concessione mediante l'impiego di personale non risultante dalle scritture e in riferimento alla normativa per il rilascio del D.U.R.C.;

b) gravi violazioni delle prescrizioni contenute nei piani di sicurezza e, nel caso di presenza di più imprese nel cantiere, di mancato coordinamento degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi.

ART. 18 **VERIFICHE E CONTROLLI**

L'A.O.R.N. verificherà che il concessionario osservi tutte le disposizioni previste dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza e che sia in possesso delle autorizzazioni necessarie alla conduzione dell'attività.

L'A.O. R.N. si riserva altresì di controllare in ogni momento che vengano applicati i prezzi concordati.

ART. 19 **PERSONALE**

Il Concessionario è tenuto ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data di stipulazione del contratto, alla categoria, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

Il Concessionario è tenuto a tutelare il diritto del lavoratore alla retribuzione, con riferimento a:

a) rispetto dei tempi di pagamento dei corrispettivi contrattuali dovuti alle imprese;

b) piena applicazione del C.C.N.L. applicato nei confronti dei lavoratori.

ART. 20 **DOVERI DEL PERSONALE**

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori o che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve attenersi alle normative comunitarie e nazionali in materia di igiene della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Il servizio dovrà essere espletato con personale qualificato e ritenuto idoneo a svolgere le relative

funzioni. Tale personale dovrà espletare il servizio con un comportamento improntato alla correttezza, rispetto e ad agire in ogni occasione con diligenza e professionalità.

Il personale del Concessionario dovrà esporre il cartellino di riconoscimento, riportante la denominazione della Ditta e il nominativo del dipendente stesso, nel rispetto della normativa in materia di riservatezza.

Il Concessionario dovrà formare il proprio personale relativamente ai profili igienico-sanitari e di corretto comportamento.

Qualora vengano rinvenute cose nel corso dell'espletamento del servizio o accadano eventi accidentali (danni non intenzionali, etc.), il personale del Concessionario è tenuto a riferire al Direttore dell'Esecuzione del contratto.

Il personale addetto al servizio dovrà essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello stesso e dovrà essere consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare.

Il personale della Ditta è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

È facoltà dell'A.O.R.N. chiedere all'impresa di allontanare dal servizio quei dipendenti o soci che durante lo svolgimento del medesimo abbiano dato motivi di lagnanza od abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

La Ditta, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, dovrà comunicare all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale con esatte generalità e domicilio. Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'Amministrazione prima che il personale non compreso nell'elenco già consegnato sia avviato all'espletamento del servizio.

ART. 21

DISPOSIZIONI ANTIMAFIA E SULLA PREVENZIONE DELLA CRIMINALITÀ

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla piena osservanza della vigente normativa antimafia e di prevenzione della criminalità.

ART. 22

CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia non risolta tra le parti sarà competente il Foro di Santa Maria Capua Vetere.

ART. 23

DISPOSIZIONI DI RINVIO

Per quanto non previsto nel presente capitolato le parti faranno riferimento alle norme del D.Lgs. n.36/2023 e, in quanto compatibili, alle norme del C.C. e alla normativa vigente in materia.

LEI301 EVO

(LEI300 EVO + ARIA S EVO SLAVE)



TOUCH: monitor touch screen 15" per produrre anche contenuti multimediali

SMART: tablet con tecnologia touch screen con 20" di display

EASY: interfaccia utente a 3 interfacce utente integrare e intercambiabili



LEI301 EVO (LEI300 EVO + ARIA S EVO SLAVE)

Con LEI300 EVO costruisce la tua offerta in base ai gusti dei tuoi clienti finali. Il tuo cliente vorrebbe gustare la sua bevanda preferita anche in formato XLT? Con il lettore a scanso barcode puoi accomodarlo. Oppure preferisce tante nuove bevande golose? Ecco il kit cambio bottiglia per soddarlo. E abbinata ad ARIA S EVO, il distributore automatico a spirali per la vendita di snack, lattine e bottiglie, LEI300 EVO diventa una soluzione "Combo Hot & Snack" ideale per aree di piccole e medie dimensioni.

