



Deliberazione del Direttore Generale N. 59 del 17/09/2025

Proponente: Il Direttore UOC PROVVEDITORATO ED ECONOMATO

Oggetto: PROCEDURA DI GARA APERTA E TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO ANNUALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI DEGENTI DELL’AORN “S.ANNA E S.SEBASTIANO” DI CASERTA - INDIZIONE E APPROVAZIONE ATTI DI GARA.

PUBBLICAZIONE

In pubblicazione dal 17/09/2025 e per il periodo prescritto dalla vigente normativa in materia (art.8 D.Lgs 14/2013, n.33 e smi)

ESECUTIVITÀ'

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

Gennaro Volpe - DIREZIONE GENERALE

Teresa Capobianco - UOC PROVVEDITORATO ED ECONOMATO

Eduardo Chianese - UOC GESTIONE ECONOMICO FINANZIARIA

Vincenzo Giordano - DIREZIONE SANITARIA

Chiara Di Biase - DIREZIONE AMMINISTRATIVA

Eduardo Chianese - UOC AFFARI GENERALI

Oggetto: PROCEDURA DI GARA APERTA E TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO ANNUALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI DEGENTI DELL'AORN "S.ANNA E S.SEBASTIANO" DI CASERTA - INDIZIONE E APPROVAZIONE ATTI DI GARA.

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 Commissario Straordinario n. 13/2019, quest' AORN ha aderito alla Convenzione stipulata dalla SO.RE.SA. S.p.a. (Determinazione So.Re.Sa. n.73/2019) per il lotto n. 1, incluso nella procedura aperta concernente l'affidamento quinquennale del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale presso le Aziende Sanitarie della Regione Campania, in capo alla A.T.I. Ep. Spa. /Sagifi Spa., tanto per l'importo complessivo quinquennale di € 8.907.750,00 oltre IVA;
- **che** tale lotto è stato aggiudicato alla succitata A.T.I. E.p. S.p.A. / Sagifi S.p.A. (CIG master 6836872D3E), giusta contratto Rep. n. 27/19;
- **che** in esecuzione del citato atto deliberativo, è intervenuto atto di adesione (Prot. 23245/2019 – agli atti);
- **che** con Deliberazione del DG n. 727 del 26/09/2022, la precitata Azienda ha preso atto della determinazione del Direttore Generale n. 182/2022, con cui la So.Re.Sa. S.p.a. ha riconosciuto alla predetta A.T.I., per il lotto n.1, la revisione in aumento dei prezzi aggiudicati per ciascun pasto che compone la derrata alimentare giornaliera (colazione, pranzo, cena) nella misura del 4,4%;
- **che** con Deliberazione del DG n. 1167 del 15/11/2024, la medesima Azienda ha preso atto della determinazione del Direttore Generale n. 270/2024, con cui la So.Re.Sa. S.p.a. ha riconosciuto alla stessa A.T.I., per il Lotto *de quo*, l'adeguamento dei prezzi nella misura di un ulteriore aumento del 5% sul prezzo di aggiudicazione, da aggiungersi all'incremento del 4,4% derivante dalla Determinazione So.Re.Sa. S.p.a. n. 182/2022;

Preso atto

- **che** con determina del DG n. 296 del 21 dicembre 2023, il servizio di ristorazione degenti è stato inserito dalla So.re.sa. Spa. nel Piano delle Iniziative 2024 – Servizi, giusta consultazione della piattaforma di pertinenza;

Deliberazione del Direttore Generale

Dato atto

- che con Deliberazione del DG n.1338 del 23/12/2024, che qui si intende integralmente trascritta, previa comunicazione della stessa So.re.sa. Spa. (Prot. n.20315 del 18/12/2024 – allegato n.1), da cui emerge - tra l’altro - che l’Amministrazione Contraente può apportare “*in piena autonomia le modifiche contrattuali previste dall’art. 106 del Codice dei contratti pubblici*”, è stata formalizzata - relativamente al servizio di che trattasi - in capo alla già citata ATI - l’applicazione del quinto d’obbligo, per l’importo complessivo di € 1.781.550,00 oltre IVA;

Preso atto altresì

- che con determina del DG n.345 del 19 dicembre 2024, il servizio in parola è stato nuovamente inserito dalla So.re.sa. Spa. nel Piano delle Iniziative 2025 - Servizi, come risulta dalla consultazione della piattaforma in uso;

Rilevato

- che nel mese di luglio, in prossimità dell’esaurirsi della disponibilità economica presente sul contratto in questione (31/07/2025), è sorta l’esigenza - stante la mancata attivazione della gara centralizzata da parte della So.re.sa. Spa. - di predisporre gli atti propedeutici alla richiesta della prescritta autorizzazione a procedere in autonomia;
- che, al fine di disporre degli elementi indispensabili alla stesura della relativa documentazione di gara, è stata intrattenuta tramite mail (agli atti), per quanto di competenza di ogni singola professionalità, corrispondenza con i Direttori dell’esecuzione del contratto, Dott. sse Maria Antonietta Amorosa - Dirigente Amministrativo e Rosa Capriello - Dietista, con il Direttore della UOC Ingegneria Ospedaliera, Arch. Antonio Rocchio e con il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, Dott.ssa Margherita Agresti;
- che in data 31/07/2025, è stato acquisito agli atti della UOC scrivente il Capitolato Tecnico, predisposto dal Direttore della UOC Organizzazione dei Servizi Ospedalieri ed Igiene Sanitaria, Dott. Alfredo Matano e dalla Dietista, Dott.ssa Rosa Capriello (allegato n.2 - stralcio) unitamente alla documentazione tecnica di pertinenza;
- che, trattandosi di gara da aggiudicarsi secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa (art. 130 comma 1 D.Lgs n.36/2023 e smi), l’Ufficio deputato all’istruttoria preventiva ha determinato, con l’ausilio del Supporto al Rup (Del. DG n. 650/2025), i parametri per l’attribuzione dei punteggi qualità con indicazione dei relativi fattori ponderali;

Vista

- la deliberazione dell’allora DG n.1270/2024, con cui è stato approvato il Programma triennale per gli acquisti di beni e servizi 2025/2027, inserendo la procedura *de qua*;

Viste altresì

- la richiesta PI102060 - 25 (Prot. n. 25505/2025 - allegato n.3), inoltrata da quest’AORN alla So.re.sa. Spa. per il rilascio dell’autorizzazione all’espletamento in autonomia di gara aperta e telematica per l’affidamento annuale ex art. 108 comma 1 del D.Lgs. citato del

Deliberazione del Direttore Generale

servizio in questione, con opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi, per l'importo complessivo di € 3.900.871,80 oltre Iva e complessivi oneri DUVRI, pari ad € 2.000,00 (Lotto unico);

- l'autorizzazione concessa dalla predetta So.re.sa. Spa. all'espletamento diretto di autonoma procedura (allegato n. 4 - riscontro PI102060 - 25);

Dato atto inoltre

- che con nota Prot. n. 28725 del 15/09/2025 (agli atti) è stato costituito il gruppo di lavoro, come previsto dall'art. 8 del Regolamento incentivi per le funzioni tecniche e dall'art. 45 del D.Lgs. n. 26/2023 e smi;
- che il quadro economico riferito alla presente procedura è il seguente:

QUADRO ECONOMICO RIEPILOGATIVO			
A)	SERVIZIO		
A1	Servizio di ristorazione ai degenti con opzione di rinnovo + oneri DUVRI	€ 3.902.871,80	
		Totale A)	€ 3.902.871,80
B)	Somme a disposizione dell'Amministrazione		
B1	IVA al 10% sul servizio	€ 390.087,18	
B2	Incentivo per personale tecnico e beni strumentali	€ 48.901,86	
		Totale B)	€ 438.989,04
		TOTALE A) + B)	€ 4.341.860,84

Vista

- la documentazione di gara (allegato n.5) composta - sulla base del Capitolato tecnico - dai seguenti elaborati, redatti a cura dell'U.O.C. Provveditorato ed Economato:
 - Disciplinare di gara e relativi allegati
 - Allegato A/1 Domanda di partecipazione;
 - Allegato A/2 DGUE;
 - Allegato A/3 Scheda fornitore;
 - Allegato A/4 Avvalimento- Dichiarazione;
 - Allegato A/5 Schema di offerta economica;
 - Allegato A/6 Dichiarazione di equivalenza;
 - Allegato A/7 Assolvimento imposta di bollo;
 - Allegato A/8 Protocollo di legalità;
 - Allegato A/9 Richiesta sopralluogo;
 - Allegato A/10 Schema di contratto;
 - Capitolato Tecnico e relativi allegati di seguito descritti
 - Allegato n. 1 Specifica tecnica relativa al dimensionamento e caratteristiche del

Deliberazione del Direttore Generale

servizio e alle tecnologie impiegate;

- Allegato n.2 Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari;
- Allegato n. 3 Specifica tecnica relativa alle caratteristiche microbiologiche e chimico fisiche degli alimenti e dell'ambiente;
- Allegato n. 4 Specifiche tecniche relative alle frequenze, grammature e composizione dei menù ospedalieri;
- Allegato n. 5 Specifica tecnica relativa alle procedure operative per l'esecuzione del servizio;
- Allegato n. 6 Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione ordinaria presso le Cucine e presso i locali di consumo del pasto;
- Allegato n. 7 Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI);
- Allegato n. 8 Dettaglio del personale attualmente impiegato;
- Allegato n. 9 Dettaglio elenco macchine e attrezzature;

Atteso

- **che** nel frattempo, trattandosi di un servizio essenziale ai fini dell'assistenza sanitaria, è stato chiesto (pec del 29/07/2025 - allegato n.6) alla A.T.I. E.p. S.p.A./Sagifi S.p.A. di manifestare *"nell'iter dell'attivazione della gara ponte"* l'assenso al mantenimento del rapporto contrattuale in essere *"agli stessi patti e condizioni"*, stante l'inclusione del medesimo servizio nella programmazione centralizzata – Servizi anno 2025;
- **che** la succitata A.T.I. ha riscontrato positivamente la richiesta inoltratale (pec del 29/07/2025 – agli atti);
- **che** a seguito della richiesta dello scrivente Servizio (pec del 08/09/2025 – allegato n.7), i precitati Direttori dell'esecuzione del contratto hanno comunicato (pec del 09/09/2025 - allegato n.8) che la stessa A.T.I. *"ha a tutt'oggi regolarmente eseguito presso questa AORN le prestazioni previste"* e di tanto occorre prendere atto;

Considerato

- **che**, stante l'attuale indisponibilità dell'aggiudicazione centralizzata, si rende necessario indire la summenzionata procedura di gara, onde soddisfare le esigenze operative di quest'AORN;
- **che**, nell'*iter* dell'espletamento dell'*indicenda* procedura, ricorre l'esigenza di garantire l'erogazione del servizio *de quo* senza soluzione di continuità, trattandosi di un servizio essenziale per l'assistenza sanitaria;
- **che** pertanto occorre prendere atto del servizio regolarmente erogato *medio-tempore* dalla suddetta ATI (Cfr. allegato n. 8) e procedere al mantenimento del rapporto contrattuale in corso con la stessa A.T.I., agli stessi patti e condizioni, fino al 30/06/2026 e salvo risoluzione anticipata in caso di preventiva definizione della procedura;

Preso inoltre atto

- **che** la suddetta procedura, ai sensi della normativa vigente in materia di appalti pubblici (art. 25 del D. Lgs. n. 36/2023 e smi.) sarà espletata mediante l'utilizzo della piattaforma telematica di negoziazione, all'uopo costituita (Sistema Informativo Appalti Pubblici

Deliberazione del Direttore Generale

Sanità – S.I.A.P.S.) e in dotazione della So.re.sa. S.p.a.;

Ritenuto pertanto di

- doversi procedere all'indizione di appalto nella forma della procedura aperta (art. 71 del D. Lgs. n.36/2023 e smi.) per l'affidamento annuale, con opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi, del Servizio di ristorazione ai degenti di quest'AORN (Lotto unico) da aggiudicarsi - tramite l'utilizzo della piattaforma telematica SIAPS, allestita dalla So.re.sa. Spa. - secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 108, comma D.Lgs n.36/2023 e smi) e per l'importo complessivo a base d'asta di € 3.900.871,80 Iva esclusa, oltre oneri DUVRI pari ad € 2.000,00, approvando contestualmente gli atti di gara (Cfr. allegato n.5);

Attestata la conformità del presente atto alle norme sul trattamento dei dati di cui al D.lgs. 196/2003, così come integrato con le modifiche prodotte dal D.lgs. 101/2018 per l'adeguamento della normativa nazionale al Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e dalle successive introduzioni previste dalla legge 27 dicembre 2019 n. 160, che contiene principi e prescrizioni per il trattamento dei dati personali, anche con riferimento alla loro "diffusione", e dichiarato di aver valutato la rispondenza del testo, compreso gli eventuali allegati, destinato alla diffusione per il mezzo dell'Albo Pretorio alle suddette prescrizioni e ne dispone la pubblicazione nei modi di legge;

PROPONE

1. di indire gara di appalto nella forma della procedura aperta (art. 71 del D. Lgs. n.36/2023 e smi.) per l'affidamento annuale, con opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi, del Servizio di ristorazione ai degenti di quest'AORN (Lotto unico) da aggiudicarsi - tramite l'utilizzo della piattaforma telematica SIAPS, allestita dalla So.re.sa. Spa - secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 108, comma D.Lgs n.36/2023 e smi) e per l'importo complessivo a base d'asta di € 3.900.871,80 Iva esclusa, oltre oneri DUVRI pari a complessivi € 2.000,00;
2. di approvare (Cfr. allegato n.5) la documentazione di gara composta - sulla base del Capitolato tecnico - dai seguenti elaborati, redatti a cura dell'U.O.C. Provveditorato ed Economato, elencata in premessa e da intendersi qui integralmente trascritta;
3. di imputare l'importo di € 48.901,86, quale incentivo per funzioni tecniche e beni strumentali, al conto economico n. 5020202150 del Bilancio 2025;
4. di procedere, attese le motivazioni sopraesposte e qui integralmente trascritte, al mantenimento del rapporto contrattuale in capo alla A.T.I. E.P. S.p.A./Sagifi S.p.A, agli stessi patti e condizioni delle Deliberazioni del Commissario Straordinario n.13/2019 e dell'allora Direttore Generale n.133/2024, fino al 30/06/2026 e salvo risoluzione anticipata in caso di preventiva definizione della procedura in questione da parte di So.re.sa. SpA;
5. di imputare altresì il costo presumibile derivante dal mantenimento del suddetto rapporto contrattuale in essere con la precitata A.T.I., pari ad € 1.980.000,00 IVA compresa sul conto economico di competenza n. 5020201100, come di seguito indicato:
 - bilancio 2025 (5/10) - € 990.000,00;

Deliberazione del Direttore Generale

- bilancio 2026 (5/10) - € 990.000,00;
- 6. di prendere atto che i costi effettivi derivanti dall'affidamento del presente appalto verranno definiti in sede di aggiudicazione definitiva e saranno imputati dalla UOC Gestione Risorse Economico-Finanziarie ai competenti conti di bilancio;
- 7. di prevedere la clausola di recesso, ai sensi del combinato disposto degli artt. 92 e 100 del D. Lgs. n.159/2011 e smi, qualora vengano accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa;
- 8. di prevedere inoltre apposita clausola risolutiva espressa, qualora So.re.sa. Spa (soggetto aggregatore per la Regione Campania) avesse nel frattempo attivato analoga convenzione/accordo quadro;
- 9. di nominare ex art. 15 del D. Lgs. n.36/2023 e smi quale RUP la Dott.ssa Teresa Capobianco, Direttore UOC Provveditorato – Economato, confermando Direttori dell'esecuzione del contratto ex art. 114 del medesimo Decreto, le Dott.sse Maria Antonietta Amorosa – Dirigente amministrativo e Rosa Capriello – Dietista (Del. DG n. 990/2024);
- 10. di notificare il presente provvedimento alla ATI E.P. S.p.A./Sagifi S.p.A.;
- 11. di trasmettere copia del presente atto al Collegio Sindacale, ai sensi di legge, nonché alle UU.OO.CC. Gestione Risorse Economico - Finanziarie, Organizzazione dei Servizi Ospedalieri ed Igiene Sanitaria ed Ingegneria Ospedaliera, oltreché ai Direttori dell'esecuzione del contratto;
- 12. di rendere lo stesso immediatamente eseguibile, stante l'esigenza di definire la procedura nei tempi di legge.

Il Funzionario
Dott. Mario Pavone

UOC PROVVEDITORATO – ECONOMATO
IL DIRETTORE
Dott.ssa Teresa Capobianco
(f.to digitalmente)

ATTESTAZIONE CONTABILE

- Vedi Allegato

Deliberazione del Direttore Generale

IL DIRETTORE GENERALE

Dr. Gennaro Volpe

individuato con D.G.R.C. n. 591 del 06/08/2025

immesso nelle funzioni con D.P.G.R.C. n. 109 del 08/08/2025

Vista la proposta di deliberazione che precede, a firma del Direttore UOC Provveditorato ed Economato
Dott.ssa Teresa Capobianco

Acquisiti i pareri favorevoli del Direttore Sanitario e del Direttore Amministrativo sotto riportati:

Il Il Direttore Sanitario Dr. Vincenzo Giordano (f.to digitalmente)

Il Direttore Amministrativo Avv. Chiara Di Biase (f.to digitalmente)

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:

Indire gara di appalto nella forma della procedura aperta (art. 71 del D. Lgs. n.36/2023 e smi.) per l'affidamento annuale, con opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi, del Servizio di ristorazione ai degenti di quest'AORN (Lotto unico) da aggiudicarsi - tramite l'utilizzo della piattaforma telematica SIAPS, allestita dalla So.re.sa. Spa - secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 108, comma D.Lgs n.36/2023 e smi) e per l'importo complessivo a base d'asta di € 3.900.871,80 Iva esclusa, oltre oneri DUVRI pari a complessivi € 2.000,00;

Approvare (Cfr. allegato n.5) la documentazione di gara composta - sulla base del Capitolato tecnico - dai seguenti elaborati, redatti a cura dell'U.O.C. Provveditorato ed Economato, elencata in premessa e da intendersi qui integralmente trascritta:

Imputare l'importo di € 48.901,86, quale incentivo per funzioni tecniche e beni strumentali, al conto economico n. 5020202150 del Bilancio 2025;

Procedere, attese le motivazioni sopraesposte e qui integralmente trascritte, al mantenimento del rapporto contrattuale in capo alla A.T.I. E.P. S.p.A./Sagifi S.p.A, agli stessi patti e condizioni delle Deliberazioni del Commissario Straordinario n.13/2019 e dell'allora Direttore Generale n.133/2024, fino al 30/06/2026 e salvo risoluzione anticipata in caso di preventiva definizione della procedura in questione da parte di So.re.sa. SpA;

Imputare altresì il costo presumibile derivante dal mantenimento del suddetto rapporto contrattuale in essere con la precitata A.T.I., pari ad € 1.980.000,00 IVA compresa sul conto economico di competenza n. 5020201100 come di seguito indicato:

Deliberazione del Direttore Generale

- bilancio 2025 (5/10) - € 990.000,00;
- bilancio 2026 (5/10) - € 990.000,00;

Prendere atto che i costi effettivi derivanti dall'affidamento del presente appalto verranno definiti in sede di aggiudicazione definitiva e saranno imputati dalla UOC Gestione Risorse Economico-Finanziarie ai competenti conti di bilancio;

Prevedere la clausola di recesso, ai sensi del combinato disposto degli artt. 92 e 100 del D. Lgs. n.159/2011 e smi, qualora vengano accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa;

Prevedere inoltre apposita clausola risolutiva espressa, qualora So.re.sa. Spa (soggetto aggregatore per la Regione Campania) avesse nel frattempo attivato analoga convenzione/accordo quadro;

Nominare ex art. 15 del D. Lgs. n.36/2023 e smi quale RUP la Dott.ssa Teresa Capobianco, Direttore UOC Provveditorato – Economato, confermando Direttori dell'esecuzione del contratto ex art. 114 del medesimo Decreto, le Dott.sse Maria Antonietta Amorosa – Dirigente amministrativo e Rosa Capriello – Dietista (Del. DG n. 990/2024);

Notificare il presente provvedimento alla ATI E.P. S.p.A./Sagifi S.p.A.;

Trasmettere copia del presente atto al Collegio Sindacale, ai sensi di legge, nonché alle UU.OO.CC. Gestione Risorse Economico - Finanziarie, Organizzazione dei Servizi Ospedalieri ed Igiene Sanitaria ed Ingegneria Ospedaliera, oltreché ai Direttori dell'esecuzione del contratto;

Rendere lo stesso immediatamente eseguibile, stante l'esigenza di definire la procedura nei tempi di legge.

IL DIRETTORE GENERALE

Dott. Gennaro Volpe
(f.to digitalmente)

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

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.

all. M.L

provveditorato@ospedale.caserta.it

Da: Dir ospedale caserta <direzioneamministrativa@ospedale.caserta.it>
Inviato: mercoledì 18 dicembre 2024 14:36
A: provveditorato@ospedale.caserta.it
Oggetto: servizio di ristorazione
Allegati: provv servizio di ristorazione.pdf

Si trasmette, in allegato, la nota decretata dal Direttore Amministrativo Avv. Amalia Carrara.

La Segreteria

Direttor U.O.C. Provvedi
Per U.D.L. N° 1
Provvedi Vedi gli
Avvocati
Avv. Amalia Carrara
Il Direttore Amministrativo
Avv. Fabio Aprea

AL DIRETTORE U.O.C.
PROVVEDITORATO ED ECONOMATO
A.O.R.N. SAN'ANNA E SAN SEBASTIANO

E PC ILL. MO DIRETTORE GENERALE
A.O.R.N. SANT'ANNA E SAN SEBASTIANO

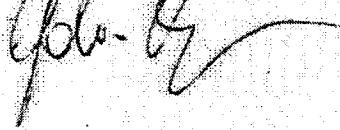
OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LE SEDI DELLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE CAMPANIA – AGGIUDICAZIONE LOTTO 1 – RISCONTRO VS NOTA PROT. 0037489/U del 17/12/2024

Con riferimento alla gara in oggetto, in riscontro alla vostra nota prot. 0037489/U del 17/12/2024 (SoReSa-0020287-2024 del 17/12/2024), si comunica che, codesta Amministrazione Contraente titolare del contratto attuativo di fornitura, nel corso dell'esecuzione contrattuale, potrà apportare, in piena autonomia le modifiche contrattuali previste dall'art. 106 del Codice dei contratti pubblici.