INTERFACCIA UTENTE LEI300 EVO E ARIA S EVO

- Grande flessibilità con 3 interfacce utente integrare e intercambiabili
- Easy:** interfaccia standard a monitor con 20" di display per snack.
- Smart:** tablet con tecnologia touch screen con 20" di display per prodotti riciclabili.
- Touch:** monitor touch screen 15" per produrre anche contenuti multimediali
- Tastiera elettronica a icone per lavorare in Master/Slave con il distributore a spirali ARIA S EVO
- Display grafico 3.5" TFT colori (disponibile su versioni Easy e Smart).
- Compatibile per l'utilizzo di una mag in sostituzione al touch screen (mag in opzione).
- Ampio vano erogazione "push" per prodotti di grande dimensioni su ARIA S EVO.

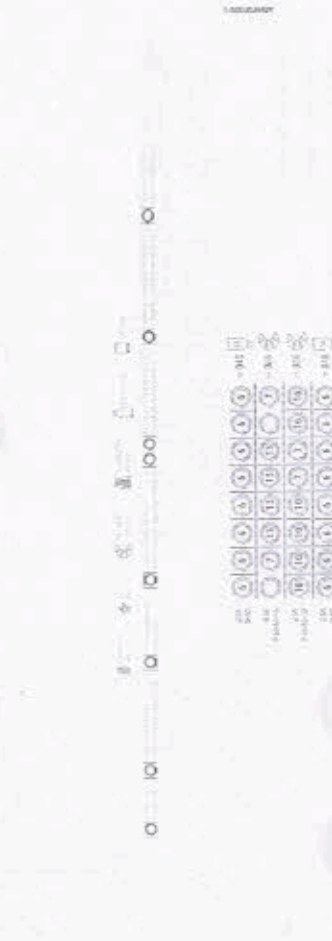


<p>ARIA S EVO</p> <p>SPECIFICHE TECNICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione elettrica di rete 230-240V, 50/60Hz • Potenza dissipata 0,3 kw • Ampere assorbiti in funzione 1,5 A • Alimentazione interna a pila (batteria Li-Ion) o a rete (230V/50/60Hz) • Unità di gestione: 1 a 2400 volumi tempo di risposta • Garanzia: 3 anni o 200.000 volumi • Classe energetica D 	<p>ARIA S EVO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ampio vano erogazione anti-contraffazione • Ampio vano di servizio • Ampio vano di coperture regolabile • Serbatoio a pompa programmabile • Elettronica a microprocessore 32 bit • Compatibile con la soluzione
--	---

<p>CARATTERISTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funzionamento in rete con sistema di comunicazione via cavo o wireless • Alimentazione a rete o a pila (batteria Li-Ion) o a rete (230V/50/60Hz) • Ampere assorbiti in funzione 1,5 A • Alimentazione interna a pila (batteria Li-Ion) o a rete (230V/50/60Hz) • Unità di gestione: 1 a 2400 volumi tempo di risposta • Garanzia: 3 anni o 200.000 volumi • Classe energetica D 	<p>KIT ACCESSORI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione a rete "Design Your Brand" per ARIA S EVO <p>AMBIENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione a rete con LED • Ampere assorbiti in funzione 1,5 A • Alimentazione interna a pila (batteria Li-Ion) o a rete (230V/50/60Hz) • Unità di gestione: 1 a 2400 volumi tempo di risposta • Garanzia: 3 anni o 200.000 volumi • Classe energetica D
---	---

<p>MODELLO ARIA S EVO SLAVE</p>	<p>ARIA S EVO A-30 SL R260</p>
<p>Versione</p>	<p>4/3</p>
<p>Cassetti / spirali</p>	<p>3/2/3/4/8</p>


<p>Selezioni / capacità</p>	<p>LEI301 A EVO A-30 R260 (LEI300 EVO + ARIA S EVO SLAVE)</p> <p>• Ampere assorbiti in funzione 1,5 A</p>
<p>Dimensioni mm</p>	<p>500x500x1000</p>



<p>ARIA S EVO</p>	<p>ARIA S EVO</p>
<p>Versione</p>	<p>4/3</p>
<p>Cassetti / spirali</p>	<p>3/2/3/4/8</p>

Bianchi Vending

Accreditato al servizio di manutenzione e riparazione per i distributori automatici Bianchi Vending. Per informazioni e preventivi: 02 76 00 00 00

	SCHEDA TECNICA	ST 244	
		046951 Pera Bio	Rev.: 0
		Pagina 1 di 1	

FOOD SERVICE BIO PERA ITALIANA

DENOMINAZIONE COMMERCIALE:

Succo e polpa di pera biologico. Frutta 50% minimo.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

INGREDIENTI: Pura di pera*, acqua, zucchero di canna*, acidificante acido citrico, antiossidante acido ascorbico.