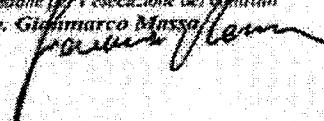
L'art. 106 comma 12 del D.lgs 50/2016 prevede espressamente che "La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto".

Pertanto, codesta Azienda dovrà trasmettere il relativo Provvedimento di Adesione nonché Atto di Adesione all'Operatore economico, e alla scrivente Centrale di Committenza Regionale per copia, in coerenza con quanto riportato nella presente nota.

**Avv. Fabio Aprea
Direttore Affari Legali**



So.Re.Sa. S.p.A.
Il Responsabile per l'esecuzione dei contratti
Avv. Gianmarco Massa



DIREZIONE AFFARI LEGALI SO.RE.SA. SPA

So.Re.Sa. S.p.A. con socio unico

Sede legale: Centro Direzionale / Isola G3 - Napoli (80143) / Tel.: 081 21.28.174

Capitale sociale 500.000,00 interamente versati - Codice Fiscale e Partita I.V.A. 04786681215 - Iscritta al Registro delle Imprese di Napoli

www.soresa.it

 fb.com/soresospa

 twitter.com/SoresaSpa

 Soresa SpA





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

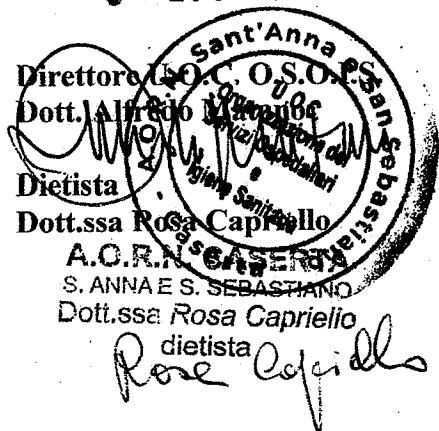
All. M. 2

STRALCIO

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI
DEGENTI DELL'A.O.R.N. "SANT'ANNA E SAN SEBASTIANO" DI CASERTA**

CAPITOLATO TECNICO

31 LUG 2025





INDICE

A. INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO	7
1. Definizioni.....	7
2. Oggetto dell'appalto	11
3. Disposizioni preliminari	13
4. Durata dell'appalto	14
5. Norme e obiettivi generali	14
6. Lingua ufficiale	14
7. Dimensione presunta dell'utenza	15
8. Relazione sull'andamento del servizio	16
9. Obblighi di riservatezza e di segretezza	16
10. Calendario di erogazione del Servizio	16
B. INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO.....	16
1. Attività costituenti il servizio	16
2. Specifiche tecniche del servizio	18
3. Modalità di erogazione del servizio	19
C. CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	21
1. Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.....	21
2. Iniziative a carattere sociale	24
D. MENU' PER LE DIVERSE CATEGORIE DI UTENTI	25
1. Articolazione e composizione dei Menù	25
2. Tabelle delle grammature degli ingredienti	26
3. Struttura del menù giornaliero	26
4. Struttura della merenda	27
5. Diete speciali	27
6. Fornitura generi alimentari extra presso i reparti	28



REGIONE CAMPANIA
AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE
“SANT’ANNA E SAN SEBASTIANO”
CASERTA

7. Menù per esigenze etico-religiose	29
8. Accessori per il condimento.	29
9. Variazione del menù	30
10. Integrazione del menù in occasione delle Festività	30
11. Menù accompagnatori pazienti in regime A.L.P.I	30
E. NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	31
1. Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo	31
2. Documentazione da fornire alla Stazione Appaltante	31
3. Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	32
4. Norme per una corretta igiene della produzione	32
5. Igiene del personale	32
6. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	32
7. Divieto di riciclo	33
8. Indumenti di lavoro e DPI	33
F. NORME PER LA PRENOTAZIONE E IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI	33
1. Prenotazione pasti.....	33
2. Confezionamento dei pasti	35
3. Diete speciali	35
4. Trasporto e consegna colazione	35
5. Modalità di conservazione delle diete speciali durante il trasporto.....	36
6. Modalità di trasporto e consegna dei pasti a posto letto degente	36
7. Automezzi per il trasporto	37
8. Orari di consegna e distribuzione dei pasti presso i reparti	38
9. Ritiro dei carrelli, dei vassoi e rigoverno post-consumo dei pasti per degenti	39
10. Norme per la somministrazione dei pasti ai degenti	39
11. Quantità in volumi e in numero	40



G. PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI.....	40
1. Regolamenti.....	40
2. Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature	40
3. Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	41
4. Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti	41
5. Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti	41
6. Rifiuti e materiali di risulta	42
H. NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	42
1. Disposizioni generali in materia di sicurezza	42
2. Misure per eliminare i rischi interferenti	43
3. Impiego di energia	43
4. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	43
I. DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI	43
1. Capitolato Speciale d'Appalto e Specifiche Tecniche	43
2. Manuale della Qualità	43
3. Manuale di Autocontrollo	44
4. Documento di valutazione dei rischi	44
5. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza	44
J. CONTROLLO DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO	44
1. Disposizioni generali	44
2. Organismi preposti al controllo da parte della Stazione Appaltante	45
3. Metodologia e contenuti dei controlli	45
4. Blocco delle derrate	46
5. Contestazioni all'O.E.A. a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante	46
6. Customer Satisfaction.....	46

7. Penali di competenza della Stazione Appaltante	47
8. Recupero delle penalità	50
K. BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	50
1. Verbale di consegna dei locali e inventario	50
2. Divieto di variazione della destinazione d'uso	51
3. Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'O.E.A.	51
4. Verifica periodica dei locali di produzione	52
5. Inventari di riconsegna	52
L. PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO, TRACCIABILITA'	
FINANZIARIA.....	53
1. Prezzi e modalità di fatturazione	53
2. Liquidazione delle fatture	54
3. Adeguamenti dei prezzi	54
M. PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	54
1. Disposizioni generali relative al personale	54
2. Rapporto di lavoro	55
3. Organico e reintegro personale mancante	56
4. Direttore Tecnico del Servizio	57
5. Informazione ai dipendenti dell'O.E.A.	57
6. Cuochi, dietisti e addetti specializzati	58
7. Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti	58
8. Personale addetto alla somministrazione dei pasti	58
9. Corsi di formazione professionale.	58
10. Norme comportamentali del personale e adeguamento alle norme di carattere generale interno	59
N. ONERI A CARICO DELL'O.E.A. E STAZIONE APPALTANTE	61
1. Oneri economici a carico dell'O.E.A. per lo svolgimento delle attività	61

2. Redazione e stampa menù e comunicazione agli utenti	62
3. Obblighi normativi	62
4. Oneri economici a carico della Stazione Appaltante	63
5. Spese a carico della Stazione Appaltante a causa di forza maggiore	63
6. Divieto di interruzione nell'esecuzione dei servizi	63
7. Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione dei servizi	64
O. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	66
P. PROGETTO TECNICO.....	66

All. M. 3

A.O. "SANT'ANNA E SAN SEBASTIANO"

Via Ferdinando Palasciano - 81100 Caserta (Caserta)

P.I./C.F. n° 02201130610

Tel: 0823 232429

Pec: provveditorato@ospedalecasertapec.it | E-mail: direzionegenerale@ospedalecasertapec.it

Sito: https://www.ospedale.caserta.it/

Alla So.Re.Sa. spa

Oggetto: Legge Regionale n.4 del 15.03.2011. Decreti commissariali n.58/2011 e n.11/2012. Richiesta di autorizzazione per espletamento in autonomia procedura di gara d'appalto.

Ai sensi della normativa regionale richiamata in oggetto, si chiede espressa autorizzazione per l'espletamento in autonomia della seguente procedura di gara d'appalto:

Programmazione Soresa	SI
Riferimento gara in programmazione	Servizio di ristorazione ai degenti delle Aziende Sanitarie della Regione Campania
DPCM	SI
Convenzioni/AQ attivi	NO
Oggetto	Affidamento annuale comprensivo di rinnovo del Servizio ristorazione ai degenti dell'AORN S.Anna e San Sebastiano di Caserta
Categoria	Servizi
Base d'asta complessiva	3900871.75
Metodo di calcolo base d'asta	Prezzi medi di mercato
Suddivisione in lotti	NO
Tipologia Gara	Procedura aperta
Motivazione per attivazione procedura negoziata	
Durata contratto	12
Opzioni, proroghe e rinnovi	Opzione di rinnovo per ulteriori 12 mesi
Criterio di aggiudicazione	Offerta economicamente più vantaggiosa
Acquisto inserito in programmazione annuale	SI
Indirizzo PEC	provveditorato@ospedalecasertapec.it
Tipo appalto	Servizi
Note	

Data 8/1/2025

Il Direttore Amministrativo

Avv. Amelia Carrara

A.O.R.N. Sant'Anna e San Sebastiano
CASERTA

U.O. CAPO PROVVEDITORATO ED ECONOMIA

Dott.ssa Teresa Capobianco

Il Direttore Sanitario

dott.ssa Angela ANNECCHIARICO

A.O.R.N.
SANT'ANNA E SAN SEBASTIANO
CASERTA

Il Direttore Generale
Gaetano GUBITOSA

All. M. 4

Al Direttore Generale
A.O. "SANT'ANNA E SAN SEBASTIANO"
PEC: provveditorato@ospedalecasertapec.it

e al Referente Aziendale
per il processo autorizzativo

Oggetto: Legge Regionale n. 4 del 15.03.2011. Decreti Commissariali n.58/2011 e n. 11/2012. Richiesta di autorizzazione per espletamento in autonomia procedura di gara d'appalto per "Affidamento annuale comprensivo di rinnovo del Servizio ristorazione ai degenti dell'AORN S.Anna e San Sebastiano di Caserta - PI102060-25"

A riscontro della richiesta di codesta Azienda

PI102060-25

del 8/4/2025

"Affidamento annuale comprensivo di rinnovo del Servizio ristorazione ai degenti dell'AORN S.Anna e San Sebastiano di Caserta"

si approva l'autorizzazione all'espletamento di autonoma procedura in virtù della seguente motivazione:

Si approva l'autorizzazione all'espletamento di autonoma procedura in virtù della seguente motivazione: si autorizza l'espletamento diretto di autonoma procedura di gara, per il tempo strettamente necessario con l'inserimento nel contratto d'appalto di apposita clausola risolutiva espressa in caso intervengano analoghi affidamenti da parte di So.Re.Sa. spa., in quanto l'oggetto della richiesta appartiene a: a) categorie merceologiche di cui all'art.9 co.3 DL n.66/2014 e DPCM 11 luglio 2018; b) categorie merceologiche che costituiscono oggetto delle iniziative di gara la cui indizione è programmata per l'anno di riferimento da So.Re.Sa., ai sensi dell'art.6, co.14-quinquies L.R. n.28/2003 come modificato dall'art.61 L.R. n.5/2021; c) categorie merceologiche che costituiscono oggetto delle Convenzioni e Accordi quadro derivanti da procedure di gara affidati da So.Re.Sa., ai sensi dell'art.6 co.16 L.R. n.28/2003 come modificato dall'art. 61 L.R. n.5/2021. Pertanto, tenuto conto della vostra necessità di garantire la continuità del servizio in oggetto ed evitare qualsiasi interruzione che potrebbe arrecare un pregiudizio alla Vostra Azienda, si autorizza l'espletamento diretto di autonoma procedura di gara con l'inserimento nel contratto d'appalto di apposita clausola risolutiva espressa per l'ipotesi di cui sopra. Si precisa, altresì, che la responsabilità circa le modalità di scelta del contraente, il criterio di aggiudicazione, la tipologia e le condizioni economiche dell'acquisto, i criteri di affidamento e il finanziamento della spesa occorrente ricade esclusivamente in capo alla stazione appaltante. Si rammenta che, ai sensi dell'art. 15 comma 13 lett. d) del D.L. 95/2012, gli Enti del Servizio Sanitario Nazionale sono obbligati ad utilizzare, per l'acquisto di beni e servizi relativi alle categorie merceologiche presenti nella piattaforma CONSIP, gli strumenti di acquisto e negoziazione telematici messi a disposizione della stessa CONSIP e che i contratti stipulati in violazione sono nulli, costituiscono illecito disciplinare e sono causa di responsabilità amministrativa. La presente autorizzazione ha valore di 6 mesi dalla ricezione della stessa e si comunica, inoltre, che occorrerà inviare alla scrivente Stazione Appaltante copia del provvedimento definitivo di aggiudicazione entro 10 giorni dall'intervenuta esecutività dello stesso.

Distinti saluti.

FABIO
APREA
SO.RE.SA
SPA
05.08.2025
17:25:38
GMT+02:00

RAFFAELE
SCOGNAMIGLIO
SO.RE.SA SPA
05.08.2025
11:22:05
GMT+01:00

Servizio ristorazione degenti*A.U. N. 6*

Da provveditorato@ospedalecasertappec.it <provveditorato@ospedalecasertappec.it>
A epspa@pec.it <epspa@pec.it>
Cc dec.ristorazionedegenti@ospedalecasertappec.it
<dec.ristorazionedegenti@ospedalecasertappec.it>
Data martedì 29 luglio 2025 - 14:08

Nell'iter dell'attivazione della gara ponte concernente il servizio in oggetto, presente nella programmazione Soresa (anno 2024 / Det. n. 345/2024 - anno 2025 / Det. n. 296/2025), si chiede a codesta spett.le ATI di manifestare, con la massima tempestività, l'assenso al mantenimento, agli stessi patti e condizioni, del rapporto contrattuale in essere.

Sarà ns. cura - in caso di detto assenso - formalizzare il relativo provvedimento e susseguentemente trasmetterlo a codesta ATI.

Restasi in attesa di risposta.

Cordialmente

Dott.ssa Teresa Capobianco

*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@ospedalecasertappec.it*

servizio di ristorazione degenti - richiesta*Au. N. 78*

Da provveditorato@ospedalecasertappec.it <provveditorato@ospedalecasertappec.it>
A dec.ristorazionedegenti@ospedalecasertappec.it
<dec.ristorazionedegenti@ospedalecasertappec.it>
Data Monday 8 September 2025 - 14:21

In riferimento al servizio in oggetto, si chiede alle SS.LL, nella qualità di Direttori dell'esecuzione del contratto, di comunicare se l'ATI EP SPA/SAGIFI SPA , tenuto conto della disponibilità manifestata al mantenimento del rapporto contrattuale in essere, a tutt'oggi ha eseguito le prestazioni di che trattasi.

IL Direttore

Dott.ssa Teresa Capobianco

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@ospedalecasertappec.it

comunicazione servizio ristoro

All - n. 88

Da **Maria Antonietta Amorosa** <dec.ristorazionedegenti@ospedalecasertapec.it>
A **provveditorato@ospedalecasertapec.it** <provveditorato@ospedalecasertapec.it>
Data Tuesday 9 September 2025 - 15:04

In riferimento a quanto richiesto a mezzo pec, si comunica che a seguito di adesione alla Convenzione stipulata dalla So.Re.Sa. S.p.A. , giusta deliberazione n. 13 del 26/08/2019, la Ditta ATI EP SPA/SAGIFI, ha a tutt'oggi regolarmente eseguito presso questa AORN le prestazioni previste in ottemperanza al capitolato ed in esecuzione del contratto n. 27/19.

I DEC

dott.ssa Maria Antonietta Amorosa

dott.ssa Rosa Capriello

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

**AORN
CASERTA**

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI
DEGENTI DELL'A.O.R.N. "SANT'ANNA E SAN SEBASTIANO" DI CASERTA**

CAPITOLATO TECNICO



INDICE

A. INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO	7
1. Definizioni.....	7
2. Oggetto dell'appalto	11
3. Disposizioni preliminari	13
4. Durata dell'appalto	14
5. Norme e obiettivi generali	14
6. Lingua ufficiale	14
7. Dimensione presunta dell'utenza	15
8. Relazione sull'andamento del servizio	16
9. Obblighi di riservatezza e di segretezza	16
10. Calendario di erogazione del Servizio	16
B. INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO.....	16
1. Attività costituenti il servizio	16
2. Specifiche tecniche del servizio	18
3. Modalità di erogazione del servizio	19
C. CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	21
1. Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.....	21
2. Iniziative a carattere sociale	24
D. MENU' PER LE DIVERSE CATEGORIE DI UTENTI	25
1. Articolazione e composizione dei Menù	25
2. Tabelle delle grammature degli ingredienti	26
3. Struttura del menù giornaliero	26
4. Struttura della merenda	27
5. Diete speciali	27
6. Fornitura generi alimentari extra presso i reparti	28

7. Menù per esigenze etico-religiose	29
8. Accessori per il condimento.	29
9. Variazione del menù	30
10. Integrazione del menù in occasione delle Festività	30
11. Menù accompagnatori pazienti in regime A.L.P.I	30
E. NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	31
1. Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo	31
2. Documentazione da fornire alla Stazione Appaltante	31
3. Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	32
4. Norme per una corretta igiene della produzione	32
5. Igiene del personale	32
6. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	32
7. Divieto di riciclo	33
8. Indumenti di lavoro e DPI	33
F. NORME PER LA PRENOTAZIONE E IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI.....	33
1. Prenotazione pasti.....	33
2. Confezionamento dei pasti	35
3. Diete speciali	35
4. Trasporto e consegna colazione	35
5. Modalità di conservazione delle diete speciali durante il trasporto.....	36
6. Modalità di trasporto e consegna dei pasti a posto letto degente	36
7. Automezzi per il trasporto	37
8. Orari di consegna e distribuzione dei pasti presso i reparti	38
9. Ritiro dei carrelli, dei vassoi e rigoverno post-consumo dei pasti per degenti	39
10. Norme per la somministrazione dei pasti ai degenti	39
11. Quantità in volumi e in numero	40

G. PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI.....	40
1. Regolamenti.....	40
2. Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature	40
3. Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	41
4. Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti	41
5. Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti	41
6. Rifiuti e materiali di risulta	42
H. NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	42
1. Disposizioni generali in materia di sicurezza	42
2. Misure per eliminare i rischi interferenti	43
3. Impiego di energia	43
4. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	43
I. DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI	43
1. Capitolato Speciale d' Appalto e Specifiche Tecniche	43
2. Manuale della Qualità	43
3. Manuale di Autocontrollo	44
4. Documento di valutazione dei rischi	44
5. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza	44
J. CONTROLLO DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO	44
1. Disposizioni generali	44
2. Organismi preposti al controllo da parte della Stazione Appaltante	45
3. Metodologia e contenuti dei controlli	45
4. Blocco delle derrate	46
5. Contestazioni all'O.E.A. a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante	46
6. Customer Satisfaction.....	46

7. Penali di competenza della Stazione Appaltante	47
8. Recupero delle penalità	50
K. BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	50
1. Verbale di consegna dei locali e inventario	50
2. Divieto di variazione della destinazione d’uso	51
3. Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell’O.E.A.	51
4. Verifica periodica dei locali di produzione	52
5. Inventari di riconsegna	52
L. PREZZO DEL PASTO, MODALITA’ DI PAGAMENTO, TRACCIABILITA’ FINANZIARIA.....	53
1. Prezzi e modalità di fatturazione	53
2. Liquidazione delle fatture	54
3. Adeguamenti dei prezzi	54
M. PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	54
1. Disposizioni generali relative al personale	54
2. Rapporto di lavoro	55
3. Organico e reintegro personale mancante	56
4. Direttore Tecnico del Servizio	57
5. Informazione ai dipendenti dell’O.E.A.	57
6. Cuochi, dietisti e addetti specializzati	58
7. Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti	58
8. Personale addetto alla somministrazione dei pasti	58
9. Corsi di formazione professionale.	58
10. Norme comportamentali del personale e adeguamento alle norme di carattere generale interno	59
N. ONERI A CARICO DELL’O.E.A. E STAZIONE APPALTANTE	61
1. Oneri economici a carico dell’O.E.A. per lo svolgimento delle attività	61

2. Redazione e stampa menù e comunicazione agli utenti	62
3. Obblighi normativi	62
4. Oneri economici a carico della Stazione Appaltante	63
5. Spese a carico della Stazione Appaltante a causa di forza maggiore	63
6. Divieto di interruzione nell’esecuzione dei servizi	63
7. Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell’esecuzione dei servizi	64
O. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	66
P. PROGETTO TECNICO.....	66

A. INDICAZIONI GENERALI DELL’APPALTO

1. Definizioni

Nell’ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) **Alimento:** un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- b) **A.L.P.I.:** Attività Libero Professionale Intramuraria;
- c) **A.N.A.C.:** Autorità Nazionale Anti Corruzione;
- d) **Arredi:** complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- e) **Attrezzature:** strumenti necessari allo sviluppo dell’attività di produzione e/o trasporto e/o distribuzione dei pasti;
- f) **C.A.M.:** Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari approvati con Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in G.U. numero 90 del 04/04/2020;
- g) **Capitolato Speciale o Capitolato Tecnico o Capitolato:** il presente documento e tutti i suoi allegati;
- h) **Merenda:** spuntino destinato ad alcuni degenti, ad es. in DH Oncologico, Day Surgery e Dialisi, composto secondo quanto descritto al paragrafo D, punto 4;
- i) **Cucina:** struttura appartenente alla Stazione Appaltante ove vengono preparati i pasti;
- j) **D.E.C.:** Direttore esecutivo del contratto;
- k) **Dieta a carattere etico o religioso:** pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- l) **Dieta speciale *ad personam*:** schema dietoterapico elaborato *ad personam*, per soggetti con problematiche nutrizionali complesse, non previste dal Servizio di Dietetica della Stazione Appaltante, ed elaborate dai dietisti della Stazione Appaltante utilizzando grammature, alimenti e modalità di preparazioni specifiche;
- m) **Dieta speciale standard:** schema dietoterapico, con caratteristiche bromatologiche precodificate, per patologie sensibili alla dietoterapia (vedasi, in proposito, l’allegato al presente Capitolato Allegato n. 4 – “Specifiche tecniche relative alle frequenze, grammature e composizione dei menù ospedalieri”);