* Biologico.

ALLERGENI: assenti.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE:

Residuo ottico (Brix) 14,4 – 14,6

Acidità (ac.citrico monoidrato) 0,22 – 0,30 g/100ml

pH \leq 3,85

Residui fitofarmaci: conformi ai limiti di legge.

Antifermentativi: assenti.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: Prodotto commercialmente sterile.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore, odore, sapore tipico dei frutti sani e maturi.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi riferiti a 100 ml di prodotto		
Energia	257 kJ	60 kcal
Grassi	0,0 g	
di cui acidi grassi saturi	0,0 g	
Carboidrati	14,8 g	
di cui zuccheri	14,1 g	
Fibre	0,8 g	
Proteine	0,2 g	
Sale	0,0 g	

CARATTERISTICHE CONTENITORE:

Il prodotto è commercializzato in contenitori conformi alla legislazione vigente.

Tipologia confezione: bottiglia in PET 250 ml.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

In appositi magazzini a temperatura ambiente.

Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero per 2-3 giorni.

T.M.C. : 9 mesi.

SCHEDA TECNICA
DI PRODOTTO

Data: 23/02/2017

Denominazione/Trade Unit	Trade Category Brand/ Famiglia	Category Qualification/ Sottofamiglia	Codice Prodotto (solo per casi particolari)
BAIOCCHI NOCCIOLA 260GR X 10 MB	BISCUIT & COOKIES	BISCUITS RICH	

Cod. ITEM/Cod Trade Unit	015251
Cod. EAN (confezione)	8076809573252
Cod. ITF	08076809069601
T.M.C.	270 gg.

Biscotti farciti con crema alla nocciola e cacao

Ingredienti Biscotto: Farina di **frumento**, zucchero, olio di semi di girasole, **uova** fresche, agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, tartrato monopotassico), **latte** scremato in polvere, **latte** intero pastorizzato, sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, amido di **frumento**, aroma. Crema alla **nocciola** e cacao 26,5%: zucchero, grassi ed oli vegetali (karitè, cocco, cacao), nocciole 6,4% sul prodotto finito, cacao 2,7% sul prodotto finito, **latte** scremato in polvere, amido di **frumento**, aroma.

Può contenere tracce di: soia e altra frutta a guscio.

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Peso confezione gr.	Netto	260	N. conf. x collo	10
Peso collo kg.	Netto	2,6	Lordo	3,1
Dimensioni conf. cm.	Alt. 21,0	Largh. 7,0	Lungh. 14,0	Volume 2,058
Dimensioni collo cm.	Alt. 20,05	Largh. 30,0	Lungh. 40,0	Volume 24,06
N. strati x pallet 7	N. colli x strato 8		Tot. colli x pallet 56	
N. strati x demipallet 4	N. colli x strato 8		Tot. colli x pallet 32	
N. colli x fittainer	N. colli x demifittainer		N. colli x fittainer	
Listino	Euro/conf € 2.13	Euro/KG € 8.19	IVA 10%	

Buondì Motta

PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE FARCITO CON CREMA (17,7%) AL CIOCCOLATO E RICOPERTO.

Ingredienti: farina di FRUMENTO, copertura al cacao (20,8%) [zucchero, grassi vegetali (palmisti, cocco, palma), cacao magro in polvere (1,9%), emulsionanti: lecitine (SOIA), aroma naturale di vaniglia], zucchero, lievito madre [farina di FRUMENTO, acqua], sciroppo di glucosio - fruttosio, TUORLO D'UOVO, oli e grassi vegetali (palma, girasole), granella di zucchero (4,2%), cioccolato (1,8%), destrosio, olio di palma, LATTE scremato senza lattosio in polvere*, lievito di birra, emulsionanti: mono- e di gliceridi degli acidi grassi, sale, aromi, addensanti: pectine; aromi naturali, pasta di NOCCIOLE.