- n) **Dieta standard vitto comune:** regime alimentare comune;
- o) **Dietetico ospedaliero:** raccolta di schemi alimentari standardizzati a composizione bromatologica elaborati dal Servizio di Dietetica e Nutrizione della Stazione Appaltante (vedasi, in proposito, l’allegato al presente Capitolato Allegato n. 4 – “Specifiche tecniche relative alle frequenze, grammature e composizione dei menù ospedalieri”);
- p) **Distribuzione dei pasti:** l’insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall’O.E.A. per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- q) **DOP/IGP:** i prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazioni Geografiche Protette) sono definiti dal Regolamento (CE) 510/2006, come prodotti agricoli ed alimentari, conformi ad un disciplinare produttivo, originari di un luogo specifico, le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o completamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. I prodotti a marchio IGP indicano che almeno una delle tre fasi produttive avviene nella zona;
- r) **Frequenza:** numero di volte che determinate preparazioni gastronomiche devono essere presenti nel menu in un intervallo di tempo definito;
- s) **Impianti:** attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell’attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- t) **Inventario dei beni:** l’elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all’O.E.A., parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- u) **Legame fresco/caldo:** (cook&hold&serve) il pasto prodotto con questo sistema, dopo la sua produzione (a caldo o a freddo a seconda della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione, consegnato presso il luogo di consumo entro breve termine, in contenitori in mono o multi-razione e somministrato senza che siano previsti altri trattamenti termici;
- v) **Luoghi di consumo dei pasti:** ogni luogo ove vi siano utenti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- w) **Macchine:** strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;

- x) **Menù:** la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all’utenza per portata (es. varietà dei primi piatti, varietà dei secondi piatti ecc.) secondo la struttura definita (numero e tipologia di portate);
- y) **Menù completo:** menù per i degenti composto da colazione, pranzo e cena. Il menù completo verrà definito analiticamente quale minimo tra colazioni, pranzi e cene erogate (esempio: 10 colazioni, 20 pranzi e 15 cene corrispondono a 10 menù completi);
- z) **Menù giornaliero:** menù previsto giornalmente per i degenti che può essere completo o parziale;
- aa) **Menù paganti A.L.P.I:** menù per gli accompagnatori dei degenti ricoverati in regime di ALPI previsto per stagione, definito in base alle caratteristiche climatiche e composto da colazione, pranzo e cena o solo da alcune di queste componenti e diversificato dal menù giornaliero;
- bb) **Menù parziale:** menù per i degenti composto da alcune di queste componenti: colazione, pranzo e cena.
- cc) **Menù stagionale:** il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- dd) **Menù vegetariano:** il menù a base di prodotti vegetali, privo di prodotti carnei e di prodotti ittici;
- ee) **Operatore Economico Aggiudicatario (O.E.A.) o Fornitore:** l’impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che risulterà aggiudicatario della gara;
- ff) **Pasto:** le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l’utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- gg) **Portata:** ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
- hh) **Preparazione gastronomica:** la pietanza, il cd. piatto composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro);
- ii) **Prodotti agricoli e agroalimentari biologici:** alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;

- jj) **Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata:** alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG);
- kk) **Prodotto locale:** derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel disciplinare di gara;
- ll) **Prodotti tradizionali:** alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- mm) **Prodotto trasformato:** si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie;
- nn) **Produzione pasti:** l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E.A. per la preparazione dei pasti;
- oo) **Regime dietetico controllato:** il menù destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
- pp) **R.U.P.:** Responsabile Unico del Progetto;
- qq) **Servizio di Ristorazione:** il Servizio di Ristorazione reso mediante produzione e somministrazione dei pasti per gli utenti delle Stazione Appaltante secondo le specifiche descritte nel presente Capitolato;
- rr) **Sopralluogo tecnico presso i locali delle Stazione Appaltante:** visita congiunta del Fornitore e della Stazione Appaltante presso i locali di proprietà della Stazione Appaltante deputate allo svolgimento del servizio, da concedere in uso all'O.E.A. medesimo;
- ss) **Specifiche Tecniche:** insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'O.E.A. deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione Appaltante;
- tt) **Stazione Appaltante:** A.O.R.N. Sant'Anna e San Sebastiano che affida all'O.E.A. il servizio di ristorazione ai degenti, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- uu) **Stoviglie:** piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- vv) **Tegameria:** pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;

- ww) **Trasporto:** il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali o i luoghi di consumo;
- xx) **Utensileria:** coltelli, mestoli, teglie e quant’altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- yy) **Verbale di presa in consegna:** l’atto con il quale la Stazione Appaltante concede in uso all’O.E.A. i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l’inventario dei beni concessi in comodato d’uso gratuito.

2. Oggetto dell’appalto

L’appalto ha per oggetto l’espletamento del servizio di ristorazione ai degenti dell’A.O.R.N. “Sant’Anna e San Sebastiano” di Caserta. Il servizio dovrà essere svolto tutti i giorni dell’anno, festività incluse.

La modalità di erogazione dei pasti dovrà avvenire in legame “fresco-caldo”, utilizzando il centro di cottura interno all’Azienda che sarà affidato all’O.E.A. in comodato d’uso gratuito per l’intera durata contrattuale.

L’appalto è costituito da un unico lotto indivisibile (per convenzione Lotto 1): l’unitarietà è dettata dalle modalità esecutive del servizio, che richiedono una fruizione coordinata delle attività in cui si articola l’appalto, ed al fine di garantire la razionalizzazione e il contenimento della spesa pubblica attraverso una gestione globale del servizio.

La durata dell’appalto, unico lotto, è pari a 12 (dodici) mesi più un eventuale opzione di rinnovo per ulteriori 12 mesi.

L’importo stimato a base di gara comprende i costi della manodopera, i costi dei materiali e attrezzature, mezzi e comprensivi delle spese generali e degli utili dell’impresa che la stazione appaltante ha stimato in € 1.950.435,90 più I.V.A. Inoltre a tali così si aggiungono, come riportato nel DUVRI, i costi della sicurezza da interferenze, non soggetti a ribasso, che ammontano ad € 1.000,00 (oltre IVA) per la durata dell’affidamento di 12 mesi. Nel caso di rinnovo, i costi aggiuntivi relativi alla gestione delle interferenze saranno pari a € 1.000,00.

Il costo del personale annuo, ai sensi dell’art. 41 comma 14 del D.lgs 36/2023 e smi, è stato calcolato ed è pari al 62,04 % ovvero pari ad € 1.210.050,43, calcolati tenendo conto del numero di risorse attualmente impiegate nell’appalto, utilizzando i CCNL “Turismo – comparto pubblici esercizi,

Ristorazione Collettiva". Inoltre si è tenuto conto, nel costo complessivo dell'appalto, dell'utilizzo delle attrezzature/apparecchiature richieste per la garanzia della qualità del lavoro e dei servizi migliorativi.

Variazioni quantitative del servizio fornito in più o in meno rispetto alle previsioni del Capitolato (es. numero dei pasti richiesti), contenute entro le varianti di legge, non daranno diritto all'impresa aggiudicataria di pretendere alcun indennizzo o variazione dei prezzi unitari.

Nell'ipotesi in cui le Centrali Uniche di Committenza dovessero stipulare, a seguito di procedure di gara centralizzate e/o direttamente gestite, un appalto per un medesimo servizio, l'A.O.R.N. S. Anna e Sebastiano procederà a recedere il contratto derivato dalla presente procedura di gara, senza riconoscere alcun onere aggiuntivo, con comunicazione scritta senza termini di preavviso.

L'appalto è effettivo a partire dalla data indicata nel contratto.

La somma dell'importo totale per i dodici mesi di gara è di € 1.950.435,90 e con l'eventuale anno di rinnovo è di € 3.900.871,80 più I.V.A.

Si riporta di seguito la tabella riepilogativa contenente il dettaglio degli importi a base d'asta relativi ai singoli pasti.

Servizio di Ristorazione ai degenti dell' A.O.R.N. “Sant'Anna e San Sebastiano” di Caserta							
Lotto	Voce	Descrizione Pasto	Importo Base d'Asta per Singolo Pasto	Importo Base d'Asta per menù completo e merenda	Quantità Indicativa menù completi e merenda	Importo Base d'Asta per 12 mesi	Importo Base d'Asta per 12 mesi + eventuale rinnovo 12 mesi
1	1	Colazione	€ 1,13	€ 13,58	390	€ 1.950.435,90	€ 3.900.871,80
	2	Pranzo	€ 6,64				
	3	Cena	€ 5,81				
	4	Merenda	€ 1,13				

L'importo a base di gara è stato calcolato in relazione alla stima dei fabbisogni, in conformità alle previsioni della "clausola sociale" di cui all'art. 57 del D.Lgs.n.36/2023 e s.m.i alle condizioni di cui al capitolo M del presente Capitolato.

Altresì, l’importo a base di gara è stato calcolato considerando i prezzi di riferimento il servizio di ristorazione in ambito sanitario di cui alla delibera dell’ANAC n. 1204 del 23 novembre 2016, il cui allegato A “Aggiornamento prezzi riferimento ristorazione – luglio 2025” è stato aggiornato dall’Autorità rispetto al mese di settembre 2024.

Il sopralluogo è ammesso nel rispetto delle modalità riportate nel Disciplinare di gara.

I beni eventualmente forniti dall’O.E.A. ex novo o anche derivanti da sostituzioni, integrazioni o a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso la cucina, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà dell’Amministrazione. Alla scadenza del contratto i beni forniti dall’O.E.A. e quelli messi a disposizione dall’Amministrazione, devono risultare perfettamente puliti, funzionanti e in buono stato.

3. Disposizioni preliminari

L’assunzione dell’appalto di cui al presente Capitolato da parte dell’O.E.A. equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici. In particolare, l’O.E.A., all’atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute nel presente Capitolato.

Inoltre, tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali, ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio dell’O.E.A. circa la convenienza di assumere l’appalto, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti.

Si precisa che l’assunzione dell’appalto implica, per l’O.E.A., l’accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

L’O.E.A. è tenuta ad osservare le istruzioni e gli ordini impartiti dalla Stazione Appaltante.

Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia di appalto.

4. Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata di 12 (dodici) mesi decorrenti dalla data indicata nel contratto.

Nel caso la Stazione Appaltante lo ritenga opportuno la durata dell'appalto potrà essere estesa di ulteriori 12 (dodici) mesi. La Stazione Appaltante, nell'ipotesi in cui le Centrali Uniche di Committenza dovessero stipulare un appalto per un medesimo servizio, ha facoltà di recedere dal contratto di fornitura stipulato.

5. Norme e obiettivi generali

Le attività oggetto del presente Capitolato devono essere svolte a regola dell'arte e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio per gli utenti che accedono al servizio di ristorazione.

Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.

6. Lingua ufficiale

Tutti i documenti (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari, impianti e attrezzature di qualsiasi genere) forniti dall'O.E.A. dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.

Non saranno accettati documenti in altra lingua.

7. Dimensione presunta dell'utenza

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è rappresentata dai degenzi dell'A.O.R.N. sia in regime di degenza ordinaria che in regime di Day-Hospital. Nella tabella seguente viene riportato a titolo indicativo il numero di menù completi e merende totali, entro il quale l'O.E.A. è tenuto a stipulare il contratto di fornitura con la Stazione Appaltante. Si specifica che per numero di menù completi si intende il numero di pasti erogati comprensivi di colazione, pranzo e cena (es. numero menù completi pari a 50 equivale a 50 colazioni, 50 pranzi e 50 cene). Il menù completo può essere frazionato in relazione all'esigenze delle Stazione Appaltante, applicando il prezzo offerto per i singoli pasti (es. solo colazione, solo pranzo, solo cena).



REGIONE CAMPANIA

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

"SANT'ANNA E SAN SEBASTIANO"

CASERTA

Numero indicativo di menù completi e merenda – A.O.R.N. Sant'Anna e San Sebastiano di Caserta		
Tipologia	Quantità indicativa menù completi	Quantità indicativa annue
Menù completo	390	142.350
Merenda	42	15.330

Per determinati pazienti, non in regime di degenza ordinaria, sarà prevista la possibilità di usufruire di merenda, su indicazioni delle UU.OO. proponenti e solo a seguito dell'autorizzazione del Servizio Dietetica.

Si precisa che il numero dei menù completi indicato in tabella, desunto dal numero di pasti erogati mediamente nell'ultima annualità e considerando il numero di posti letto attivi, i ricoveri in regime di ricovero di degenza ordinaria e Day-Hospital, è da considerare indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta in quanto, trattandosi di appalto a misura, il corrispettivo erogato all'O.E.A. sarà determinato sulla base dei pasti effettivamente erogati.

Inoltre, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà, nel corso dell'esecuzione del contratto, di:

- richiedere l'estensione del servizio a favore di nuovi centri di utilizzo (ad esempio nel caso di apertura di nuovi reparti all'interno della struttura ospedaliera);
- sospendere o modificare, definitivamente o temporaneamente, la modalità di erogazione del servizio presso i centri di utilizzo.

8. Relazione sull'andamento del Servizio

Al termine di ogni semestre l'O.E.A. deve trasmettere al D.E.C. una relazione sull'andamento delle attività, contenente tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali problematiche connesse con le risultanze dei controlli di conformità, ad eventuali proposte relative al perseguitamento degli obiettivi di qualità prefissati dalla Stazione Appaltante. L'inosservanza di tale disposizione sarà oggetto di applicazione di penali fino ad eventuale risoluzione del contratto. La Stazione Appaltante si riserva di effettuare eventuali audit sull'applicazione delle procedure indicate nel presente Capitolato.

9. Obblighi di riservatezza e di segretezza

È fatto obbligo all’O.E.A. di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgareli e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo, se non dietro preventivo consenso da parte dell’Amministrazione.

10. Calendario di erogazione del Servizio

Presso la Stazione Appaltante il servizio deve essere garantito in modo continuativo tutti i giorni della settimana dal lunedì alla domenica, per tutti i giorni dell’anno ivi comprese le festività infrasettimanali.

B. INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO

1. Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, da effettuare a cura e spese dell’O.E.A., sono così sintetizzabili:

- approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
- raccolta delle prenotazioni del pasto al letto del degente mediante l’utilizzo di un sistema informatizzato;
- la produzione dei pasti per tutte le tipologie di utenti;
- il confezionamento dei pasti (diete ordinarie e diete speciali) mediante vassoio isotermico in polipropilene personalizzato;
- il trasporto, la consegna ed il ritiro dei pasti al posto letto degente presso tutti i luoghi deputati al consumo dei pasti, la Ditta dovrà fornirsi di apposita motrice elettrica per il trasporto dei carrelli ai vari reparti;
- la fornitura, la consegna ed il ritiro, presso tutti i reparti, di derrate alimentari e non alimentari per la prima colazione e di generi di conforto;
- il ritiro dei carrelli, dei vassoi personalizzati e di quanto utilizzato per il servizio agli utenti ed il relativo lavaggio;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di produzione dei pasti e di ogni altro spazio utilizzato;

- il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna e la somministrazione dei pasti;
- il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, laddove vengono utilizzate stoviglie multiuso;
- per la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, la Ditta dovrà fornirsi di apposito mezzo di trasporto per il conferimento dei rifiuti al sito di stoccaggio
- l'utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No- Profit secondo quanto proposto in sede di offerta tecnica dall'O.E.A.

Tra gli obblighi dell'O.E.A. rientrano inoltre:

- il reintegro, su base inventariale, di pentole, *gastronorm*, utensileria di cucina, vassoi personalizzati, carrelli, carrelli attivi e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio a favore di tutti gli utenti previsti dal presente Capitolato;
- l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali di pertinenza del servizio affidati all'O.E.A., degli impianti tecnologici, nonché le manutenzioni ordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi di cucina, secondo i limiti di cui all'Allegato n. 6;
- la fornitura del sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la contabilizzazione delle prestazioni erogate includendo a proprio carico tutti gli oneri afferenti alla fornitura, installazione ed interfaccia con i sistemi informatici Aziendali delle apparecchiature *hardware* e *software* e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse nonché la formazione del personale della Stazione Appaltante per l'utilizzo del sistema;
- fornire macchine e attrezzature tali da assicurare la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti secondo le modalità previste nel presente Capitolato e/o proposte dall'O.E.A. in sede di offerta tecnica. È pertanto onere dell'O.E.A. integrare/sostituire le macchine e attrezzature esistenti, di cui il dettaglio all'Allegato n.6, delle quali potrà prendere visione, valutandone lo stato di conservazione, in sede di sopralluogo tecnico, senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante. In particolare si richiede installazione lavastoviglie e lavapentole automatiche specifiche per cucina industriale. Le macchine e le attrezzature fornite

- dall'O.E.A. al termine dell'appalto resteranno di proprietà della Stazione Appaltante. Le macchine e attrezzature fornite dall'O.E.A. devono essere conformi ai requisiti minimi previsti dai CAM.

2. Specifiche tecniche del servizio

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- ✓ **Allegato n.1** Specifica tecnica relativa al dimensionamento e caratteristiche del servizio e alle tecnologie impiegate;
- ✓ **Allegato n.2** Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari;
- ✓ **Allegato n.3** Specifica tecnica relativa alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti;
- ✓ **Allegato n.4** Specifiche tecniche relative alle frequenze, grammature e composizione dei menù ospedalieri;
- ✓ **Allegato n.5** Specifica tecnica relativa alle procedure operative per l'esecuzione del servizio;
- ✓ **Allegato n. 6** Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione ordinaria presso la cucina;
- ✓ **Allegato n. 7** Specifica tecnica relativa al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI);
- ✓ **Allegato n. 8** Dettaglio personale attualmente impiegato;
- ✓ **Allegato n. 9** Dettaglio elenco macchine e attrezzature

3. Modalità di erogazione del servizio

Nell'Allegato 1 al presente Capitolato sono descritte sinteticamente le modalità e le tecnologie impiegate per la produzione, il confezionamento, il trasporto, la somministrazione ed il ritiro dei pasti ai degenzi. È facoltà dell'O.E.A. proporre nuove modalità di erogazione del servizio finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio. Le eventuali soluzioni proposte saranno oggetto di valutazione ed eventuale autorizzazione secondo quanto previsto dal Capitolato tecnico e non dovranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

I pasti devono essere preparati in modalità espressa in legame fresco/caldo.

La colazione deve essere preferibilmente preparata e somministrata secondo le modalità previste per il servizio alberghiero. Questa modalità prevede che il personale dell’O.E.A. prepari la colazione direttamente presso i reparti di degenza, utilizzando gli appositi macchinari (carrelli di servizio con vano refrigerato, vano scalda bevande e vano neutro per contenimento del pane, prodotti da forno ecc.) e attrezzature (vassoi neutri e stovigliame) normalmente impiegate per questo tipo di servizio, la cui capacità e quantità deve essere commisurata al numero di utenti/reparto.

Nel caso di reparti con un numero molto ridotto di utenti, al posto dei sopradetti macchinari possono essere utilizzate caraffe isotermiche.

Il personale dell’O.E.A. deve approntare il vassoio della colazione secondo la scelta operata dal singolo degente in terapia nutrizionale con la dieta standard vitto comune. I macchinari e le attrezzature per la preparazione e somministrazione, unitamente alle derrate per la colazione, devono essere fornite a cura e spese dell’O.E.A.. L’O.E.A. deve fornire altresì, per ciascun utente, il necessario stovigliame comprensivo di posate e tovaglioli.

Gli alimenti solidi o i prodotti da forno necessari per la colazione devono essere consegnati giornalmente unitamente alle bevande.

È facoltà dell’O.E.A. proporre diverse modalità di preparazione delle colazioni finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l’organizzazione del servizio. Le eventuali soluzioni proposte saranno oggetto di valutazione, ed eventuale approvazione, secondo quanto previsto dal presente documento e non dovranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Per l’erogazione delle colazioni e dei pasti, l’O.E.A. deve fornire stovigliame e posateria così secondo le modalità indicate nell’Allegato 1. Per determinati pazienti non in regime di degenza ordinaria, sarà prevista la possibilità di usufruire di merenda, su indicazioni delle UU.OO. proponenti e solo a seguito dell’autorizzazione del Dietista.

Nella fase di somministrazione e consumo dei pasti dovranno essere impiegate posate e stoviglie biocompostabili o riutilizzabili (es. in ceramica) e bicchieri monouso biocompostabili. In sede di Ordinativo di Fornitura è facoltà della Stazione Appaltante richiedere l’utilizzo di altri prodotti

monouso biocompostabili, dietro apposita documentazione delle esigenze tecniche e/o in caso di esigenze clinico-assistenziali.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. L'O.E.A. dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, l'O.E.A. deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'O.E.A., a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione Appaltante il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'AORN Sant'Anna e San Sebastiano di Caserta dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;

- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'O.E.A., a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione Appaltante una descrizione dell'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare etc.).

C. CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

1. Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati nell' Allegato n. 2 "Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari, dei semilavorati e delle preparazioni gastronomiche".

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche nonché gli ambienti, dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nell' Allegato n. 3 "Specifica tecnica relativa alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti".

Si precisa inoltre che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione Appaltante, il gusto degli utenti, l'O.E.A. ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'O.E.A. dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti per tutti gli utenti previsti nel presente Capitolato, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso.

Produzione degli alimenti e delle bevande

L’O.E.A., in condivisione con la Stazione Appaltante, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016, compatibilmente con le relative condizioni cliniche dei degenti.

Le derrate alimentari devono rispettare quanto previsto dai CAM ed in particolare devono essere rispettate le seguenti percentuali minime obbligatorie:

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali (pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta) devono provenire:
 - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica;
 - l’ortofrutta per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve derivare da “sistemi di produzione integrata” o equivalenti. L’ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietola surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- Uova (incluse quelle pasteurizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l’uso di altri ovoprodotti;
- Carne bovina e avicola deve provenire:
 - per almeno il 20% in peso sul totale, da produzione biologica;
 - un ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell’ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative “benessere animale in allevamento” e “alimentazione priva di additivi antibiotici” o a marchio DOP o IGP o “prodotto di montagna”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;
 - la carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e

forestali, ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 per almeno le seguenti informazioni volontarie “allevamento senza antibiotici” ed “allevamento rurale in libertà” o “rurali all’aperto”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;

- non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario;
- **Carne suina** deve provenire:
 - per almeno il 5% in peso, deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” ed “allevamento senza antibiotici”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;
 - non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario;
- **Prodotti ittici** (pesce, molluschi, cefalopodi, crostacei):
 - sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all’All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono riportate nell’allegato 1 (Art. 1) dei CA;
 - non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto”, né prefritto, preimpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario;
- **Salumi e formaggi**: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al regolamento UE n. 1151/2012 e al regolamento UE n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e glutammato monosodico (sigla E621); affettati in cucina.
- **Olio**: per condimenti e cottura deve essere usato l’olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l’olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro**: almeno il 33% in peso biologico; tassativamente vietato usare concentrato di pomodoro

- Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici; nell’etichetta deve essere riportata l’indicazione “contiene naturalmente zuccheri”;
- Omogeneizzati carne e frutta: biologici;
- Marmellate, confetture: biologiche;
- Yogurt: biologico , greco.

Si precisa che le suddette percentuali minime obbligatorie devono essere riportate alla Stazione Appaltante, con cadenza semestrale.

In un rapporto semestrale l’O.E.A. dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l’origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità. Tale documentazione dovrà consentire all’Amministrazione la verifica del rispetto delle percentuali minime obbligatorie suddette.

2. Iniziative a carattere sociale

Nel caso in cui la Stazione Appaltante intenda contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, si riserva di individuare annualmente, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per la stessa, alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare n. 109/96.

Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tradizioni culturali del territorio, applicando eventualmente i principi dell’agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno, in base a quanto stabilito nei CAM.

Parimenti la Stazione Appaltante si riserva di richiedere l’impiego di prodotti provenienti dal mercato Equosolidale. Essi entreranno massimo quattro volte nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.

Gli alimenti individuati dalla Stazione Appaltante, saranno da questa comunicati all’O.E.A. con i relativi prezzi. L’O.E.A. deve provvedere all’acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati. Infine, l’O.E.A. dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all’utilizzo dei prodotti

adottati.

D. MENU’ PER LE DIVERSE CATEGORIE DI UTENTI

1. Articolazione e composizione dei Menù

L’O.E.A., presa visione delle attrezzature e delle macchine disponibili presso la cucina di propria competenza, elaborerà un menù dettagliato secondo le modalità di cui ai successivi articoli. Tali menù saranno composti utilizzando le preparazioni gastronomiche secondo le frequenze di somministrazione successivamente definite ed i generi alimentari previsti nei quantitativi indicati per ciascuna tipologia di utenti. Le preparazioni gastronomiche raggruppate all’interno di ciascuna categoria sono equivalenti sotto il profilo economico. Si precisa che all’O.E.A. è fatto obbligo di fornire, per ricorrenze particolari, religiose, civili ecc. un pasto da ricorrenza così come più avanti dettagliato.

Il menù per le diverse categorie di utenti, articolato su 2 (due) settimane, deve essere suddiviso in menù “autunno-inverno” ed in menù “primavera-estate”. Il menù “autunno-inverno” inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 15/04. Il menù “primavera-estate” inizia indicativamente dall’16/04 e termina il 13/10.

In ogni caso, l’entrata effettiva in vigore di ciascun menù stagionale deve essere preventivamente approvata con la Stazione Appaltante che si riserva di apportare eventuali modifiche. I menù

stagionali elaborati dall’O.E.A. devono essere preventivamente approvati dal Dietista della Stazione Appaltante.

I menù devono essere elaborati dall’O.E.A. sulla base delle frequenze e delle quantità previste nell’allegato n. 4 “Specifiche tecniche relative alle frequenze, grammature e composizione dei menù ospedalieri”.

2. Tabelle delle grammature degli ingredienti

Le grammature delle preparazioni sono riportate nell’Allegato n.4 “Specifiche tecniche relative alle frequenze, grammature e composizione dei menù ospedalieri”. L’allegato, a titolo esemplificativo, riporta le grammature di alcune preparazioni gastronomiche abitualmente inserite nei menù. Le grammature sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e del calo peso dovuto

allo scongelamento, salvo nei casi in cui sia diversamente indicato.

Nel caso in cui le parti concordino, formalmente, l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche, l'O.E.A. deve elaborare e presentare le relative tabelle delle grammature. Si precisa che per tali elaborazioni, l'O.E.A. deve fare riferimento all'ultimo aggiornamento delle indicazioni nutrizionali per la popolazione italiana (L.A.R.N.), nonché alle indicazioni/richieste del Dietista della Stazione Appaltante.

3. Struttura del menù giornaliero

La struttura del menù giornaliero per i degenti in dieta libera è composta da:

❖ Colazione

- Una bevanda oppure un vasetto di yogurt
- Una monoporzione di prodotti da forno
- Una monoporzione di marmellata o miele

❖ Pranzo:

- Un primo piatto a scelta tra 5 di cui 3 fissi e 2 variabile
- Un secondo piatto a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabile
- Un contorno a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabile (crudo e cotto)
- Un frutto fresco o cotto o purea, garantendone la variabilità giornaliera
- Pane a scelta tra 4 di cui 2 freschi (un panino o pane a fette) e 2 secchi (crackers o grissini)

- Acqua

❖ Cena:

- Un primo piatto a scelta tra 5 di cui 3 fissi e 2 variabile
- Un secondo piatto a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabile
- Un contorno a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabile (crudo e cotto)
- Un frutto fresco o cotto o purea, garantendone la variabilità giornaliera
- Pane a scelta tra 4 di cui 2 freschi (un panino o pane a fette) e 2 secchi (crackers o grissini)
- Acqua

La composizione del menù giornaliero è riportata nell'Allegato n.4 “Specifiche tecniche relative alle frequenze, grammature e composizione dei menù ospedalieri”.

4. Struttura della merenda

La struttura della merenda dolce o salato per i pazienti non in regime di degenza ordinaria (es. in Day-Hospital) è composta da: mezzo litro di acqua, un succo o mousse di frutta, snack monoporzione dolce o salato.

5. Diete speciali

Per diete speciali standard o speciali *ad personam* s'intendono le preparazioni gastronomiche/alimento composte secondo le indicazioni fornite dal Dietista della Stazione Appaltante. L'O.E.A. è tenuto a rispettare scrupolosamente dette indicazioni assicurandone la supervisione da parte dei propri dietisti presenti tutti i giorni su tutti i turni festivi compresi.

I menù per le diete speciali possono avere la medesima struttura dei menù ordinari giornalieri, oppure, in base alle esigenze dei degenti cui sono destinati, possono avere composizione molto variabile. In alcuni casi, la dieta speciale può prevedere la somministrazione degli alimenti e delle bevande in più occasioni alimentari giornaliere anche con consegna differenziata, nonché l'eventuale complementazione nutrizionale.

L'elenco delle diete speciali standard è riportato nell'Allegato n.4 “Specifiche tecniche relative alle frequenze, grammature e composizione dei menù ospedalieri”.

6. Fornitura generi alimentari extra presso i reparti

Su richiesta scritta dei Reparti di Degenza ed in seguito ad autorizzazione del Dietista della Stazione Appaltante, l'O.E.A. è tenuta a fornire, generi alimentari extra (c.d. generi di conforto). Tali prodotti devono essere conformi alle caratteristiche indicate nell'Allegato n. 2 “Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”.

La consegna di tali generi alimentari sarà effettuata presso i reparti una volta al giorno in concomitanza della consegna dei pasti, a seguito di richiesta scritta da parte del responsabile del Reparto richiedente, autorizzata del Dietista.

Nel corso della durata contrattuale, i prodotti riportati in tabella potranno essere sostituiti o integrati con altri prodotti di valore economico equivalente.

I prodotti richiesti ed i relativi prezzi che l'Stazione Appaltante corrisponderà all'O.E.A. sono quelli indicati nella tabella sottostante.



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

Descrizione prodotto	Prezzo €.
Latte ad alta digeribilità da 500 ml	€ 0,55
Latte ad alta digeribilità scremato da 500 ml	€ 0,55
Budino al cioccolato monoconfezione da 110 g	€ 0,22
Budino alla vaniglia monoconfezione da 110 g	€ 0,22
Yogurt naturale intero in monoconfezione da 125 g	€ 0,30
Yogurt naturale magro (zuccherato e non zuccherato) in monoconfezione da 125 g	€ 0,30
Yogurt frutta magro in monoconfezione da 125 g	€ 0,30
Yogurt di soia bianco naturale senza zuccheri o dolcificanti aggiunti in monoconfezione da 125 g	€ 0,50
Gallette di riso integrale in monoconfezione da 16 g	€ 0,16
Frutta essiccata biologica senza zuccheri in confezione da 100 g	€ 1,10
Frutta secca senza guscio monoporzione da 30 g	€ 0,80
Zucchero canna integrale in bustine monodose da 5 g, confezione da 1 kg	€ 1,70
Formaggini porzionati (fusi) senza polifosfati, confezione da 100 g	€ 0,72
Blocchetti di parmigiano reggiano monoporzione da 20 g	€ 0,50
Crackers integrali monoporzione da 25 g	€ 0,08
Grissini monoporzione da 25 g	€ 0,07
Biscotti secchi o frollini monoporzione da 25 g	€ 0,09
1 confezione da 50 pezzi di tè in filtri	€ 1,20
1 confezione da 50 pezzi di camomilla in filtri	€ 1,85
Marmellatine, confettura monoporzione (100% frutta) g 25	€ 1,00
Miele monoporzione da 25 g	€ 0,12
Acqua minerale gassata in PET da 0,50 l	€ 0,25
Acqua minerale naturale in PET da 0,50 l	€ 0,25
Acqua minerale gassata in PET da 1,50 l	€ 0,40
Acqua minerale naturale in PET da 1,50 l	€ 0,40
Succo/nettare di frutta in brick 125 ml	€ 0,25
1 scatoletta di tonno in olio di oliva da 80 g	€ 0,80

7. Menù per esigenze etico-religiose

L'O.E.A. deve approntare menù particolari idonei a rispondere ad eventuali esigenze di carattere etico-religiose da parte dei degenti. Tali menù potranno essere approntati sia mediante l'introduzione di preparazioni gastronomiche *ad hoc* sia mediante preparazioni già previste per la giornata alimentare previa attenta verifica in merito agli ingredienti utilizzati ed al loro abbinamento.

8. Accessori per il condimento

La Stazione Appaltante richiede condimenti confezionati in monodose, compreso il formaggio grattugiato. Tali condimenti devono essere consegnati unitamente ai pasti e sono compresi nell'offerta, quindi senza costi aggiuntivi per la Stazione appaltante.

9. Variazione del menù

I menù elaborati dall'O.E.A. e accettati dal D.E.C. nominato della Stazione Appaltante non possono subire alcuna variazione. Le eventuali variazioni che dovessero essere apportate, devono essere motivate e dovranno essere di volta in volta concordate e/o approvate dal D.E.C.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del D.E.C.

Sono consentite in via straordinaria variazioni dei menù, previ accordi con il D.E.C. nei seguenti casi:

- guasto di impianti o alle macchine impiegati nella realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcune preparazioni gastronomiche.

Resta inteso che le eventuali variazioni non potranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

10. Integrazione del menù in occasione delle Festività

L'O.E.A., in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, Santo Natale, Capodanno, Carnevale, Santa Pasqua, Ferragosto deve predisporre menù particolari, da sottoporre alla Stazione Appaltante. Si richiede che tali menù comprendano preparazioni tipiche rispetto al tipo di festività, e che siano integrati da un dessert/ dolce. Tale menù deve essere offerto ai degenti in

dieta libera.

11. Menù accompagnatori pazienti in regime A.L.P.I.

Il menù per gli accompagnatori dei pazienti in regime A.L.P.I. sarà così composto in modo diversificato:

Colazione: oltre a quanto riportato da menù giornaliero comprenderà almeno la scelta tra cioccolata calda, brioches o tortine con documentazione di scheda che sarà allegata con relativi costi.

Pranzo e cena: oltre a quanto riportato da menù giornaliero, sarà riportato un menù differenziato che sarà concordato con il Dietista della Stazione Appaltante, con la possibilità di aggiunta di specifici prodotti da poter acquistare con relativa scheda da allegare insieme con i relativi costi;

Vassoio di distribuzione: dovrà essere usato un vassoio differenziato per colore contenente porcellane dedicate, bicchiere in vetro e posateria in acciaio inox debitamente confezionata.

E. NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

1. Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo

L’O.E.A. sin dall’inizio delle attività deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/UE n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. A richiesta della Stazione Appaltante dovrà essere fornita copia del manuale di corretta prassi igienica e la documentazione comprovante l’attività di autocontrollo svolta (i.e. Piano di Autocontrollo). Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l’O.E.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con la Stazione Appaltante e alla sua attuazione La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dall’O.E.A. potranno essere modificati su richiesta della Stazione Appaltante senza possibilità di rivalsa da parte dell’O.E.A.

2. Documentazione da fornire alla Stazione Appaltante

L’O.E.A., a partire dall’inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antivegni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato.

L'O.E.A. deve fornirne copia di eventuali verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASL; NAS, ICQRF) alla Stazione Appaltante o agli organismi di controllo da questa incaricati.

3. Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L'O.E.A. nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e dalle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato.

L'O.E.A. deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

4. Norme per una corretta igiene della produzione

L'O.E.A. nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato.

L'O.E.A. deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./Good Manufacturing Practice) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

5. Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e le norme stabilite nel manuale di autocontrollo. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti, monili e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione. Il copricapo dovrà raccogliere completamente la capigliatura.

6. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'O.E.A. al fine di individuare più rapidamente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni



REGIONE CAMPANIA

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

"SANT'ANNA E SAN SEBASTIANO"

CASERTA

alimentari, deve prelevare almeno 150 g di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione Appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

7. Divieto di riciclo

L'O.E.A. deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

8. Indumenti di lavoro e DPI

L'O.E.A. deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti e mascherine monouso, DPI (dispositivi di protezione individuale) quali guanti da forno, giacche e guanti antifreddo, calzature etc. fermo restando il rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza sul lavoro.

L'O.E.A. deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia aventi colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'O.E.A. dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'impresa.

F. NORME PER LA PRENOTAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

1. Prenotazione pasti

L'O.E.A. deve provvedere alla prenotazione dei pasti direttamente a letto del paziente presso tutti i reparti di degenza ordinaria e di Day-Hospital attraverso l'utilizzo di dispositivi informatici. Nei suddetti dispositivi dovranno essere inseriti il menù giornaliero e settimanale per tutti i degenenti – pazienti, e si dovrà garantire la rilevazione di tutte le diverse esigenze specifiche di ciascun degente-paziente.



REGIONE CAMPANIA

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

"SANT'ANNA E SAN SEBASTIANO"

CASERTA

L'incaricato della prenotazione dell'O.E.A. deve rispettare le modalità e le procedure richieste dalla Stazione Appaltante.

Il sistema informatizzato di prenotazione dei pasti dovrà obbligatoriamente, senza alcun onere per la Stazione Appaltante, interfacciarsi con il sistema informatico Aziendale, per la gestione della cartella clinica. In qualunque momento il Dec e il Dietista devono poter visualizzare lo stato delle prenotazioni e le scelte effettuate.

Il sistema informatizzato di prenotazione dei pasti deve, altresì, consentire la rendicontazione mensile di tutti i dati afferenti alle prenotazioni dei pasti e consentirne il monitoraggio da parte della Stazione Appaltante. In particolare, dovrà consentire la rendicontazione dei pasti erogati e suddivisi per le informazioni rilevanti (es. data, tipologia di pasto, tipologia di dieta, Day-Hospital o ricovero etc.).

La prenotazione, distinta per tipologia di erogazione, dovrà avvenire a cura dell'O.E.A. entro il giorno precedente la somministrazione del pasto non prima delle ore 12,00; eventuali variazioni rispetto alle prenotazioni effettuate dovranno essere recepite dall'O.E.A. entro le ore 11.00 del giorno di somministrazione per il pranzo ed entro le 15.00 per la cena, nel rispetto delle procedure di accesso ai reparti stabilite dalla Stazione Appaltante; sarà pertanto onere del personale di reparto comunicare alla Ditta le variazioni intervenute per la successiva registrazione a sistema.

Per i reparti UU.OO.CC. PS/OBI, Week Surgery e, qualora fosse necessario per ulteriori UU.OO.CC., eventuali variazioni rispetto alle prenotazioni effettuate dovranno essere recepite dall'O.E.A. negli orari che saranno disposti e comunicati dal Dietista, data la peculiarità dei reparti e precedenti verifiche.

Per i ricoveri non programmabili il sistema dovrà prevedere la possibilità di prenotazione del pasto entro le ore 11.30 per il pranzo e le 15.30 per la cena del giorno di somministrazione. Eventuali esigenze per specifiche UU.OO. saranno concordate con la Stazione Appaltante.

Ogni reparto dovrà avere accesso al programma che permette di monitorare il tipo di pasto prenotato per l'utente e di modificare le prenotazioni (ad eccezione delle diete speciali *ad personam* che potranno essere solo visualizzate) seguendo gli orari e le modalità di accesso al sistema.

Il programma di gestione pasti, completo dei dispositivi informatici, e l'eventuale corso di formazione sull'utilizzo del sistema, rivolto sia al personale dell'O.E.A. che della Stazione Appaltante, sono a Capitolato Tecnico d'Appalto

carico dell’O.E.A.

2. Confezionamento dei pasti

Il confezionamento dei pasti dovrà avvenire con vassoi personalizzati, riportanti all'esterno un cartellino con le seguenti indicazioni:

- reparto;
- numero del posto letto;
- nosografico del degente cui il vassoio è destinato e/o altre modalità di identificazione del degente, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di privacy;
- tipo di dieta e contenuto del pasto (comprendente allergeni, ingredienti, etc).

All'interno del vassoio personalizzato deve essere contenuta anche l'acqua minerale in bottiglia ecocopostabile o preferibilmente intetrapack con tappo riavvitabile ; la tipologia di acqua deve essere scelta in accordo con il Dietista.

Le diete speciali devono essere personalizzate in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno concordate con il Dietetista.

Il pane deve essere confezionato in confezione microforata e conservato per il trasporto in idonei contenitori, in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

3. Diete speciali

La dietoterapia speciale viene stabilita dal Dietista come indicato in Allegato n° 4 “Specifiche tecniche relative alle frequenze, grammature e composizione dei menù ospedalieri”.

Il personale della ditta aggiudicataria, addetto alla preparazione pratica di tali diete, dovrà possedere requisiti professionali tali da garantire la corretta esecuzione del servizio e dovrà seguire le direttive impartite dal Responsabile, su indicazione della Dietista, che dovrà essere interpellata per eventuali variazioni che si rendessero necessarie.

4. Trasporto, consegna e ritiro colazione

L’O.E.A. dovrà provvedere al trasporto e consegna delle prime colazioni a posto letto di degenza, allestite con carrelli termici per bevande, vassoi con scodelle e materiale necessario ed al successivo

ritiro dei carrelli, per provvedere al lavaggio degli stessi, nonché della stoviglieria utilizzata.

La consegna e ritiro a letto del degente della colazione sarà effettuata allo stesso modo come pranzo e cena dal personale dell'O.E.A.

L'O.E.A. dovrà consegnare le colazioni nella fascia oraria 07.15 – 08.15 e provvedere al successivo ritiro senza creare disservizi all'attività del reparto entro le due ore successive alla distribuzione e comunque non oltre le ore 9,30 tassativamente.

5. Modalità di conservazione delle diete speciali durante il trasporto

Le diete speciali, le diete leggere e le diete etico-religiose dovranno essere preparate nello stesso giorno in cui ne è previsto il consumo, confezionate nella stessa modalità ovvero in stoviglie porcellanate e conservate con legame fresco caldo fino alla consegna all'utente.

Esigenze differenti nella modalità di confezionamento (modalità non in stoviglia porcellanata), dovuto a specifiche motivazioni (rischio contaminazione, o altro), saranno disposte e comunicate dal Dietista.

Ogni dieta speciale deve essere confezionata, personalizzata e contrassegnata riportanti all'esterno un cartellino con le stesse indicazioni di cui sopra affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla somministrazione.

Dovranno altresì recare indicazione "dieta leggera" o "dieta etico-religiosa" o "ipoglucidica" (secondo Regolamento UE n. 2016/679 (GDPR) e D.lgs. 30.06.2003, n. 196 Codice in materia in protezione dei dati personali). Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari, dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.

6. Modalità di trasporto, consegna e ritiro dei pasti a posto letto degente

L'O.E.A. deve effettuare il trasporto, consegna e ritiro dei pasti a posto letto degente, in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di automezzi sufficienti e di personale-operatore adeguato (almeno n° 4 operatori) a rispettare la tempistica prevista nel successivo articolo.

All'arrivo dei carrelli termici/vassoi il personale addetto alla consegna- ritiro firmerà e apporrà sul DDT (Documento Di Trasporto) l'orario effettivo di arrivo e la temperatura rilevata congiuntamente

al referente personale sanitario e, ogni qual volta ritenuto opportuno, misurerà le temperature delle pietanze contenute nei diversi contenitori-vassoi.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello prenotato, su segnalazione del personale sanitario al reparto, l'O.E.A. deve provvedere ad integrare il numero di pasti mancanti nel più breve tempo possibile dalla segnalazione telefonica (entro e non oltre il tempo previsto di ritiro), previo accordo con l'ufficio preposto della Stazione Appaltante. Nel caso in cui le distanze non consentano l'integrazione del pasto mancante, l'O.E.A. deve provvedere ad approntare un pasto sostitutivo mediante l'utilizzo di scorte alimentari o attraverso altre modalità sempre a proprio onere e spese.

Resta comunque salva l'applicazione della penalità prevista. La penalità non sarà applicata solo in caso di forza maggiore debitamente documentata.

7. Automezzi per il trasporto

La consegna dei pasti presso i reparti deve essere effettuata con idonei mezzi di trasporto. Il numero di mezzi impiegati deve essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell'arco temporale previsto. Inoltre, lo stazionamento temporaneo degli stessi, presso i padiglioni delle UU.OO. aziendali, dovrà essere effettuato in un'area che non possa rappresentare intralcio per le attività assistenziali e per i percorsi di emergenza. Tale sosta non dovrà superare i 10 minuti. Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e conformi alle normative vigenti e devono essere impiegati esclusivamente al trasporto di alimenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

L'O.E.A. deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Veicoli, almeno euro 6;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride.