Può contenere LATTOSIO, ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SENAPE.

* Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

Dichiarazione nutrizionale

Valori medi	per 100 g
Energia	1675 kJ / 399 kcal
Grassi	17 g
di cui acidi grassi saturi	9,1 g
Carboidrati	54 g
di cui zuccheri	29 g
Fibre	3,0 g
Proteine	6,5 g
Sale	0,39 g



Scheda prodotto
CROSTATATA ALBICOCCA E PESCA

Rev. 5 del
21.02.20

Pag. 1/5

Natura della Modifica	Redazione Resp. Qualità e Sicurezza alimentare	Riesame Resp. Qualità e Sicurezza alimentare	Approvazione Direttore Operativo

Ingredienti in ordine decrescente:	prodotto dolciario da forno ingredienti: farina di GRANO tenero tipo "0", melange (BURRO 50% olio di girasole, olio di cocco), zucchero a velo, farina di SARAGOLLA 4%, UOVA pastorizzate, LATTE pastorizzato, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, agenti lievitanti (bicarbonato di ammonio, bicarbonato di sodio), sale, aromi. Farcitura 36% : sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca 45%, purea di pesca 45%, saccarosio, gelificante: pectina (E440i), correttore di acidità: acido citrico (E330), conservante: potassio sorbato (E202), aromi.
Descrizione prodotto:	Crostata pesca albicocca
Consistenza:	Croccante
Aspetto:	Rettangolare
Forma:	Come da foto
Dimensioni Lunghezza:	65 mm +/- 2mm
Dimensioni larghezza :	40 mm +/- 2mm
Dimensioni Altezza :	33 mm +/- 2mm


Attività dell'acqua (AW):	≤ 0,76
Residuo secco a 105° (metodo ponderale):	92,28 %

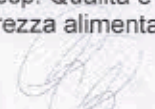
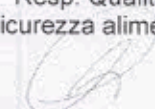
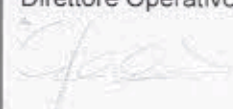
ANALISI CHIMICHE su 100 gr di prodotto		ANALISI MICROBIOLOGICHE	
Ceneri: (metodo ponderale)	0,67 % t. q.	CONTA MICROORGANISMI A 30°C	< 10 ⁵ UFC/g
Umidità:	12-16 %	ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/g
Carboidrati:	68,6 % +/-1	COLIFORMI TOTALI	≤ 10 UFC/g
Proteine:	4,64 % +/-1	SALMONELLA spp	Assente UFC/25 g
Grassi Totali:	12,00 % +/-1	LIEVITI	< 10 ³ UFC/g /g
Valore Energetico:	411 Kcal 1728 Kj	MUFFE	< 10 ³ UFC/g /g

Modalità di conservazione:	In luogo fresco ed asciutto
Schelf life (durata):	Il prodotto in confezione originale ha la durata di 6 mesi scadenza minima per il prodotto in accettazione 1/3 della shelf life
Limite di consumo:	Nessuno. Per i consumatori sensibili, il consumo eccessivo può causare intolleranze alimentari
Mod. di trasporto:	Temperatura ambiente senza stress termici

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Per chiarimenti e reclami telefonare al 085/975305
Sito internet: www.falcone.dolciaria.com
e- mail: info.falcone@dolciaria.com
Non disperdere il contenitore/confezione nell'ambiente, dopo l'uso

82.528			SCP 25
	Scheda prodotto CROSTATA ALBICOCCA E PESCA	Rev. 5 del 21.02.20	Pag.2/5

Natura della Modifica	Redazione Resp. Qualità e Sicurezza alimentare	Riesame Resp. Qualità e Sicurezza alimentare	Approvazione Direttore Operativo
			

Dichiarazione nutrizionale /Nutrition Facts		
Valori medi /average values	100g	Serving size 60g
Energia/Energy value	Kcal 384 KJ 1615	Kcal 230 KJ 969
Grassi /Fat	11g	6,6g
di cui saturi/Saturated	5,3g	4,56g
Carboidrati /Carbohydrates	66g	39,6g
di cui zuccheri/Sugar	35g	21g
Fibre /Dietary fiber	1,7g	1,02 g
Proteine /Proteins	4,3 g	2,58g
Sale/Salt	0,18g	0,10g

Cod. Articolo	Cod. EAN	PRODOTTO	PACKAGING
CA544	8023696005441	CROSTATA 60 GR SINGOLA VENDING DA 44 PZ	
CRMAL	8023696006387	CROSTATA 60 g MULTIPACK 4 PZ IN CARTONE 12 PZ	



Scheda prodotto
CROSTATA ALBICOCCA E PESCA

Rev. 5 del
21.02.20

Pag.3/5

Natura della Modifica

Redazione
Resp. Qualità e
Sicurezza alimentare

Riesame
Resp. Qualità e
Sicurezza alimentare

Approvazione
Direttore Operativo

ECRMAL	8023696006387	CROSTATA 60 g MULTIPACK 4 PZ IN EXPO 48 PZ	
ECA13	8023696007445	CROSTATA ALBICOCCAGR 60 NEW IN EXPO' DA 13 PZ	


Determinazione lotto prodotto finito:

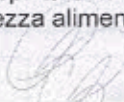
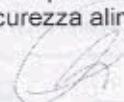

XX	YYY	ZZ	/ n°
Codice di identificazione del prodotto	Giorno prog dell'anno	Ann o	Variazione lotto materia prima/imballo nel giorno (ogni cambio numero corrisponde ad una variazione)
Esempio	25	199	11
			1

DICHIARAZIONE IN MATERIA DI OGM ED ALLERGENI

Presenza OGM

20.04.21

			SCP 25
Scheda prodotto CROSTATATA ALBICOCCA E PESCA		Rev. 5 del 21.02.20	Pag.4/5

Natura della Modifica	Redazione Resp. Qualità e Sicurezza alimentare	Riesame Resp. Qualità e Sicurezza alimentare	Approvazione Direttore Operativo
			

L'azienda dichiara di:

- approvvigionarsi di materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi, che non prevedono la Presenza di OGM, da fornitori accuratamente selezionati.
- che non vi sono rischi cross-contamination con prodotti geneticamente modificati.

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al Cliente, qualsiasi variazione in merito alla dichiarazione di cui sopra.

Presenza Allergeni


L'Azienda dichiara l'eventuale presenza di allergeni negli ingredienti dei propri prodotti in conformità all'allegato II del REG UE 1169/2011

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al cliente, qualsiasi variazione in merito a quanto di seguito indicato.

Presenza	Assenza	Allergene
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Crostacei e prodotti a base di crostacei
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Uova e prodotti a base di uova
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pesce e prodotti a base di pesce
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Arachidi e prodotti a base di arachidi
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Soia e prodotti a base di soia
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano e prodotti a base di sedano
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senape e prodotti a base di senape
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Semi di sesamo e prodotti a base di Semi di sesamo
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupino e prodotti a base di lupino
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi e prodotti a base di mollusco

Leggenda

- **Assenza:** nessun residuo deve essere presente nell'ingrediente
- **Presenza:** qualsiasi forma di presenza anche derivata da carry over

			SCP 25
	Scheda prodotto CROSTATI ALBICOCCA E PESCA	Rev. 5 del 21.02.20	Pag. 5/7

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO CA544-

▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accoppiato OPP coex mattato 20/OPP coex bianco 20 per confezionamento automatico prodotti dolciari da forno	1	60
Imballo secondario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano 305x243x152	44 conf. x collo	2.640
Unità di movimentazione			
▪ Pallet	Europallet	9 colli x strato x 12 strati = 108 colli x pallet	285.120
▪ Sistema di mantenimento	Film estensibile		

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO CRMAL

▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità iniziale)	Film accoppiato OPP coex mattato 20/OPP coex bianco 20 per confezionamento automatico prodotti dolciari da forno	1	60
Imballo secondario (unità di vendita - conf)	Astuccio incollato 170x48x140	4 conf. x astuccio	240



Scheda prodotto
CROSTATA ALBICOCCA E PESCA

Rev. 5 del
21.02.20

Pag. 6/7

Imballo terziario (unita' di consegna collo)	Cartone Americano 347X325X150 Codice ean cartone 8023696007698	12 conf. x collo	2880
Unità di movimentazione			
▪ Pallet	Europallet	6 colli x strato x 8 strati = 48 colli x pallet	138.240
▪ Sistema di mantenimento	Film estensibile		