L’O.E.A., a partire dall’inizio del servizio, deve fornire al D.E.C, una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

8. Orari di consegna e distribuzione dei pasti presso i reparti

I pasti dovranno essere consegnati e ritirati a posto letto degente a cura dell’O.E.A. presso i singoli reparti.

Il tempo massimo consentito per la consegna dei pasti, non deve superare il limite massimo di 10 minuti dalla partenza dalla cucina ospedaliera.

Tali orari potranno essere variati in relazione a necessità organizzative della Stazione Appaltante.

Nel caso in cui si verificassero discrepanze tra il numero e tipo di pasti prenotati da ogni singolo reparto e quelli consegnati, l’O.E.A. ha l’obbligo tassativo di reintegrarli entro il tempo massimo di 20 minuti.

In caso di guasti a uno o più ascensori montacarichi, adibiti al trasporto dei pasti presso i reparti, il direttore tecnico del servizio deve immediatamente concordare con la Stazione Appaltante, soluzioni alternative per garantire l’erogazione del servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato in maniera momentanea.

Si precisa infine che:

- i pasti devono essere confezionati massimo 20 minuti prima dell’inizio del trasporto;
- la consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 10 minuti sull’orario previsto per la somministrazione, fatte salve diverse indicazioni da parte della Stazione Appaltante;
- la tempistica prevista nel presente articolo deve essere garantita indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nelle ore indicate.

L’O.E.A. deve distribuire i pasti per i degenti nei seguenti orari:

- ❖ Colazione dalle ore 7.15 alle ore 8.15
- ❖ Pranzo dalle ore 12.15 alle ore 13.15

- ❖ Cena dalle ore 18.15 alle ore 19.15.

Gli orari indicati potranno essere variati in relazione alle necessità organizzative della Stazione Appaltante.

In riferimento agli orari di consegna e distribuzione per gli utenti/degenti in regime di Day-Hospital, PACC oncologici, servizio trasfusionale, questi dovranno essere concordati con indicazioni da parte della Stazione Appaltante.

9. Ritiro dei carrelli, dei vassoi e rigoverno post-consumo dei pasti per degenti

L'O.E.A. è tenuto al rigoverno post- consumo della colazione, pranzo e cena consegnati ai degenti, ovvero nel ritiro a posto letto degente dei vassoi, delle stoviglie, delle posate, dei bicchieri e delle tazze, nel loro lavaggio e, inoltre, nel lavaggio e nella sanificazione dei carrelli.

Il ritiro dovrà avvenire entro e non oltre i 30 minuti dal termine ultimo dalla fascia di distribuzione prevista per i singoli pasti di cui al punto 8. Tassativamente fatto divieto di lasciare i vassoi in reparto.

Nel caso della consegna dei pasti ai degenti in contenitori multi-porzione o altra modalità provvisoria, in accordo con la Stazione Appaltante a seguito di esigenze clinico assistenziali o altre motivazioni, il rigoverno post-consumo consiste nel ritiro a reparto dei contenitori multi-porzione o altro, dei coperchi e degli altri contenitori utilizzati per la consegna delle preparazioni, nel loro lavaggio e, inoltre, nel lavaggio e nella sanificazione dei carrelli.

10. Norme per la somministrazione dei pasti ai degenti

L'O.E.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti i degenti per i quali è stata effettuata la prenotazione ed anche per gli utenti ricoverati presso l'U.O.C. PS/OBI.

La Stazione Appaltante si riserva di indicare le modalità di somministrazione dei pasti per alcune UU.OO. (a titolo esemplificativo e non esaustivo U.O.C. PS/OBI, U.O.S.D. Week e Day-Surgery, U.O.S.D. ALPI).

11. Quantità in volumi e in numero

Il personale dell'O.E.A., preposto al confezionamento dei pasti, deve utilizzare tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

G. PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

1. Regolamenti

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso la cucina devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'O.E.A..

L'O.E.A. deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione dei pasti vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

2. Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare un indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

3. Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L’O.E.A. deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l’etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l’uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

I prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

L’O.E.A., a partire dall’inizio del servizio, deve fornire alla Stazione Appaltante nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell’etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell’etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

4. Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti

L’O.E.A. deve provvedere affinché tutte le aree controllate di pertinenza della cucina, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta, erba ecc. A titolo esemplificativo si indicano i cortili, i percorsi pedonali, le aree per il collocamento dei rifiuti, ecc.) con asportazione di qualsiasi materiale e, nei periodi autunnali, del fogliame e nel periodo invernale la neve.

5. Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti

L’O.E.A. deve effettuare presso la cucina, un intervento di disinfezione e di derattizzazione generale, prima dell’avvio delle attività richieste dal presente Capitolato e poi con la periodicità, minimo semestrale, prevista dal Piano di Autocontrollo.

Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell’albo delle imprese artigiane, alla disinfezione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti, l'O.E.A. deve provvedere entro un giorno alla disinfezione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'O.E.A. deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfezione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV etc.)

6. Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione e dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'O.E.A. ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore devono essere trattate come rifiuti non pericolosi, oppure come "materie prime seconde" in conformità alle normative vigenti. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'O.E.A., a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione Appaltante, una dichiarazione del legale rappresentante con la quale si garantisce una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

H. NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

1. Disposizioni generali in materia di sicurezza

L'O.E.A. deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. Lgs. n.81 del 9 aprile 2008 e successive modificazioni.

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati DPI.

L’O.E.A. deve inoltre attuare l’osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all’igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

2. Misure per eliminare i rischi interferenti

L’O.E.A. è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenti (DUVRI)” (Allegato n.7).

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l’O.E.A. dovrà provvedere a comunicare le stesse variazioni alla Stazione Appaltante per aggiornamento DUVRI.

3. Impiego di energia

L’impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell’O.E.A. 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, ogni responsabilità connessa è a carico dell’O.E.A..

Tutte le spese di energia elettrica, metano, riscaldamento, acqua e telefonia sono a carico dell’O.E.A.

4. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L’O.E.A. presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

I. DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

1. Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche

L’O.E.A. deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato, e delle Specifiche Tecniche ad esso allegate, presso le cucine di pertinenza del servizio ad esso assegnato.

2. Manuale della Qualità

L’O.E.A. deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso la cucina di pertinenza del servizio ad esso assegnato, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a

disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

3. Manuale di Autocontrollo

L’O.E.A. dovrà redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

4. Documento di valutazione dei rischi

L’O.E.A. dovrà collaborare con la Stazione Appaltante alla stesura del Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenti (DUVRI)” (Allegato n.7), secondo quanto previsto dall’articolo 26 del D.Lgs 81/08 e smi. Tale documento dovrà essere sottoscritto e reso disponibile per la consultazione.

5. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza

L’O.E.A. dovrà comunicare alla Stazione Appaltante eventuali modifiche oggetto di aggiornamento del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità alla legge; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante che ne facciano richiesta.

Q. CONTROLLO DI CONFORMITA’ DEL SERVIZIO

1. Disposizioni generali

È facoltà della Stazione Appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio di ristorazione reso dall’O.E.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato speciale.

I controlli di conformità sull’esecuzione del servizio sono effettuati dalla Stazione Appaltante per il tramite del Direttore dell’Esecuzione Contrattuale o da collaboratori da questi incaricati.

L’O.E.A. dovrà garantire l’accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione delle attività e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso

affidate. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso i cui il Responsabile dei servizi o suo incaricato non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione Appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l’O.E.A. non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

2. Organismi preposti al controllo da parte della Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante per l’esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni. I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione Appaltante dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale dell’O.E.A. non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati della Stazione Appaltante e si interfaccia con il Responsabile di Servizio indicato da organigramma.

3. Metodologia e contenuti dei controlli

La Stazione Appaltante, o i suoi incaricati, potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli *standard* contrattualmente prefissati.

Il D.E.C dovrà redigere una relazione trimestrale sull’andamento del servizio, evidenziando eventuali criticità, anomalie o scostamenti rispetto agli standard previsti. In caso di inadempienze o situazioni che potrebbero compromettere la regolare esecuzione del servizio, il D.E.C. avrà l’obbligo di segnalarle tempestivamente al R.U.P., indicando le misure correttive suggerite o già adottate per il ripristino delle condizioni ottimali.

Gli organismi incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto dall’O.E.A. per le quantità di campioni prelevati.

L’O.E.A. deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell’effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

4. Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al “blocco di derrate”. I tecnici incaricati ai controlli provvederanno a far custodire i prodotti in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e ad apporvi un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

La Stazione Appaltante provvederà, entro il tempo tecnico necessario, a fare accertare mediante prove di laboratorio, le condizioni igieniche e merceologiche dell’alimento e darne tempestiva comunicazione all’O.E.A.; qualora i referti diano esito positivo, all’O.E.A. verranno addebitate le spese di analisi.

5. Contestazioni all’O.E.A. a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all’O.E.A. eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di dieci giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L’O.E.A. è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione Appaltante, in relazione alle contestazioni mosse e dovrà relazionare in merito ai correttivi intrapresi

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l’O.E.A. non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

6. Customer Satisfaction

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dall’O.E.A. in accordo con la Stazione Appaltante, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati, ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

Tale modulo deve essere compilato 2 (due) volte per anno da un responsabile individuato dall'O.E.A. in accordo con la Stazione Appaltante per la realizzazione e modalità di somministrazione, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di almeno il 50% dei degenzi ospedalieri.

Durante il primo semestre contrattuale, da considerarsi "periodo di familiarizzazione", pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa.

A partire dal settimo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della "*Customer Satisfaction*", le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.

Successivamente si attribuirà ad ogni aspetto del servizio il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, l'O.E.A. ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

È espressamente accettato dalla Stazione Appaltante che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

7. Penali di competenza della Stazione Appaltante

Qualora si verifichino inadempienze dell'O.E.A. nell'esecuzione delle attività ristorative, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato.

Sono definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza stessa e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

La Stazione Appaltante si riserva di applicare le seguenti penalità minime in misura giornaliera, qualora gli accordi contrattuali vengano disattesi.

1° livello: 0,3 per mille dell'ammontare della prestazione mensile

- Per ogni caso di mancato rispetto del monte ore offerto in sede di offerta tecnica;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste dal Capitolato;

- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dall'Allegato n. 4 (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- Per ogni caso di mancato rispetto di preparazione del pasto come indicato dal dietetico ospedaliero;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
 - Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato nei modi e nei tempi prescritti, rispetto alle prenotazioni effettuate da ogni singolo reparto;
 - Per ogni caso di mancato rispetto del tempo di stazionamento nelle aree per gli automezzi di trasporto (elettrici e non) e veicoli impiegati nella consegna e distribuzione dei pasti;
 - Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
 - Per ogni ritardo di oltre quindici minuti, rispetto agli orari previsti, nella consegna e somministrazione dei pasti.

2° livello: 0,5 per mille dell'ammontare della prestazione mensile

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria o di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
- Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con il Servizio di Dietetica e Nutrizione;
- Per ogni derrata non conforme alle “Specifiche tecniche relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche”;

- Per ogni esito non conforme a seguito di verifiche chimico-fisiche o ispettive in relazione alle "Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche";
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
 - Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- Per ogni parametro non conforme alle "Specifiche tecniche dell'Allegato n° 3"
 - Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti prodotti dalle attività ristorative e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

3° livello: 0,8 per mille dell'ammontare della prestazione mensile

- Per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria dei macchinari e degli arredi;
- Per mancata comunicazione alla Stazione Appaltante del mancato utilizzo dei prodotti di cui al Regolamento CEE 834/2007;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
 - Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle "Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche", nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
 - In caso di mancata reperibilità del Direttore Tecnico dei

servizi, la penale sarà applicata a ciascuna giornata di non reperibilità;

- Per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza.

4° livello: 1 per mille dell'ammontare della prestazione mensile

- Nel caso di destinazione dei locali affidati all'O.E.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche", nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità;
- Per mancato rispetto delle offerte migliorative proposte dall'O.E.A. in sede di offerta tecnica (prodotti biologici, locali, ecc.).

Oltre i casi sopra esposti la Stazione Appaltante, a propria discrezione, si riserva di applicare penali in misura giornaliera comprese tra lo 0,3 per mille e il 1 per mille della prestazione mensile, commisurate alla gravità ed entità dei disservizi riscontrati.

Delle penali applicate sarà data comunicazione all'O.E.A. a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC).

La penale verrà detratta dall'importo dalla fattura relativa al periodo in cui si sono verificate le inadempienze o, ove fosse necessario, mediante escussione della cauzione definitiva, con obbligo di reintegro della stessa a carico dell'O.E.A.

8. Recupero delle penalità

In caso di applicazione di penalità la cui entità è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze e delle non conformità, la Stazione Appaltante, previa comunicazione all'O.E.A. a mezzo PEC, procederà al recupero delle stesse mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La penale sarà

applicata con semplice atto amministrativo e senza formalità particolari ed il provvedimento sarà immediatamente esecutivo anche in caso di contestazioni o gravame. Nel caso di applicazione di penali per un importo pari o superiore al 10% del valore contrattuale, la Stazione Appaltante ha la facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa dell'O.E.A. e, conseguentemente, di procedere senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo all'incameramento del deposito cauzionale definitivo. Potrà inoltre procedere all'esecuzione del servizio in danno all'O.E.A., a carico della quale resterà l'onere del maggior prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione di risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che la Stazione Appaltante ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

R. BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

1. Verbale di consegna dei locali e inventario

La Stazione Appaltante, previa stesura di inventario, dà in consegna all'O.E.A., a titolo di comodato

gratuito, la cucina. L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso la cucina sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione l'O.E.A. si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

2. Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dalla Stazione Appaltante all'O.E.A. devono essere da questa

utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'O.E.A., per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

3. Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'O.E.A.

Sono a carico dell'O.E.A. la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi, dell'utensileria, delle stoviglie e della tegameria presenti presso la cucina, con obbligo di reintegro, in caso di rottura.

Sono a carico dell'O.E.A. le manutenzioni ordinarie e riparative dei locali della cucina con relative pertinenze, che devono essere effettuate, secondo quanto definito dall'allegato n° 6“.

La Stazione Appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle macchine, degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione. Gli interventi di manutenzione eseguiti devono essere annotati su apposito registro che dovrà essere trasmesso alla Stazione Appaltante con cadenza trimestrale.

L'O.E.A. deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato

formalmente ai Referenti della Stazione Appaltante prima che inizi il servizio.

4. Verifica periodica dei locali di produzione

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'O.E.A., con l'intesa che alle eventuali mancanze l'O.E.A. sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'O.E.A., la Stazione

Appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'O.E.A. e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

5. Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'O.E.A. si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario, desunti dei beni alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'O.E.A.

L'acquisto di nuove macchine deve essere trasmesso, a mezzo PEC, alla Stazione Appaltante attraverso un registro con cadenza trimestrale.

S.PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO, TRACCIABILITA' FINANZIARIA

1. Prezzi e modalità di fatturazione

I prezzi relativi a ciascuna tipologia di pasto sono quelli risultati dall'esito della gara.

I corrispettivi per l'esecuzione delle attività s'intendono sempre comprensivi di tutti gli oneri previsti per la mano d'opera occorrente, tutto quanto occorre per il funzionamento dei mezzi impiegati, le imposte di ogni genere nessuna esclusa, le spese generali, l'utile dell'impresa e quanto altro possa occorrere per rendere le attività compiute a perfetta regola d'arte e secondo le prescrizioni

contrattuali. Pertanto nessun compenso può essere richiesto dall'O.E.A. per lavori, forniture e prestazioni che siano tecnicamente e intrinsecamente indispensabili alla funzionalità, completezza e corretta realizzazione delle attività appaltate.

Prima di effettuare la fatturazione, l'O.E.A. deve trasmettere alla Stazione Appaltante un prospetto analitico che permetta alla stessa, attraverso l'esercizio del D.E.C., la verifica del computo dei pasti fruiti e del numero dei pasti che saranno fatturati. Unitamente a detti prospetti l'O.E.A. deve trasmettere i DDT (Documento Di Trasporto) relativi ai pasti consegnati presso ciascun reparto nel corso del mese di riferimento.

Al termine di ogni mese l'O.E.A. emetterà regolare fattura per le attività rese, in linea con il prospetto analitico. Le fatture relative ai pasti erogati devono essere destinate alla Stazione Appaltante.

La fattura mensile deve riportare il consuntivo dei pasti erogati, presentando i seguenti dati:

- Prezzo di una colazione moltiplicato per il numero di colazioni consegnate;
- Prezzo di un cestino per il numero di cestini consegnati;
- Prezzo di un pranzo moltiplicato per il numero di pranzi consegnati;
- Prezzo di una cena moltiplicato per il numero di cene consegnate;
- Prezzo relativo ai generi alimentari di conforto consegnati ai reparti di ciascuna struttura suddivisi per numero/quantità di prodotti consegnati nel mese di riferimento.

2. Liquidazione delle fatture

L'O.E.A. fatturerà mensilmente alla Stazione Appaltante, in base ai pasti effettivamente somministrati nel mese di riferimento desunto dalle prenotazioni giornaliere, raccolte e tracciate attraverso il sistema informatico fornito.

I pagamenti avverranno a seguito della verifica e conseguente autorizzazione da parte del DEC, prendendo come riferimento la data di protocollazione della fattura, anticipata mediante posta PEC, previa attestazione della regolare esecuzione del servizio da parte della Stazione Appaltante. Tali pagamenti verranno effettuati esclusivamente mediante bonifico bancario o postale a 60 giorni d.f.

Il numero dei pasti espresso in fattura dovrà corrispondere al numero rilevato in sede di prenotazione, attraverso il sistema informatico fornito.

La Stazione Appaltante può rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all'O.E.A. o il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

3. Adeguamenti dei prezzi

Non è ammesso l'adeguamento dei prezzi durante il primo anno di appalto. Successivamente al primo anno di attività, i prezzi potranno essere aggiornati previa istruttoria predisposta dal responsabile unico del procedimento. L'adeguamento dei prezzi avverrà in conformità a quanto previsto dall'art.60 del D.Lgs.n. 36/2023 in aumento e/o diminuzione.

T. PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

1. Disposizioni generali relative al personale

L'O.E.A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione Appaltante.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'O.E.A. deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

2. Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali

previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL), deve essere legato da regolare contratto con l’O.E.A. e quindi indicato nel libro paga dell’O.E.A. medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l’O.E.A. deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore

Clausola sociale

Nel rispetto di quanto previsto dall’art. 57 del D.Lgs.n.36/2023 e s.m.i., dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l’obbligo per l’O.E.A. di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell’espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l’organizzazione d’impresa prescelta dall’imprenditore subentrante (cfr. - Parere Aut. vig. sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture 13/3/2013 n. AG19/13 e 20/13). Nell’Allegato 8 al presente Capitolato è riportato un’indicazione del personale attualmente impiegato suddiviso per mansione, qualifica, livello e CCNL. Si precisa che tale informazione è riportata a titolo puramente indicativo in quanto il dato del personale impiegato verrà comunicato dall’O.E.A. al momento della stipula del contratto. Rimane fermo che ciascuna impresa è libera di formulare offerta secondo le proprie strategie organizzative, nel rispetto degli obblighi derivanti dalle norme applicabili e del CCNL.

L’O.E.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

L’O.E.A. è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.



Su richiesta della Stazione Appaltante, l’O.E.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione Appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all’O.E.A. delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l’intera cauzione definitiva che l’O.E.A. deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l’Ispettorato predetto avrà dichiarato che l’O.E.A. si è posta in regola.

3. Organico e reintegro personale mancante

L’organico impiegato per l’espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall’O.E.A., fatta salva l’eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all’aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione Appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l’O.E.A. non potrà effettuare alcuna variazione.

L’O.E.A. nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

La consistenza dell’organico e qualsiasi variazione (ad esempio esemplificativo e non esaustivo la sostituzione del personale non presente nell’elenco fornito alla Stazione Appaltante) deve essere comunicata alla Stazione Appaltante ed autorizzata.

L’organico dovrà comunque essere comunicato con frequenza semestrale a mezzo PEC al RUP e al DEC del Servizio.

Per quanto attiene al reintegro del personale l’O.E.A., in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente detto personale in modo da mantenere costante il monte ore giornaliero indicato in offerta.

4. Direttore Tecnico del Servizio

L'O.E.A. deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, cui affidare l'organizzazione complessiva del servizio erogato dall'O.E.A..

Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'O.E.A.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di laurea ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolo e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato della Stazione Appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

Al verificarsi di tale evenienza, l'O.E.A. ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione Appaltante il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

5. Informazione ai dipendenti dell'O.E.A.

L'O.E.A. è tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio del servizio un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i dipendenti nel corso del quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio.

A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti della Stazione Appaltante.

6. Cuochi, dietisti e addetti specializzati

L'O.E.A. per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche deve impiegare cuochi provvisti di diploma quinquennale ed in possesso di esperienza professionale almeno triennale nell'ambito della ristorazione sanitaria.



Il personale addetto alle preparazioni dietetiche e a bassa carica microbica, se richiesta, deve essere in possesso di specifica esperienza professionale e appositamente formato.

L'O.E.A. deve impiegare dietisti con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. I dietisti dovranno essere iscritti al relativo ordine professionale ed essere presenti per tutta la durata del servizio compreso i festivi. I dietisti devono essere adibiti alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali. Per nessun motivo dovranno essere utilizzati per mansioni diverse dai loro compiti istituzionali e distratti dalle loro specifiche mansioni: controllo alimenti, haccp, diete, ect

Al fine di rispondere al meglio alle particolari caratteristiche degli utenti, detto personale deve essere periodicamente istruito mediante appositi corsi di aggiornamento secondo il piano presentato dall'O.E.A. in sede di offerta.

7. Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

L'O.E.A. per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti deve impiegare personale in numero tale da assicurare il rispetto della tempistica prevista dal presente Capitolato in modo da garantire una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

8. Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'O.E.A. per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione previsti per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione Appaltante.