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO ECRMAL

▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (conf)	Film accoppiato OPP coex mattato 20/OPP coex bianco 20 per confezionamento automatico prodotti dolciari da forno	1	60
Imballo secondario (unità di vendita)	Astuccio incollato 170x48x140	4 conf. x astuccio	240
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano Codice ean cartone 8023696007094	48 conf. x collo	11520
Unità di movimentazione			
▪ Pallet	Europallet	6 colli x strato x 3 strati = 18 colli x pallet	207360
▪ Sistema di mantenimento	Film estensibile		

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO ECA13

▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accoppiato OPP coex mattato 20/OPP coex bianco 20 per confezionamento	1	60



**SUCCO DI FRUTTA BIO senza zucchero
(da Agricoltura Biologica)
di MELA e di ARANCIA 200ml**

Produttore	Prodotto nello stabilimento di via N.Baldini, 26 Alfonsine (RA)
-------------------	---

SUCCO DI MELA 100% frutta		SUCCO DI ARANCIA 100% frutta	
Ingredienti: Succo concentrato limpido di mela* , Antiossidante: acido L-ascorbico *da agricoltura Biologica- Ente certificat. Bioagricert ALLERGENI : non contiene allergeni		Ingredienti: Succo di arancia concentrato* , Antiossidante: acido L-ascorbico *da agricoltura Biologica- Ente certificat. Bioagricert ALLERGENI : non contiene allergeni	
Parametri nutrizionali	Caratteristiche	Parametri organolettici	
Valori medi per 100g	Chimico/fisiche		
Valore energetico: 46kcal / 197kJ MELA Proteine: 0,1 g Carboidrati: 11,5 g (di cui zuccheri 10,9g) Grassi: 0,1 g (di cui saturi: 0,0g) Sale: 0g	Residuo ottico tot: brix 11,2±0,2 MELA pH: 3,5 ± 0,3 acido L-ascorbico: 425 ± 75 mg/l Acidità tot. (in ac.citrico anidro): 2,35-3,85 g/kg	Aspetto: dopo agitazione deve presentarsi omogeneo e fluido; esente da notevole sedimento e da grossolani punti scuri Colore: caratteristico del frutto, intenso ed esente da processi di imbrunimento Aroma: caratteristico del frutto, gradevole ed armonico; esente da odori devianti ed estranei Gusto: caratteristico del frutto, pieno e gradevole; esente da sapori devianti ed estranei	
Valore energetico: 46kcal / 197Kj ARANCIA Proteine: 0,1 g Carboidrati: 10,4 g (di cui zuccheri 10,2g) Grassi: 0 g (saturi: 0g) Sale: 0g	Residuo ottico tot: brix 11,2±0,2 ARANCIA pH: 3,7 ± 0,3 acido L-ascorbico: 425 ± 75 mg/l Acidità tot. (in ac.citrico anidro): 6,6 - 7,5 g/kg		

Caratteristiche del prodotto

Succo concentrato proveniente dalla spremitura meccanica dei frutti, raccolti al giusto grado di maturazione. Stoccato in fusti asettici o in fusti congelati o in cisterna

Caratteristiche di etichettatura

Shelf life: 9 mesi dalla data di confezionamento; **T.M.C.:** espresso in giorno/mese/anno stampato ad inchiostro sul brik
Lotto di produzione: stampato sul brik
Modalità di conservazione: conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto; una volta aperto si conserva in frigorifero e consumare entro 2-3giorni

Imballo primario: brik (poliaccoppiato di carta kraft, polietilene, alluminio) da 200ml
Imballo secondario: cartone ondulato standard avana da 24 pz/crt
Pallettizzazione: pallet da 156 cartoni, su bancali EPAL (12 crt x13 strati)

Codice articolo	Codice EAN U.V.	Codice EAN cartone
04440BIOME0200024 (mela)	8032668210172 (succo di mela)	8032668210179 (succo di mela)
04440BIOAR0200024 (arancia)	8032668210011 (succo di arancia)	8032668210026 (succo di arancia)

Conformità	Reg.CE 852/2004 - Reg.CE 178/2002 - D.L. 193/2007
-------------------	---

Dispensa ZANIBONI srl - tel. 0521-256313 - fax 0521-96760e-mail: info@dispensazaniboni.it - www.dispensazaniboni.it
 (data ultima rev: 13/03/2014)



INGREDIENTI

Purea di pesca, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acidificante: acido citrico, aromi, vitamina C. Senza glutine.

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 ML)

ENERGIA	235 kJ - 56 kcal
GRASSI DI CUI SATURI	0,1 g 0,0 g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	12,5 g 12,5 g
FIBRE	1,1 g
PROTEINE	0,6 g
SALE	0,0 g
VITAMINA C	16 mg

Wafer Magnifico con crema di cioccolato 30x25g



Millefoglie Mini Snack con crema pasticcera da 25 gr

Il Wafer con crema al cioccolato di Matilde Vicenzi è lo snack perfetto per una pausa di piacere o per una ricarica di energia in ogni momento della giornata. La leggerezza del wafer e la cremosità del cioccolato creano un delizioso equilibrio di sapori.

INGREDIENTI

Oli vegetali (olio di cocco, burro di cacao), zucchero, farina di **FRUMENTO**, destrosio, cacao magro 8.3% nella crema, pasta di cacao 6% nella crema, sciroppo di glucosio in polvere, cioccolato extra fondente 3% nella crema (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma naturale vaniglia), tuorlo d'**UOVA** in polvere, pasta di **NOCCIOLE**, **LATTE** intero in polvere, sale, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aromi.

Può contenere: **ARACHIDI, ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SENAPE**

Valori nutrizionali
 Wafer Magnifico con crema di nocciole

Dichiarazione nutrizionale	Valori medi per 100g	Valori medi per porzione 25g (1 pezzo)	RI pezzo
Energia	Kjoule 2278	Kjoule 570	
	Kcal 546	Kcal 137	7%
Grassi	g 32.0	g 8.0	11%
Grassi saturi	g 26.0	g 6.5	33%
Carboidrati	g 58.0	g 15	6%
Zuccheri	g 40.0	g 10	11%
Fibre	g 1.6	g 0.4	
Proteine	g 5.6	g 1.4	3%
Sale	g 0.42	g 0.11	2%

Re:dichiarazione di conformità distributore automatico a gettoni e attestazione regolare esecuzione ditta uscente (sigma)

Da immunoematologia <immunoematologia@ospedale.caserta.it>

A provveditorato@ospedale.caserta.it <provveditorato@ospedale.caserta.it>

Data martedì 5 novembre 2024 - 09:02

BUONGIORNO,
IN MERITO ALL'OFFERTA SOTTOPOSTA SI ESPRIME PARERE FAVOREVOLE.

CORDIALI SALUTI
Dott.ssa S.Raimondi

Dr.ssa Anna Sonia Raimondi
Direttore UOC Immunoematologia e Medicina Trasfusionale
AORN Sant'Anna e San Sebastiano
Caserta

Da provveditorato@ospedale.caserta.it

A "immunoematologia" immunoematologia@ospedale.caserta.it

Cc

Data Mon, 4 Nov 2024 18:10:37 +0100

Oggetto dichiarazione di conformità distributore automatico a gettoni e attestazione regolare esecuzione ditta uscente (sigma)

Salve,

si richiede quanto segue:

- dichiarazione di conformità distributore automatico a gettoni
- attestazione regolare esecuzione ditta uscente (sigma)

si allegano schede tecniche ed economica

Cordialmente

U.O.C. Provveditorato ed Economato
AORN Sant'Anna e San Sebastiano – Caserta
Via Palasciano 81100 – Caserta - Tel. 0823/232462
e-mail: provveditorato@ospedale.caserta.it
PEC: provveditorato@ospedalecasertapec.it



GROUP

espresso+no+

il ristoro in ogni tuo momento

Espresso Uno Piu' Group

Servizi di ristoro

Zona industriale Via Fosso Del Torricchio Casoria(Na)

Tel : 081/86951 52

Numero Verde 800/ 266 236 800/ 330 164

28/10/2024

Spett : *Azienda Osp. Sant'Anna e San Sebastiano di Caserta*

Via Tescione 81100 Caserta

In seguito al colloquio avuto con il nostro Commerciale : Dott Gennaro Caputo e la vostra Dirigenza e compreso le vostre esigenze , formuliamo la nostra migliore offerta.