9. Corsi di formazione professionale

Entro 20 giorni dall’inizio del servizio l’O.E.A. deve 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 Direttore Tecnico del Servizio, sulla base dei documenti contrattuali, deve illustrare le modalità organizzative ai propri capigruppo, capi squadra o il 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 la Stazione Appaltante, mediante i propri rappresentanti, illustrerà la procedura prevista per i controlli di conformità del servizio.

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

L’O.E.A. deve impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, oltre a quelli previste dalle normative di riferimento, riguardanti il sistema di gestione ambientale, i prodotti innovativi, le attrezzature con caratteristiche operative superiori, ecc. atti a migliorare, nell’insieme, la professionalità dei propri operatori. In particolare l’O.E.A. deve garantire che nell’ambito di tali corsi siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell’opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;

- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense

10. Norme comportamentali del personale e adeguamento alle norme di carattere generale interno

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- Tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprerensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- Osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dalla Stazione Appaltante;
- Evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell’attività della Stazione Appaltante;
- Non intrattenersi con i dipendenti della Stazione Appaltante durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- Mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all’organizzazione e all’attività della Stazione Appaltante o altro, durante l’espletamento dei servizi di cui trattasi.
- Indossare sempre la divisa fornita dalla ditta e tassativamente cartellino identificativo.

Inoltre, l’O.E.A. deve istruire il proprio personale affinché si attenga alle seguenti disposizioni:

- Provvedere alla riconsegna di cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell’espletamento del servizio;
- Rifiutare qualsiasi compenso o regalia;
- Adeguarsi tassativamente alle disposizioni impartite dal/dai referenti indicati della Stazione Appaltante ed al rispetto delle norme di cui alla Legge n.81/2008 e smi;
- Comunicare immediatamente al personale di custodia o altri indicati dalla

Stazione Appaltante qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali, ecc.), che dovesse accadere nell'espletamento del servizio.

In particolare, l'O.E.A. deve curare che il proprio personale:

- vesta dignitosamente e sia munito di cartellino di riconoscimento;
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- segnali subito agli organi competenti della Stazione Appaltante ed al proprio responsabile diretto le anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- rispetti il divieto di fumare all'interno delle strutture ospedaliere ed in cucina divieto anche sigarette elettroniche.

L'O.E.A. sarà comunque corresponsabile del comportamento dei suoi dipendenti in orario di servizio. Essa risponderà dei danni derivati a terzi, siano essi utenti che dipendenti della Stazione Appaltante, da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'O.E.A. che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

L'O.E.A. in tal caso dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale allontanato, nonché di quello che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento del servizio, a seguito di specifica segnalazione da parte della Stazione Appaltante.

U. ONERI A CARICO DELL'O.E.A. E STAZIONE APPALTANTE

1. Oneri economici a carico dell'O.E.A. per lo svolgimento delle attività

Sin dall'inizio del servizio tutte le spese, escluse quelle poste a carico della Stazione Appaltante, necessarie all'espletamento delle attività di cui trattasi, sono interamente a carico dell'O.E.A..

Tutte le spese di energia elettrica, metano, riscaldamento, acqua e telefonia sono a carico dell'O.E.A..

L'O.E.A. sarà responsabile degli eventuali danni arrecati a persone e/o cose,

sollevando la Stazione Appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Sono a carico dell'O.E.A. gli oneri per l'acquisto di stovigliame e posateria, carrelli, vassoi, materiali di consumo e tutto il necessario per attivare ed erogare il servizio.

L'O.E.A. deve tenere conto di tutte le circostanze necessarie alla fornitura e installazione dei beni, anche quelle non specificatamente previste nei documenti contrattuali, e nulla potrà richiedere alla

Stazione Appaltante in caso di eventuali problemi che sopraggiungessero nel corso di esecuzione del contratto.

La Stazione Appaltante resta pertanto sollevata da qualsiasi onere aggiuntivo dovesse derivare da fatti non prevedibili alla stipula del contratto.

2. Redazione e stampa menù e comunicazione agli utenti

L'O.E.A., prima dell'inizio del servizio, deve redigere e far stampare a proprie cure e spese, previa approvazione del progetto grafico e dei contenuti da parte della Stazione Appaltante, un *pliant* illustrante le caratteristiche salienti del servizio: modalità di prenotazione del pasto, sistema di erogazione, impiego di prodotti provenienti da agricoltura biologica, prodotti locali, possibilità di scelta tra menù diversificati e quant'altro si ritiene di esplicitare e comunicare agli utenti del servizio. L'O.E.A. deve altresì stampare il menù (estivo e invernale).

I menù per i degenti devono essere redatti nelle seguenti lingue a seconda delle esigenze dei reparti: italiano, francese, inglese, arabo, cinese.

Il numero di copie da stampare e da consegnare alla Stazione Appaltante per la distribuzione agli utenti, sarà concordato di volta in volta con l'Amministrazione medesima, con l'intesa che ad esaurimento delle copie l'O.E.A. provvederà alla successiva ristampa. Nel caso in cui nelle ristampe successive la Stazione Appaltante intendesse apportare delle modifiche, l'O.E.A. è obbligata ad apportare quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante stessa.

3. Obblighi normativi

L'O.E.A. deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e

benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'O.E.A. deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'O.E.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

4. Oneri economici a carico della Stazione Appaltante

Sono altresì a carico della Stazione Appaltante gli oneri per gli interventi straordinari di manutenzione sulle strutture e sugli impianti di competenza dei servizi di cui trattasi.

Sono incluse le spese relative il pagamento delle imposte e tasse per l'allontanamento e lo smaltimento rifiuti sanitari e dei rifiuti assimilabili agli urbani.

5. Spese a carico della Stazione Appaltante a causa di forza maggiore

Restano altresì a carico della Stazione Appaltante tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'O.E.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta del presente Capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

6. Divieto di interruzione nell'esecuzione dei servizi

Per quanto riguarda il servizio presso le strutture ospedaliere, trattandosi di servizio di pubblica utilità, si rimanda a quanto previsto dalla Legge 146/90 e s.m.i. che prevede l'obbligo per l'O.E.A. di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese



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

definite dal contratto collettivo nazionale di lavoro, dai contratti decentrati a livello aziendale per quanto concerne i contingenti di personale ed in conformità al piano presentato in sede di offerta.

In particolare, in caso di:

- a) scioperi del personale dell'O.E.A.

In caso di scioperi o di assemblee sindacali interne e/o esterne, i servizi minimi saranno garantiti secondo il piano operativo presentato dall'O.E.A. in sede di gara ed in base alle specifiche esigenze

prospettate di volta in volta dalla singola Stazione Appaltante.

L'O.E.A. deve provvedere, tramite avviso scritto e con un anticipo di almeno giorni 5 (cinque), a segnalare alla Stazione Appaltante, la data effettiva dello sciopero programmato e/o la data dell'assemblea sindacale interna e/o esterna.

Al verificarsi di tale evenienza l'Stazione Appaltante tratterà un importo pari ad una giornata lavorativa comprensiva di tutti i servizi prestati dall'O.E.A., per ovviare al minor servizio erogato ed al conseguente danno subito; in caso di sciopero o assemblea di durata uguale ad un giorno e di un importo proporzionale al tempo, per astensioni dal lavoro di minore o maggiore durata

- b) cause di forza maggiore

Al verificarsi di cause di forza maggiore, se il servizio di emergenza sostitutivo proposto dall'O.E.A. non risultasse idoneo a soddisfare le esigenze della Stazione Appaltante, quest'ultima provvederà allo svolgimento dello stesso nel modo che riterrà più opportuno, riservandosi di addebitare all'O.E.A. inadempiente il maggior onere sostenuto.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'O.E.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Al verificarsi dei casi di cui alle lettere a) e b) l'O.E.A. deve comunque garantire la reperibilità del Responsabile del servizio.

7. Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione dei servizi

L'O.E.A. non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione dei servizi con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Stazione Appaltante.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'O.E.A. costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora

l'O.E.A. non riprenda le attività entro il termine intimato dai Referenti della Stazione Appaltante,

mediante diffida inoltrata a mezzo telefax o PEC. In tale ipotesi restano a carico dell'O.E.A. tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

Con la partecipazione alla presente procedura di gara l'O.E.A. accetta tutto quanto previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

O. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'Aggiudicazione del servizio oggetto dell'appalto avverrà ai sensi dell'art. 108 comma 2, del D. Lgs 36/2023 smi, in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, la cui valutazione sarà effettuata sulla base dei seguenti elementi:

PUNTEGGIO MASSIMO	
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
Totale	100

Le offerte prodotte dai concorrenti saranno sottoposte all'esame di apposita Commissione che attribuirà i punteggi previa valutazione tecnico-economica delle offerte stesse, sulla scorta dei criteri di valutazione e dei parametri esplicitati nel disciplinare di gara.

P. PROGETTO TECNICO

Il progetto complessivo relativo all'offerta tecnica, dovrà essere contenuto in un massimo di 100 pagine in formato A4, compresi gli allegati ed escluso il progetto di assorbimento e le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti offerti. All'interno della busta contenente l'offerta tecnica, i concorrenti dovranno allegare, anche il "progetto di assorbimento", atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, secondo le modalità indicate nelle richiamate Linee guida ANAC. Si precisa che il "progetto di assorbimento" non sarà oggetto di valutazione da parte della commissione. La carenza di allegazione del "progetto di assorbimento" costituirà mancata accettazione della clausola sociale e connessa manifestazione di volontà a proporre offerta condizionata, con esclusione dalla gara.



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

GLOSSARIO E DEFINIZIONI.....	5
PREMESSE.....	5
1. PIATTAFORMA TELEMATICA.....	6
1.1 LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE.....	6
1.2 DOTAZIONI TECNICHE.....	8
1.3 IDENTIFICAZIONE.....	9
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.....	10
2.1 DOCUMENTI DI GARA.....	10
2.2 CHIARIMENTI.....	10
2.3 COMUNICAZIONI.....	11
3. OGGETTO DELL'APPALTO-IMPORTO.....	12
3.1 Durata.....	13
3.2 Revisione prezzi.....	14
3.3 OPZIONI E MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE.....	15
4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE.....	15
5. REQUISITI GENERALI.....	17
6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA.....	18
6.1 Requisiti di idoneità PROFESSIONALE.....	19
6.2 Requisiti di capacità economica e finanziaria.....	19
6.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale.....	20
6.4 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE.....	20
6.5 indicazioni sui requisiti speciali nei consorzi di cooperative, consorzi di imprese artigiane, consorzi stabili	21
7. AVVALIMENTO.....	21
8. SUBAPPALTO.....	23
9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE.....	23
10. GARANZIA PROVVISORIA.....	24
11. SOPRALLUOGO.....	26
12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.....	27
13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA....	28
14. SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	32
15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	33
15.1 Domanda di partecipazione ed eventuale procura.....	33
15.2 Documento di gara unico europeo.....	36

15.3 DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 del DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019, nr. 14.....	36
15.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO.....	37
15.5 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI.....	37
15.6 Documentazione a corredo.....	38
16. OFFERTA TECNICA.....	39
17. OFFERTA ECONOMICA.....	41
18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....	43
18.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica.....	44
18.2 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica.....	44
18.3 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica.....	44
18.4 Metodo per il calcolo dei punteggi.....	44
19. COMMISSIONE GIUDICATRICE.....	44
20. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA E VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	44
21. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE.....	45
22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE ART. 110 D. LGS. 36/2023 E S.M.I.....	46
23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO.....	47
24. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	48
25. CODICE DI COMPORTAMENTO.....	49
26. ACCESSO AGLI ATTI.....	49
27. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE.....	49
28. CAM - CRITERI AMBIENTALI MINIMI.....	49
29. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	50
30. RISERVE.....	51
31. MODALITA' DI PAGAMENTO E DI FATTURAZIONE.....	51
32. VERIFICA DI QUALITÀ.....	52
33. INADEMPIENZE E PENALITÀ.....	52
34. RISOLUZIONE E RECESSO.....	52
35. SPESE CONTRATTUALI.....	52
36. ADEMPIMENTI CONTRATTUALI.....	52
37. RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI.....	52
38. ALTRE INFORMAZIONI.....	53

39. DISPOSIZIONI FINALI E RINVIO.....	53
40. ELENCO DOCUMENTI.....	53

GLOSSARIO E DEFINIZIONI

Di seguito si riportano le definizioni e gli acronimi maggiormente utilizzati nel presente documento.

Codice: **Decreto Legislativo n. 36/2023 e s.m.i.;**

Amministrazione Contraente AORN S. Anna e S. Sebastiano di Caserta;

Fornitore o Aggiudicatario: l'impresa risultata aggiudicataria e che conseguentemente sottoscrive il contratto, obbligandosi a quanto nello stesso previsto;

SIAPS (Sistema Informativo Appalti Pubblici Sanità): piattaforma di e-procurement, raggiungibile dal sito internet So.Re.Sa.: www.soresa.it (d'ora in poi "Sito"), nella sezione: "Accesso all'area riservata/login".

PREMESSE

Il presente Disciplinare di Gara, costituisce parte integrante e sostanziale del Bando di gara (di seguito, "Bando") e contiene le norme integrative allo stesso volte alla regolamentazione delle modalità di partecipazione alla riferita procedura di gara, delle modalità di compilazione, di presentazione e selezione dell'offerta, dei documenti da presentare a corredo della stessa e della procedura di aggiudicazione nonché annovera ulteriori rilevanti informazioni relative all'appalto.

Con Deliberazione del DG n. xxx del xx/xx/yyyy è stata indetta Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ai degenti dell'A.O.R.N. S. Anna e S. Sebastiano di Caserta, per un importo a base di gara pari a **€ 1.950.435,90 oltre Iva** per la durata di un anno e con l'eventuale anno di rinnovo pari a complessivi **€ 1.950.435,90 oltre Iva** oltre oneri DUVRI pari a complessivi € 2.000,00 come dettagliato all'art. 2 del Capitolato Tecnico d'Appalto (di seguito Capitolato).

L'affidamento avviene mediante procedura aperta, ai sensi dell'art.71 del D.Lgs. n.36/2023 e s.m.i., con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art.108, co.1, del D.Lgs. citato.

La durata del procedimento è prevista pari a 9 mesi dalla pubblicazione del bando.

La presente procedura aperta è interamente svolta tramite la piattaforma telematica SIAPS accessibile all'indirizzo www.soresa.it.

L'appalto è costituito da un unico lotto indivisibile: come rappresentato nel Capitolato, l'unitarietà è dettata dalle modalità esecutive del servizio, che richiedono una fruizione coordinata delle attività in cui si articola l'appalto, ed al fine di garantire la razionalizzazione e il contenimento della spesa pubblica attraverso una gestione globale del servizio.

La presente procedura è stata autorizzata dalla So.re.sa. Spa. in data 05/08/2025, come emerge dalla consultazione della piattaforma SIAPS

Il luogo di svolgimento del servizio *de quo* e la consegna della fornitura dei prodotti di interesse è l'A.O.R.N. "S. Anna e S. Sebastiano".

Il CPV quale Common Procurement Vocabulary, è il seguente: 55300000-3.

Il Codice Identificativo della Gara (**CIG**) è xxxxxxxx.

Il RUP (Responsabile Unico del Progetto) è la Dott.ssa Teresa Capobianco, quale Direttore UOC Provveditorato ed Economato.

I DEC (Direttori dell'Esecuzione del Contratto) sono individuati nella Dott.ssa Rosa Capriello,

Dietista, e nella Dott.ssa Maria Antonietta Amorosa, Dirigente Amministrativo.

Con l'aggiudicazione verrà stipulata tra l'Aggiudicatario (di seguito anche Fornitore/i) e la A.O.R.N. S. Anna e S. Sebastiano un contratto con il quale il Fornitore/i Fornitori si obbliga/obbligano a prestare il servizio di cui alla presente procedura di gara.

1. PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1 LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

Per l'espletamento della corrente gara, l'AORN S.Anna e S.Sebastiano si avvale della piattaforma di *e- procurement* “*SIAPS*” (d'ora in poi anche “*Piattaforma*”) della So.Re.Sa. S.p.A., raggiungibile dal Sito nella sezione: “*Accesso all'area riservata/Login*”.

Tramite il Sito e la piattaforma è possibile accedere alla procedura di gara ed alla relativa documentazione. Preliminariamente, al fine della partecipazione alla presente procedura, è indispensabile essere dotati:

- di un Personal Computer con accesso ad Internet e dotato di un browser per la navigazione sul web che consenta la visualizzazione automatica dei popup sullo schermo¹;

¹ Si riportano, di seguito, le guide per l'attivazione/disattivazione dei popup sullo schermo per alcuni dei principali browser in uso:

Google Chrome: <https://support.google.com/chrome/answer/95472?co=GENIE.Platform%3DDesktop&hl=it>

Safari: https://support.apple.com/kb/PH21485?viewlocale=it_IT&locale=it_IT

Microsoft Edge: <https://support.microsoft.com/it-it/instantanswers/cbf3333-c95c-4e49-954e-318d3362623c/block-pop-ups-in-microsoft-edge> Mozilla Firefox: <https://support.mozilla.org/it/kb/Controllare%20le%20finestre%20pop-up>

- della firma digitale rilasciata da un certificatore accreditato e generata mediante un dispositivo per la creazione di una firma sicura, ai sensi di quanto previsto dall’art. 38, comma 2, del DPR n. 445/2000;
- di un indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) valido al fine di ricevere le comunicazioni da parte della Piattaforma, nonché effettuare la registrazione sulla Piattaforma, in conformità alle indicazioni successive e con le modalità riportate nella guida “Registrazione utente e primo accesso” reperibile all’indirizzo www.soresa.it sezione “Per le imprese/Registrazione” (file “Manuale sulla Registrazione e Accesso Utenti OE”).

Registrazione dei concorrenti alla piattaforma di e-procurement

Per la partecipazione alla presente procedura è indispensabile essere registrati alla Piattaforma.

A tal fine è stato predisposto apposito documento dal titolo: “*Registrazione utente e primo accesso*” reperibile all’indirizzo - sezione “*Per le imprese/Registrazione*” (file “*Manuale sulla Registrazione e Accesso Utenti OE*”). La registrazione sulla Piattaforma deve essere richiesta unicamente dal legale rappresentante e/o procuratore generale o speciale e/o dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la Registrazione e impegnare l’operatore economico medesimo.

Nota: si raccomanda di intraprendere l’attività di registrazione alla Piattaforma con un congruo anticipo rispetto al termine per la presentazione delle offerte e di inserire un indirizzo PEC valido, nel campo all’uopo predisposto. Tale indirizzo sarà utilizzato per tutte le comunicazioni inerenti la presente procedura di gara.

L’operatore economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell’offerta, dà per valido e riconosce senza contestazione alcuna quanto posto in essere all’interno della Piattaforma dall’account riconducibile all’operatore economico medesimo; ogni azione inerente l’account all’interno della Piattaforma si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all’operatore economico registrato.

L’accesso, l’utilizzo della Piattaforma e la partecipazione alla procedura comportano l’accettazione incondizionata di tutti i termini, delle condizioni di utilizzo e delle avvertenze contenute nel presente Disciplinare di gara, nel Capitolato tecnico di appalto, negli allegati a detti documenti e nelle guide presenti sul Sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione sul Sito o con gli eventuali chiarimenti.

L’utilizzo della Piattaforma comporta l’accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014, (*di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature*), del *Decreto Legislativo nr. 82/2005* recante Codice dell’amministrazione digitale (CAD) e delle Linee guida dell’AGID, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L’utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di auto-responsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall’articolo 1176, comma 2, del C.c..

La stazione appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare.

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso.

La stazione appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accettare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni della Piattaforma.

Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al Decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'*hardware*, del *software*, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete *Internet*, restano a esclusivo carico dell'operatore economico. La Piattaforma è accessibile in qualsiasi orario dalla data di pubblicazione del bando alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

1.2 DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente.

In ogni caso, si rammenta che è indispensabile:

- a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
- b) disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'*articolo 64 del Decreto Legislativo 7 marzo 2005, n. 82* o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;

- c) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli *articoli 6-bis e 6-ter* del Decreto Legislativo *7 marzo 2005, n. 82* o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
- d) avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:
 - un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);
 - un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal *Regolamento n. 910/14*;
 - un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:
 - il certificatore possiede i requisiti previsti dal *Regolamento n. 910/14* ed è qualificato in uno stato membro;
 - il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al Regolamento nr. 9100/14;
 - il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali.

1.3 IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma.

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione dell'operatore economico.

L'identificazione avviene o mediante il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (*SPID*) o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS.

Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.

In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- A. Capitolato Tecnico e relativi allegati:
 - o Allegato 1 - Specifica tecnica relativa al dimensionamento e caratteristiche del servizio e alle tecnologie impiegate;
 - o Allegato 2 - Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari;
 - o Allegato 3 - Specifica tecnica relativa alle caratteristiche microbiologiche e chimico fisiche degli alimenti e dell'ambiente;
 - o Allegato 4 - Specifiche tecniche relative alle frequenze, grammature e composizione dei menù ospedalieri;
 - o Allegato 5 - Specifica tecnica relativa alle procedure operative per l'esecuzione del servizio;
 - o Allegato 6 - Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione ordinaria presso le Cucine e presso i locali di consumo del pasto;
 - o Allegato 7 - Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI);
 - o Allegato 8 - Dettaglio del personale attualmente impiegato;
 - o Allegato 9 - Dettaglio elenco macchine e attrezzature.

Disciplinare di gara e relativi allegati:

- o Allegato A/1 - Domanda di Partecipazione;
- o Allegato A/2 - DGUE;
- o Allegato A/3 - Scheda fornitore;
- o Allegato A/4 - Avvalimento Dichiarazione impresa ausiliaria;
- o Allegato A/5 - Schema di offerta economica
- o Allegato A/6 - Dichiarazione di equivalenza;
- o Allegato A/7 - Assolvimento imposta di bollo;
- o Allegato A/8 - Protocollo di legalità ex Del. n. 102/2014;
- o Allegato A/9 - Richiesta Sopralluogo;
- o Allegato A/10 – Schema di contratto.

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet <http://www.soresa.it> alla sezione “Bandi di gara” e sul sito internet <http://www.ospedale.caserta.it> alla sezione Amministrazione Trasparente, nell’area “bandi di gara e contratti”.

2.2 CHIARIMENTI

Le richieste di chiarimenti da parte delle Ditte concorrenti dovranno essere inoltrate tramite l'apposita funzionalità del Sistema, entro il **xx.xx.xxxx** ore **xx**.