Distributore Automatico Bibite calde, Snak e Bevande in Comodato d'Uso.
Sistema di Pagamento applicato : Gettoni

Acquisto minimo di Gettoni mensili : 700
Costo del Singolo Gettone 0,36 Centesimi Iva Esclusa

Modalita di Pagamento: da concordare
Riferimenti :

Gennaro Caputo Cell : [REDACTED]

Cogliamo l'occasione di porgerVi i ns piu' distinti saluti.

Il Fornitore

Il Cliente per accettazione

Firma della ditta Distributrice

Firma della ditta aderente

 **espresso+no+**
Espresso Uno Piu' Group S.p.A. e V. & C.
L'Espresso Uno Piu' Group

.....

.....



espresso+ GROUP

il ristoro in ogni tuo momento

LISTINO PREZZI STABILITO ED APPLICATO

Composto da n. 2 Pagine

Data : Li 10/09/2024

Parte integrante del Contratto sottoscritto

Il Fornitore

Il Cliente

LISTINO PREZZI APPLICATO (Iva Esclusa)

Miscele a Scelta (Kimbo) o (Borbone) o (Moreno)

Bevande Calde	Prezzo	N Gettoni
Caffè corto/ Lungo/ Caffè Macchiato	€ 0,36	1
Cappucc/ Capp. al ciocc. /Cioccolata	€ 0,36	1
Altri prodotti caldi: The / Camomilla	€ 0,36	1
Bevande Fredde e Snack Dolci	Prezzo	N Gettoni
Acqua Minerale in PET da 50 cl.	€ 0,36	1
Succhi di frutta in brick da 20 cl.	€ 0,72	2

Baiocco Barilla 6 Biscotti	€ 0,72	2
Crostatina Vari Gusti Falcone 60 gr.	€ 0,72	2

Wafer Monodose Vicenzi 35 gr.	€ 0,72	2
Buondi Motta 43 gr.	€ 0,72	2

Direzione Commerciale
Espresso Uno Più' Group

Il Cliente per accettazione

ATTESTAZIONE DI VERIFICA E REGISTRAZIONE CONTABILE

relativa alla **DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE** con oggetto:

FORNITURA EX ART. 50, COMMA 1, LETT. B DEL D.LGS. N.36/2023 TRAMITE PIATTAFORMA MEPA (N. 4769388) PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DI GENERI DI RISTORO MEDIANTE APPARECCHIATURA AUTOMATICA A GETTONE PER LA UOC IMMUNOEMATOLOGIA E MEDICINA TRASFUSIONALE

ATTESTAZIONE DI VERIFICA E REGISTRAZIONE CONTABILE 1 (per le proposte che determinano un costo per l’AORN)

Il costo derivante dal presente atto : €307,44

- è di competenza dell'esercizio 2024 , imputabile al conto economico 5010206050 - Altri beni non sanitari da scomputare dal preventivo di spesa 1/19 che presenta la necessaria disponibilità
- è relativo ad acquisizione cespiti di cui alla Fonte di Finanziamento

ATTESTAZIONE DI VERIFICA E REGISTRAZIONE CONTABILE 2 (per le proposte che determinano un costo per l’AORN)

Il costo derivante dal presente atto : €3.689,28

- è di competenza dell'esercizio 2025 , imputabile al conto economico 5010206050 - Altri beni non sanitari da scomputare dal preventivo di spesa 12/19 che presenta la necessaria disponibilità
- è relativo ad acquisizione cespiti di cui alla Fonte di Finanziamento

ATTESTAZIONE DI VERIFICA E REGISTRAZIONE CONTABILE 3 (per le proposte che determinano un costo per l’AORN)

Il costo derivante dal presente atto : €1.844,64

- è di competenza dell'esercizio 2026 , imputabile al conto economico 5010206050 - Altri beni non sanitari da scomputare dal preventivo di spesa 6/19 che presenta la necessaria disponibilità
- è relativo ad acquisizione cespiti di cui alla Fonte di Finanziamento

Caserta li, 12/11/2024

il Direttore
UOC GESTIONE ECONOMICO FINANZIARIA
Carmela Zito