A tal fine si invitano gli operatori economici a consultare la citata guida “*Procedura aperta-Manuale per la partecipazione*”, nella sezione relativa, reperibile nella propria “area personale”.

Non verranno evase richieste di chiarimento pervenute in modo difforme.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana.

Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite in un'unica soluzione entro le ore **17:00** del **xx.xx.xxxx**, mediante pubblicazione in forma anonima all'indirizzo internet

www.soresa.it, nella sezione “Amministrazione trasparente/Bandi di gara e contratti/Gare”, nella pagina dedicata alla procedura in esame.

2.3 COMUNICAZIONI

Eventuali avvisi da parte dell’A.O.R.N. S. Anna e S. Sebastiano inerenti la procedura, saranno consultabili nella Sezione “Avvisi” nella pagina dedicata alla procedura in esame accessibile dalla home page del Sito e dal seguente link: <https://siaps.soresa.it/portalegare/index.php/bandi>.

Gli stessi, saranno altresì consultabili nella sezione Amministrazione Trasparente del sito internet aziendale.

I concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di registrazione al Sistema, l’indirizzo PEC o, per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, uno strumento analogo da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui al riferito articolo.

Tutte le comunicazioni tra Stazione Appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese per il tramite del *Sistema* che provvederà ad inviare all’operatore economico, per ogni comunicazione inviata/ricevuta, una notifica dall’indirizzo PEC portale@pec.soresa.it all’indirizzo indicato dai concorrenti in fase di registrazione al Sistema.

Nota L’indirizzo sopra indicato, **portale@pec.soresa.it, non è abilitato** alla ricezione di messaggi e, pertanto, eventuali mail/PEC inviate a tale indirizzo non saranno prese in considerazione dalla AORN S. Anna e S. Sebastiano né dalla SO.RE.SA. S.p.a..

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui di cui all'art. 65, co. 2, lett. b), c) e d) del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

Qualora il partecipante alla gara eserciti la facoltà di “Accesso agli Atti”, la richiesta dovrà essere inoltrata in modalità telematica tramite Sistema, mediante l'apposito comando “Richiesta Accesso Atti” del dettaglio Bando di gara: pertanto si consiglia di seguire le indicazioni al riguardo riportate nella guida “Procedura Aperta – Manuale per la partecipazione”, nella sezione “Invio di una Richiesta di Accesso agli Atti”, disponibile sul sito <http://www.soresa.it>, nell’ “area personale” degli utenti registrati a Sistema.

In caso di malfunzionamento della piattaforma, la stazione appaltante provvederà all'invio di qualsiasi comunicazione al domicilio digitale presente negli indici di cui ai richiamati articoli 6-bis, 6-ter, 6 quater del Decreto Legislativo n. 82/05.

3. OGGETTO DELL'APPALTO - IMPORTO

L'appalto, ha ad oggetto: “**Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ai degenti dell'A.O.R.N. “S. Anna e S. Sebastiano”**”, come dettagliatamente descritto e stabilito nel Capitolato Tecnico e relativi allegati, nonché nell'ulteriore documentazione allegata al presente Disciplinare.

L'appalto è costituito da un unico lotto con aggiudicazione nei confronti dell'offerta economicamente più vantaggiosa determinata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo secondo quanto riportato nello stesso Disciplinare.

Lotto	Descrizione delle Prestazioni	Importo Annuale (12 mesi)	Importo eventuale opzione di rinnovo (12 mesi)
Unico	Servizio di ristorazione ai degenti		
	Importo a base di gara	€ 1.950.435,90 *	€ 1.950.435,90*
ONERI DI SICUREZZA PER RISCHI SOGGETTI A RIBASSO	INTERFERENZI	€ 1.000,00*	€ 1.000,00 *
TOTALE PRESUNTO CON ONERI PER INTERFERENZA	LA SICUREZZA	€ 1.951.435,90 *	€ 1.951.435,90 *
IMPORTO A BASE DI GARA COMPRENSIVO DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZA E DELL'IMPORTO DELL'EVENTUALE RINNOVO ANNUALE			€ 3.902.871,80*

*IVA esclusa

L'importo a base di gara è al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Come precisato nel Capitolato Tecnico d'Appalto, l'importo stimato a base di gara comprende i costi della manodopera, i costi dei materiali e delle attrezzature, dei mezzi e comprendono le spese

generali e gli utili dell'impresa.

Si specifica che la stessa percentuale di ribasso applicata sulla base d'asta verrà applicata ai prezzi dei singoli pasti, indicati nella tabella riepilogativa di cui all'art. 2, pag.11 di 66, del Capitolato.

Il valore dell'appalto, è stimato in **€ 1.951.435,90** esclusa IVA e gli oneri per la sicurezza dai rischi da interferenze, ai quali si aggiungono **€ 1.951.435,90** esclusa Iva per eventuale opzione di rinnovo.

Il lotto unico è stato individuato in forza dei criteri riportati nel Capitolato Tecnico e a cui si rinvia. Sul punto si precisa che:

1. l'importo dell'appalto con l'opzione di rinnovo di un anno è pari a **€ 3.900.871,80** al netto dell'IVA;
2. siffatto importo, comprende gli oneri per la sicurezza dai rischi da interferenze, nonché i costi annuali del personale, questi ultimi pari al 62,04%, ovvero ad € 1.210.050, 43 annui.

Ai sensi dell'art. 41, co.14 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., si precisa che, i costi della manodopera e della sicurezza sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso, restando ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.

Il contratto collettivo applicato è quello previsto dalla normativa vigente per il settore dei servizi di ristorazione ai degenti.

L'importo a base di gara è al netto di Iva, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo annuale degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari € 1.000,00 e **non è soggetto a ribasso**.

L'appalto è finanziato con fondi propri della stazione appaltante.

3.1 DURATA

L'appalto avrà la **durata annuale (12 mesi)**, con riserva della possibilità di applicare l'opzione del rinnovo di ulteriori 12 (dodici) mesi.

La durata dell'appalto è da intendersi decorrente dalla data di inizio del servizio, che sarà comunicata da quest' Amministrazione, con congruo anticipo, all'operatore economico risultato aggiudicatario.

Il contratto di appalto, si intenderà risolto qualora i Soggetti aggregatori, So.Re.Sa. S.p.a, (Società Regionale per la Sanità), e/o la Consip S.p.A., dovessero aggiudicare, durante la vigenza contrattuale della presente procedura, appalti con oggetto analoghi destinati alle AA.SS.LL. e alle AA.OO. (clausola risolutiva espressa).

3.2 REVISIONE PREZZI

Ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs, 36/2023 e s.m.i., la revisione si attiva al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, non prevedibili al momento della formulazione dell'offerta. Ebbene, in presenza di siffatte condizioni, ove mai nel corso dell'esecuzione del contratto si verifichi:

a) una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio *de quo*, superiore al 3 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire;

b) una variazione del costo del servizio *de quo*, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per

cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire.

Il prezzo di aggiudicazione si intende fisso ed invariato per i primi 12 mesi di esecuzione del servizio.

Dal secondo anno di contratto, i corrispettivi saranno oggetto di revisione ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. citato in aumento e/o diminuzione.

In assenza degli elenchi pubblicati ai sensi delle predette disposizioni normative, l'entità della revisione sarà determinata applicando l'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati così come rilevato dall'ISTAT riferito al mese di scadenza dell'annualità del contratto.

La revisione prezzi non avrà comunque effetto retroattivo e decorrerà dall'inizio del mese successivo a quello in cui la richiesta sarà stata notificata alla parte contraente.

L'Amministrazione contraente entro 60 (sessanta) giorni dalla ricezione della proposta di revisione, a seguito della relativa istruttoria e tenuto conto delle richieste formulate, decide in ordine alle stesse, formulando, eventualmente, una propria controproposta di revisione.

La revisione dei prezzi può essere richiesta alla scadenza di ogni annualità e non per il primo anno di servizio.

Si precisa che quanto previsto, non riconosce il diritto all'automatico aggiornamento del corrispettivo contrattuale ma soltanto l'obbligo per l'Amministrazione di procedere agli adempimenti istruttori di cui sopra.

Se a seguito del riconoscimento della revisione dovesse verificarsi una riduzione dei prezzi in corso di contratto, l'Azienda ha diritto alla restituzione della maggior somma riconosciuta alla Società.

Si rimanda alla normativa vigente in materia per tutto quanto non espressamente indicato.

3.3 OPZIONI E MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

Opzione di rinnovo del contratto: la Stazione Appaltante, si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a 12 (dodici) mesi.

L'importo stimato di tale opzione è pari a € 1.950.435,90, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'esercizio di tali facoltà sono comunicate all'appaltatore almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto.

Varianti: Sono ammesse, ai sensi dell'*art. 120, comma 1, lett. c) del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i.*, le varianti in corso d'opera rese necessarie, posta la natura e la specificità dei beni sui quali si interviene, per fatti verificatisi in corso d'opera, per circostanze imprevedibili nella fase progettuale, per adeguare l'impostazione progettuale qualora ciò sia reso necessario per la salvaguardia del bene e per il perseguimento degli obiettivi dell'intervento.

Modifica fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, art. 120, comma 9 del D. Lgs. cit.: la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, si riserva di imporre all'appaltatore l'esecuzione delle stesse condizioni originariamente previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione nel contratto.

Modifiche del contratto ai sensi dell'articolo 120, comma 1, lettera a) del medesimo Decreto: la stazione appaltante, in ogni caso, si riserva di modificare il contratto in corso di esecuzione, nei casi previsti e disciplinati dal riferito articolo in grassetto.

Inoltre, ai sensi del combinato disposto dell'*art. 120, comma 2 e comma 1 lett b) e c) del medesimo Decreto* il contratto può essere modificato solo se l'eventuale aumento di prezzo non eccede il 50% del valore del contratto iniziale.

Clausola di rinegoziazione: in base al principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale di cui all'**art. 9 del vigente Codice**, qualora lo stesso venga reso da eventi straordinari e imprevedibili (non riconducibili alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato) non addebitabile alle parti contrattualmente obbligate, la stazione appaltante - su richiesta motivata dell'operatore economico - attiva la clausola di rinegoziazione.

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

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Codice.

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

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

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

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

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli operatori economici coinvolti i quali possono, entro 7 giorni, dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

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

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

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

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

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o Associata.

È vietato ai concorrenti di partecipare in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa al singolo lotto in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

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

5. REQUISITI GENERALI

I concorrenti devono essere in possesso, **a pena di esclusione**, dei requisiti di ordine generale previsti dal vigente Codice, art. 94 e art. 95, nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: Fascicolo Virtuale Operatore Economico - FVOE).

Le circostanze di cui all'articolo 94 del vigente Codice sono cause di esclusione automatica.

La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice, quali cause di esclusione non automatica, è accertata previo contraddirittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del vigente Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici.

In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del vigente Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

Self cleaning

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del vigente Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente

accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. *self cleaning*) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'operatore economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

- descrive le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del vigente Codice;
- motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente. L'adozione delle misure è comunicata alla stazione appaltante.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6) dell'articolo 96 del Codice, dandone comunicazione alla stazione appaltante.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti.

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

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

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

In nessun caso, l'aggiudicazione potrà subire dilatazioni in ragione dell'adozione delle misure del *self cleaning*, art. 96, comma 5.

Altre cause di esclusione

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

La mancata accettazione delle clausole contenute nel Protocollo di Legalità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis del Decreto Legislativo n. 159/2011 e smi..

6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei paragrafi seguenti.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale, art. 100 del Codice (*idoneità professionale; capacità economica e finanziaria; capacità tecniche e professionali*), accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: *Fascicolo Virtuale Operatore Economico - FVOE*).

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

In ogni caso, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi accedendo all'apposito link sul Portale dell'Autorità, (Servizi ad accesso riservato - Fascicolo Virtuale Operatore Economico -FVOE) secondo le istruzioni ivi contenute.

6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

Iscrizione nel registro tenuto dalla **Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura** oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

È necessario possedere un **fatturato globale maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni almeno pari all'importo annuale con un anno di rinnovo per un totale di € 3.900.871,80**.

La comprova del requisito è fornita

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

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

6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Esecuzione negli ultimi dieci anni di forniture analoghe, per un importo complessivo almeno pari all'importo annuale posto a base di gara pari ad € 1.950.435,90 con indicazione del servizio effettuato, degli Enti destinatari, delle date e degli importi.

La comprova del requisito è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

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

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

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

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Requisiti di idoneità professionale

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

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

Tutti i soggetti indicati alle lett. a) e b) devono essere in possesso di iscrizioni in fasce di classificazione tali che la somma dei singoli importi di classificazione risulti pari o superiore all'importo della fascia di classificazione di cui al paragrafo 6.1. L'impresa capogruppo mandataria deve possedere detto requisito in misura maggioritaria.

Requisiti di capacità economico finanziaria

Il requisito relativo al **fatturato globale** di cui al paragrafo 6.2 deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

Requisiti di capacità tecnico-professionale

Il requisito delle **forniture analoghe** di cui al 6.3 deve essere posseduto dal raggruppamento nel complesso.

Nel caso in cui un raggruppamento abbia estromesso o sostituito un partecipante allo stesso, poiché privo di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del vigente Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione del raggruppamento.

6.5 INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI

Requisiti di idoneità professionale

Il requisito relativo **all’iscrizione nel Registro delle Imprese** oppure nell’Albo delle Imprese artigiane, deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

Questi ultimi devono essere in possesso dell’iscrizione in fasce di qualificazione tali che la somma dei singoli importi di classificazione risulti pari o superiore all’importo della fascia di classificazione di cui al paragrafo 6.1.

Requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico-professionale

I consorzi di cui all’articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del vigente Codice, utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono.

Per i consorzi di cui all’articolo 65, comma 2, lett. d) del vigente Codice, i requisiti di capacità tecnica e finanziaria sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

Nel caso in cui un consorzio abbia estromesso o sostituito una consorziata poiché priva di un requisito di ordine speciale di cui all’articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell’articolo 97 del vigente Codice al fine di decidere sull’esclusione.

7. AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi, per tutta la durata dell’appalto, di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale e/o per migliorare la propria offerta.

In caso di ricorso all’avalvalimento, il concorrente, in sede di compilazione della Busta Amministrativa sulla piattaforma SIAPS, dovrà seguire le indicazioni riportate nella guida *“Procedura aperta – Manuale per la partecipazione”*, nella sezione *“Istruzioni specifiche in caso di avvalimento”*, disponibile sul sito <http://www.soresa.it>, nell’ “area personale” degli utenti registrati sulla Piattaforma.

Nel contratto di avvalimento, che si deve allegare alla Domanda di partecipazione, (art.104, comma 4, D. Lgs. 36/2023 e s.m.i.), le parti specificano le risorse strumentali e umane che l’ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano se l’avalvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l’offerta del concorrente o se serve ad entrambe le finalità.

Nei soli casi in cui l’avalvalimento sia finalizzato a migliorare l’offerta, non è consentito che partecipino alla medesima gara l’impresa ausiliaria e quella che si avvale delle risorse da essa messe a disposizione salvo che la prima non dimostri in concreto e con adeguato supporto documentale, in sede di presentazione della propria domanda, che non sussistono collegamenti tali da ricondurre entrambe le imprese ad uno stesso centro decisionale. La stazione appaltante può comunque chiedere ad entrambe le imprese chiarimenti o integrazioni documentali, assegnando a tal fine un congruo termine non prorogabile.

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

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

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

L'ausiliario deve:

- a) possedere i requisiti previsti all'articolo 5 e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) possedere i requisiti i di cui all'articolo 6 oggetto di avvalimento e dichiararli nel proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- c) impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse (riferite a requisiti di partecipazione e/o premiali) oggetto di avvalimento.

Il concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento, che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti, nonché le dichiarazioni dell'ausiliario.

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

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

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

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario entro il termine di dieci giorni, decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

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

Il contratto di avvalimento è un contratto tipicamente oneroso e, qualora in sede contrattuale non sia stabilito un corrispettivo in favore dell'ausiliaria, **deve comunque emergere dal testo contrattuale un interesse** – di carattere direttamente o indirettamente patrimoniale – che abbia indotto l'ausiliaria ad assumere senza corrispettivo gli obblighi derivanti dal contratto di avvalimento e le connesse responsabilità.

8. SUBAPPALTO

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

In caso di ricorso al subappalto, il concorrente, in sede di compilazione della “*Busta Amministrativa*” sulla piattaforma SIAPS, dovrà seguire le indicazioni riportate nella guida “*Procedura aperta – Manuale per la partecipazione*”, nella sezione “*Istruzioni specifiche in caso di subappalto*”, disponibile sul sito <http://www.soresa.it> nell’ “area personale” degli utenti registrati sulla Piattaforma.

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

I contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20 per cento delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese, come definite dall’articolo 1, comma 1, lettera o) dell’allegato I.1.. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all’oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

Nei contratti di subappalto o nei subcontratti comunicati alla stazione appaltante ai sensi del comma 2 dell’art. 119 del Codice è obbligatorio l’inserimento di clausole di revisione prezzi riferite alle prestazioni o lavorazioni oggetto del subappalto o del subcontratto e determinate in coerenza con quanto previsto dagli articoli 8 e 14 dell’allegato II.2-bis, che si attivano al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui all’articolo 60, comma 2.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, è tenuto ad applicare il medesimo contratto collettivo di lavoro del contraente principale, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative di quello applicato dall’appaltatore, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l’oggetto dell’appalto oppure riguardino le prestazioni relative alla categoria prevalente.

In questo caso il subappaltatore dovrà produrre - in fase esecutiva - dichiarazione di equivalenza con le stesse modalità di cui al presente disciplinare. Non può essere affidata in subappalto l’integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.

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

9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

Ai sensi dell’articolo 57 comma 1 del D.Lgs.n.36/2023 e s.m.i., il presente appalto è soggetto al rispetto delle clausole sociali volte a promuovere la stabilità occupazionale del personale già operante nell’ambito del contratto in essere.

L’elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato per l’esecuzione del contratto è stato prodotto dai D.E.C. e sono riportati nell’Allegato n.8 - *Dettaglio del personale attualmente impiegato* del Capitolato Tecnico.

Come espressamente previsto nel Capitolato, l'operatore, inoltre, dovrà produrre un **Progetto di assorbimento** che illustri le modalità di armonizzazione della clausola sociale con la propria organizzazione, **da inserire esclusivamente nella BUSTA TECNICA**; il progetto di assorbimento sarà oggetto di sola verifica di idoneità da parte della Commissione, non sarà soggetto ad attribuzione di punteggio.

Come precisato nel Capitolato tecnico, la carentza di allegazione del progetto di assorbimento costituirà mancata accettazione della clausola sociale e connessa manifestazione di volontà a proporre offerta condizionata, con **esclusione dalla gara**.

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al all'art. 3 del presente Disciplinare oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo posto a base di gara. Si applicano le riduzioni di cui *all'articolo 106, comma 8 del vigente Codice*.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione. La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici da intestare all'AORN presso BCC TERRA DI LAVORO S. VINCENZO DE PAOLI Scpa – GRUPPO BCC ICCREA di cui si riportano le coordinate bancarie:

coord. banc.:IT 93 R 08987 74840 000000103282.

La fideiussione può essere rilasciata:

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

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

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

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

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

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

La fideiussione deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'*articolo 65, comma 2 lettere b), c), d)* del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con Decreto del Ministro dello Sviluppo Economico del 16 settembre 2022 nr. 193;
- d) avere validità per 270 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
 - la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice civile;
 - la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, 2 comma, del Codice civile;
 - l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- f) essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussoria nei confronti della stazione appaltante;
- g) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 106, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 270 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

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

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

a) Riduzione del 30% in caso di possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie *UNI CEI ISO 9000*. In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione si ottiene:

- per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice solo se tutti i soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della certificazione;
- per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, solo se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate

nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in

- alternativa, se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.
- b) Riduzione del 50% in caso di partecipazione di micro, piccole e medie imprese e di raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese. Tale riduzione non è cumulabile con quella indicata alla lett. a).
- c) Riduzione del 20 % in caso di possesso di una o più certificazioni /marchi indicate all'allegato II.13 del codice diverse dal punto a). Tale riduzione è cumulabile con quelle indicate alle lett. a) e b).

In caso di partecipazione in forma associata la riduzione si ottiene:

- per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice se uno dei soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o una delle imprese retiste che partecipano alla gara sia in possesso della certificazione;
- per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice se il consorzio o una delle consorziate sia in possesso della certificazione;

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

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

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

11. SOPRALLUOGO

La visita dei luoghi non è obbligatoria.

La richiesta di sopralluogo va inoltrata, **entro e non oltre il ventesimo (20) giorno** antecedente la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, impiegando il modello Allegato 9 - *Richiesta Sopralluogo* del presente Disciplinare da trasmettere via pec all'indirizzo provveditorato@ospedalecasertapec.it e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; indirizzo pec ed email; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Richieste di sopralluogo presentate oltre il termine sopra indicato non saranno prese in considerazione.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno n.2 giorni di anticipo e fissati in date tali da consentire agli operatori economici di poter effettuare eventuali richieste di chiarimenti, ovvero di regola almeno due giorni prima della scadenza del termine per la richiesta dei chiarimenti.

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

purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante.

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

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

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

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

12 PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti devono effettuare, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) scegliendo tra le modalità di cui alla Delibera dell'ANAC numero 598 del 30 dicembre 2024, pubblicata sul sito dell'ANAC pubblicata al seguente link <https://www.anticorruzione.it/-/gestione-contributi-gara>.

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

Gli operatori economici sono tenuti a versare a favore dell'ANAC i contributi in vigore in relazione all'importo posto a base di gara per ciascun lotto per il quale si intende partecipare.

13 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta e la documentazione deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

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

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del Decreto Legislativo nr. 82/05.

L'offerta, deve essere inviata, ovvero recepita correttamente dalla Piattaforma entro e non oltre il termine perentorio indicato sulla piattaforma SIAPS, pena l'impossibilità di partecipare alla procedura in oggetto. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

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

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

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma si applica quanto previsto al par. 1.1.

L’**“OFFERTA”** è composta da:

A – Documentazione amministrativa;

B – Offerta tecnica;

C – Offerta economica.

L’operatore economico ha facoltà di inserire nella Piattaforma offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l’offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte. La stazione appaltante considera esclusivamente l’ultima offerta presentata.

Si precisa inoltre che:

- l’offerta è vincolante per il concorrente per 270 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell’offerta;
- con la trasmissione dell’offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Al momento della ricezione delle offerte, ciascun concorrente riceve notifica del corretto recepimento della documentazione inviata.

La Piattaforma consente al concorrente di visualizzare l’avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorzi, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell’offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

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

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

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest’ultima o comunque in tempo utile alla celere prosecuzione della procedura è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Fino al giorno fissato per l’apertura, l’operatore economico può effettuare, tramite la Piattaforma, la richiesta di rettifica di un errore materiale contenuto nell’offerta tecnica o nell’offerta economica, di cui si sia avveduto dopo la scadenza del termine per la loro presentazione. A tal fine, richiede di potersi avvalere di tale facoltà.

A seguito della richiesta, sono comunicate all’operatore economico le modalità e i tempi con cui procedere all’indicazione degli elementi che consentono l’individuazione dell’errore materiale e la sua correzione. La rettifica è operata nel rispetto della segretezza dell’offerta e non può comportare

la presentazione di una nuova offerta, né la sua modifica sostanziale.

Se la rettifica è ritenuta non accogliibile perché sostanziale, è valutata la possibilità di dichiarare l'offerta inammissibile.

Al fine dell'appropriata presentazione dell'offerta si raccomanda di prendere visione della citata guida “*Procedura Aperta - Manuale per la partecipazione*”, consultabile all'interno dell'area riservata di ciascun operatore economico, nelle sezioni corrispondenti alle procedure di inserimento della documentazione amministrativa, dell'offerta tecnica e dell'offerta economica.

L'eventuale documentazione resa da soggetti diversi dal Concorrente (a titolo esemplificativo e non esaustivo: fideiussioni, referenze bancarie, certificazioni di qualità, dichiarazioni sostitutive di possesso dei requisiti generali soggettivi), sprovvista di firma digitale, deve essere corredata da “*Dichiarazione di conformità all'originale in proprio possesso*” firmata digitalmente dal Concorrente stesso. Tale dichiarazione di conformità dovrà essere inserita all'interno della scheda “*Busta Amministrativa*”.

Tutte le dichiarazioni e i documenti costituenti, nell'insieme, la “*Documentazione Amministrativa*”, firmati digitalmente dal Legale Rappresentante o da un Procuratore munito degli opportuni poteri di delega dovranno essere collocate nei campi all'uopo predisposti nella scheda “*Busta Amministrativa*”; a tal fine si raccomanda di prendere visione della citata guida: “*Procedura aperta – Manuale per la partecipazione*”, nella sezione “*Modalità di compilazione della Busta Amministrativa*”. Qualora necessario, è possibile aggiungere ulteriori documenti/cartelle compresse nella scheda “*Busta Amministrativa*” cliccando, volta per volta, sulla voce “*Aggiungi allegato*”, compilando il campo “*Descrizione*” e inserendo il documento/cartella di che trattasi, firmato/a digitalmente dal legale rappresentante o da un procuratore munito degli opportuni poteri di delega, nella colonna “*Allegato*”.

L'offerta tecnica e l'offerta economica dovranno essere collocate a Piattaforma nell'ambito della stessa scheda denominata “*Caricamento Lotti*”.

A valle dell'inserimento dell'Offerta Tecnica e dell'Offerta Economica a Piattaforma si dovranno generare due file, in formato pdf, nelle relative schede “*Busta Tecnica*” e “*Busta Economica*”, firmati digitalmente e caricati contestualmente mediante l'apposito comando.

Tali file, riepilogativi di quanto precedentemente inserito, dovranno essere firmati digitalmente dal Legale Rappresentante o da procuratore munito degli opportuni poteri di delega:

- I) dell'impresa singola;
- II) di tutte le Imprese raggruppande/consorziande, in caso di R.T.I./Consorzio ordinario/GEIE non formalmente costituiti al momento della presentazione dell'offerta;
- III) dell'Impresa mandataria/capofila, in caso di R.T.I./Consorzio ordinario/GEIE formalmente costituiti prima della presentazione dell'offerta;
- IV) del Consorzio, in caso di Consorzio di cui alle lett. b), c) e d) dell'art. 65 del Codice;
- V) nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile.
In particolare:

- a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del D.L. 10 Febbraio 2009, n. 5, l'offerta deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
- b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di disciplinare di

- soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del D.L. 10 Febbraio 2009, n. 5, l'offerta deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
- c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, l'offerta deve essere sottoscritta dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

La Piattaforma garantisce che i suddetti file, nonché la documentazione e le dichiarazioni connesse, resteranno rigorosamente separati. Di essi ne sarà garantita la completa segretezza fino al momento del relativo sblocco.

Sono inammissibili le offerte che non risultino a “Piattaforma” nello stato “Inviato”.

Le offerte tardive sono da intendersi escluse in quanto irregolari ai sensi dell'art. 33, comma 8 del Codice.

Ad avvenuta scadenza del suddetto termine, non sarà possibile inserire alcuna offerta, anche se sostituiva o aggiuntiva a quella precedente.

È ammessa offerta successiva, purché entro il termine di scadenza, a sostituzione della precedente.

La presentazione di due o più offerte, pervenute da parte di più utenti registrati sulla Piattaforma per conto della medesima azienda, sarà considerata “*offerta plurima*” e pertanto, al fine della partecipazione alla gara, sarà ritenuta valida l'ultima in ordine temporale di presentazione.

È, inoltre, possibile, purché entro il termine di scadenza e qualora l'operatore economico lo reputi opportuno, ritirare l'offerta caricata a Piattaforma, procedendo come riportato all'interno della guida

“*Procedura aperta– Manuale per la partecipazione*”, nella sezione “*Ritiro di un'offerta INVIATA*”, disponibile sul sito <http://www.soresa.it>.

Dopo la scadenza suddetta, l'offerta inviata attraverso la Piattaforma sarà ritenuta a tutti gli effetti vincolante per l'operatore economico per 270 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione della stessa.

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

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

La presentazione dell'offerta mediante la Piattaforma è a totale ed esclusivo onere del concorrente, il quale si assume qualsiasi responsabilità in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta medesima, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Stazione Appaltante. Qualora per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi altro motivo, l'offerta non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza. In ogni caso il concorrente esonera Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di ogni

natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento della Piattaforma.

Nota Al fine di garantire il buon esito della presentazione dell'offerta sulla Piattaforma, si consiglia di intraprendere le operazioni connesse a tale attività, con un anticipo di alcuni giorni e concluderle entro alcune ore rispetto al termine previsto di presentazione di cui sopra. Eventuali malfunzionamenti della Piattaforma, che impediscono il corretto caricamento dei dati nel termine previsto, dovranno essere tempestivamente segnalati telefonicamente al numero 081-2128174 (*rif. "Assistenza SIAPS"*).

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

Per la documentazione redatta in lingua inglese è ammessa la traduzione semplice.

Qualora ricorrono le condizioni di cui all'art.25, co. 2, del Codice, l'AORN S.Anna e S.Sebastiano/ So.Re.Sa. si riserva di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento della Piattaforma.

Non sono accettate offerte alternative.

Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione all'appalto, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta relativa alla documentazione amministrativa, si applica l'art. 101 del Codice.

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

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

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

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

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione del contratto di avvalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;
- non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omessa indicazione delle modalità con le quali l'operatore intende assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, il rispetto delle condizioni di partecipazione e di esecuzione di cui al presente atto;
- sono sanabili l'omessa dichiarazione sull'aver assolto agli obblighi di cui alla Legge n. 68/1999.

Ai fini del soccorso istruttorio è assegnato al concorrente un **termine non inferiore a cinque giorni e non superiore a dieci giorni** affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

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

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

La stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine di 10 giorni.

I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta tecnica e dell'offerta economica.

15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico utilizza la Piattaforma SIAPS della So.Re.SA. S.p.a. per compilare o allegare la seguente documentazione:

- A/1 Domanda di partecipazione
- eventuale Procura
- A/3 Scheda fornitore
- A/4 Avvalimento - Dichiarazioni impresa ausiliaria
- A/7 Assolvimento imposta di bollo

15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello di cui all'Allegato 1 del Disciplinare di Gara.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94 commi 1 e 2 del vigente Codice sono rese dall'operatore economico in relazione a tutti i soggetti indicati al comma 3.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all'articolo 98, comma 4, lettere g) ed h) del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione ai soggetti di cui al punto precedente.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'operatore economico.

Con riferimento alle cause di esclusione di cui all'articolo 95 del Codice, il concorrente dichiara:

- le gravi infrazioni di cui all'articolo 95, comma 1, lettera a) del Codice commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- gli atti e i provvedimenti indicati all'articolo 98 comma 6 del codice emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara
- tutti gli altri comportamenti di cui all'articolo 98 del Codice, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti.

L'operatore economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell'offerta e indica le misure di *self-cleaning* adottate, oppure dimostra l'impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell'offerta.

L'operatore economico adotta le misure di *self-cleaning* che è stato impossibilitato ad adottare prima della presentazione dell'offerta e quelle relative a cause di esclusione che si sono verificate dopo tale momento.

Se l'operatore economico omette di comunicare alla stazione appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli articoli 94 e 95 del Codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel *FVOE*, il triennio inizia a decorrere dalla data in cui la stazione appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.

In caso di raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascun partecipante.

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

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'*articolo 94, comma 3*, del vigente Codice, ivi incluso l'amministratore di fatto, ove presente, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta). Se l'operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega la documentazione che dimostra che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- di applicare il CCNL individuato dalla Stazione appaltante o altro CCNL equivalente, con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'art. 16 quater del decreto legge 76/20;
- di garantire l'applicazione della clausola sociale come prevista dal Capitolato Tecnico d'appalto e richiamata nel presente disciplinare;
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante e reperibile sul sito aziendale www.ospedale.caserta.it e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- di accettare il Protocollo di Legalità di cui all'apposito modello Allegato 8 del Disciplinare di Gara;
- di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura della provincia di competenza Caserta oppure di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura della provincia di competenza Caserta;

- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, il domicilio fiscale, il codice fiscale, la partita IVA l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 90 del Codice;
- di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al punto 29.

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del *Decreto Legislativo nr. 82/2005*:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'*articolo 3, comma 4-quater*, del *Decreto Legge 10 febbraio 2009, nr. 5*, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'*articolo 3, comma 4-quater*, del *Decreto Legge 10 febbraio 2009, nr. 5*, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
 - c) se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'*articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d)* del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal Legale Rappresentante del concorrente o da un suo Procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al Procuratore;

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato tramite F24, bollo virtuale previa autorizzazione rilasciata dall'Agenzia delle Entrate o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno dell'**allegato A/7- Assolvimento Imposta di Bollo** apponendo sullo stesso il contrassegno. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

N.B. Le stazioni appaltanti considerano le esenzioni dal pagamento dell'imposta di bollo di cui al Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72, allegato B e al Decreto legislativo n. 117/17, articolo 82.

15.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il Documento di Gara Unico Europe (DGUE), di cui allo Schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 e successive modifiche di adeguamento al D.lgs n. 36/2023 e s.m.i., utilizzando il file editabile Allegato 6 del Disciplinare di Gara messo a disposizione unitamente a tutti i documenti dell'appalto.

Il DGUE va compilato in formato word e trasmesso su supporto informatico all'interno della busta amministrativa in formato .pdf, debitamente firmato attribuendo il nome DGUE nomeditta.pdf.

Il Concorrente, inoltre, **in caso di avvalimento**, è tenuto a presentare il DGUE **per ciascuna ausiliaria**, la quale rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale e di interesse, mediante compilazione dell'apposita sezione dello stesso.

Il Documento di Gara Unico Europeo deve essere presentato:

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

15.3 DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 DEL DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019, N. 14

Il concorrente dichiara ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n.445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del Decreto Legislativo n. 14/2019.

15.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

L'impresa ausiliaria, come sopra evidenziato, rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale mediante compilazione dell'apposita sezione del DGUE.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) il modulo Dichiarazione di Avvalimento (Allegato A/4);
- 2) il Contratto di avvalimento;

Nel caso di avvalimento finalizzato al miglioramento dell'offerta, il contratto di avvalimento è presentato nell'offerta tecnica.

15.5 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

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

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15.6 DOCUMENTAZIONE A CORREDO

- documento attestante la Garanzia Provvisoria, con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'*art. 106, comma 5* del vigente Codice;
- copia conforme delle Certificazioni di cui all'*art.106, comma 8*, del vigente Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;
- ricevuta del Pagamento del Contributo a favore dell'ANAC;
- Protocollo di Legalità - Allegato a/8 del Disciplinare di Gara;
- DGUE - Allegato A/2 del Disciplinare di Gara;
- Certificazione di qualità relativa alla fornitura dei prodotti e del servizio oggetti/o della presente gara, (UNI EN ISO), oltre a eventuali certificazioni specifiche.

16 OFFERTA TECNICA

L'Offerta Tecnica dovrà essere collocata a Sistema rispettando i campi all'uopo predisposti nella scheda “Caricamento Lotti”, come di seguito specificati. A tal fine si raccomanda di prendere visione della citata guida “*Procedura aperta – manuale per la partecipazione*”, nella sezione “*Modalità di compilazione della busta tecnica e della busta economica*” a pena di inammissibilità dell'offerta.

I documenti richiesti dovranno essere inseriti in un'unica cartella compressa, firmata digitalmente dal Legale Rappresentante o da un Procuratore munito degli opportuni poteri di delega e collocata a Sistema nel campo “*Documentazione Tecnica*”, all'uopo predisposto nella scheda “Caricamento Lotti”.

L'Offerta Tecnica.

L'offerta tecnica si compone di:

- Progetto tecnico;
- Progetto di assorbimento.

Ai fini della presentazione della busta e del contenuto della stessa, **a pena di esclusione**, l'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime ed essenziali stabilite nel Capitolato Tecnico cui si rinvia e dovrà contenere il Progetto Tecnico **in un massimo 100 pagine**, formato **A4**, con una **numerazione progressiva ed univoca** delle pagine, utilizzando **un font non inferiore a 11 punti, interlinea singola compresi gli allegati ed escluso il progetto di assorbimento**. Potrà essere prodotta ulteriore documentazione (schede tecniche prodotti/ attrezzature offerte, deplianti, brochure, certificazioni o quant'altro ritenuto opportuno) in aggiunta al progetto tecnico.

Inoltre, l'offerta dovrà essere redatta in paragrafi corrispondenti ai criteri - sub criteri, contenendo, pertanto, tutte le informazioni necessarie in risposta ad ogni singolo criterio di valutazione previsto ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico.

L'offerta dovrà contenere un indice numerato delle pagine.

Tali elaborati dovranno:

- essere redatti in lingua italiana.

Naturalmente, in caso di disponibilità della documentazione tecnica richiesta in lingua diversa da quella italiana, le Società concorrenti devono presentare la documentazione in

lingua originale corredata da una traduzione giurata in lingua italiana ai sensi del *D.P.R. n. 445 del 2000* sottoscritta.

In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevorrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione. Per la documentazione redatta in lingua inglese, si specifica che, è ammessa la sola traduzione semplice;

- **non riportare alcuna indicazione di prezzo;**

N.B. sulla documentazione di cui al presente articolo non dovrà essere riportata alcuna indicazione di carattere economico.

Per tutto quanto non previsto riguardo l'offerta tecnica nel presente Disciplinare si rinvia alle caratteristiche del Capitolato Tecnico.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal Legale Rappresentante del concorrente o/ da un suo Procuratore.

A valle dell'inserimento/compilazione della documentazione relativa all'Offerta Tecnica di cui sopra, il *Sistema* genererà un file *pdf* riepilogativo di quanto presentato, denominato: "**Busta_Tec.pdf**".

Tale file dovrà essere **firmato digitalmente**.

Come espressamente previsto nel Capitolato Tecnico, l'operatore, inoltre, dovrà produrre un **Progetto di assorbimento** che illustri le modalità di armonizzazione della clausola sociale con la propria organizzazione (da inserire esclusivamente nella BUSTA TECNICA); il progetto di assorbimento sarà oggetto di sola verifica di idoneità da parte della Commissione, non sarà soggetto ad attribuzione di punteggio.

Come precisato nel Capitolato tecnico, la carenza di allegazione del progetto di assorbimento costituirà mancata accettazione della clausola sociale e connessa manifestazione di volontà a proporre offerta condizionata, con esclusione dalla gara.

L'operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali (art. 35, co. 4, del Codice). Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali. Tale documentazione dovrà essere contenuta in un'unica cartella compressa e collocata a *Sistema* nel campo "**Segreti Tecnici e Commerciali**".

Si precisa che il progetto tecnico deve contenere, tra l'altro, l'**elenco completo dei prodotti** che il concorrente si impegna ad utilizzare nel rispetto del DM n. 65/2020.

17 OFFERTA ECONOMICA

L'Offerta Economica dovrà essere collocata a Sistema rispettando i campi predisposti nella scheda “Caricamento Lotti” come di seguito specificati.

Si raccomanda di prendere visione della citata guida “*Procedura Aperta – Manuale per la Partecipazione*”, nella sezione “*Modalità di compilazione della busta tecnica e della busta economica*”.

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

- **indicare a Sistema SIAPS** i valori offerti, così come risultante dalla compilazione dell’Allegato 2 del Disciplinare di Gara - *Offerta economica*;
- **produrre e allegare**, nell’apposito campo relativo all’offerta economica nel Sistema SIAPS, l’Offerta Economica come da **Allegato xxx del Disciplinare di Gara - Offerta economica**.

Nota Bene. A valle dell’inserimento/compilazione dell’Offerta Economica, il Sistema genererà un *file.pdf* riepilogativo di quanto presentato denominato “*Busta_Eco.pdf*”. Tale *file* dovrà essere firmato digitalmente, a pena di esclusione, secondo le modalità di cui al previo paragrafo.

In caso di discordanza fra i valori offerti indicati a Sistema SIAPS e quelli indicati sull’Allegato A5 – “ Schema di Offerta Economica”, sarà ritenuto valido il valore indicato sullo Schema di Offerta Economica

L’offerta vincolerà il concorrente per un periodo di **270 giorni** dalla scadenza fissata per il termine previsto per la presentazione delle offerte, salvo proroghe richieste dalla Stazione Appaltante.

La Società concorrente deve compilare il modulo predisposto sulla piattaforma *Siaps* di offerta economica indicando, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

1) **Valore complessivo offerto sull’importo a base d’asta.** Tale valore dovrà essere inserito nel rispettivo campo “Importo offerto”. Il punteggio economico è attribuito in funzione dell’importo offerto, secondo quanto riportato nel presente Disciplinare. Occorrerà inserire l’importo richiesto per un anno (12 mesi) di prestazione. Il Valore Complessivo offerto dal concorrente dovrà, pena l’esclusione, essere non superiore al valore complessivo presunto annuale (**€ 1.950.435,90 oltre Iva**).

Il valore deve essere espresso con un numero di decimali non superiore a 2 (due) ed è da intendersi in Euro, IVA esclusa.

L’importo annuale corrisponde inoltre al valore dell’eventuale anno di opzione.

Nota: Il valore inserito, relativo all’importo offerto, dovrà essere solo di tipo numerico, con due cifre decimali, avendo cura, altresì, di utilizzare il segno “,” per separare i numeri interi dai decimali. Con la presentazione dell’offerta economica il concorrente accetta di eseguire l’appalto in ragione dell’importo offerto nell’Offerta economica.

2) I “**Costi della Sicurezza da Interferenza**” necessari per garantire tutte le misure preventive e protettive utili per l’eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuati nel DUVRI standard (Allegato “DUVRI” – rif. campo “Costi Sicurezza Interferenza”). In aderenza al DUVRI standard, questa Azienda ha stimato l’importo annuale di tale costo, IVA esclusa, in € 1.000,00. **Essi non sono**

soggetti a ribasso d'asta. Tali costi sono relativi all'esecuzione dell'appalto per tutta la sua durata (esclusa l'eventuale opzione al rinnovo).

3) La stima dei **propri costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro**, di cui agli artt. 91, c. 5 e 108, c. 9 del Codice, da inserire nel campo “Costi sicurezza aziendali”. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui all'entità e alle caratteristiche della fornitura art. 110, comma 5 del Codice e **non soggetti a ribasso**, come previsto dal D.lgs. 81/2008. Il valore deve essere espresso con un numero di decimali non superiore a 2 (due) ed è da intendersi in Euro, IVA esclusa. Tali costi sono relativi all'esecuzione dell'appalto per tutta la sua durata (esclusa l'eventuale opzione al rinnovo).

4) I propri **Costi della Manodopera** di cui all'art. 41, comma 14, del Codice, da inserire nel campo “Costi manodopera”. Tali costi sono relativi al personale addetto all'esecuzione dell'appalto per tutta la sua durata (esclusa l'eventuale opzione al rinnovo). Al riguardo si precisa che in ordine ai suddetti “Costi della Manodopera” indicati dall'operatore economico, ai sensi dello stesso articolo 41, comma 14, del Codice la stazione appaltante prima della aggiudicazione procederà a verificare il rispetto dei minimi retributivi indicati nelle tabelle di cui all'art. 41, comma 13 del Codice.

Ai sensi dell'art. 41, c. 14. del Codice, i costi della manodopera **non sono ribassabili**. Resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera.

Al personale impiegato nell'appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto ossia il contratto relativo al “settore dei servizi di ristorazione ai degenti”.

Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta differente contratto collettivo da essi applicato purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele del CCNL di cui sopra con annessa dichiarazione ai sensi dell'art. 11, c. 4 del Codice.

L'operatore economico, in caso di subentro, applica le disposizioni della clausola sociale recate dai CCNL sopraindicati. È, comunque fatta salva l'applicazione, ove più favorevole, della clausola sociale prevista dal CCNL prescelto dall'operatore economico. Pertanto, la verifica del rispetto dei minimi retributivi salariali di cui all'art. 110, co. 5, lett. d), del Codice, e, comunque, più in generale la verifica della congruità dell'offerta, di cui all'art. 108 del Codice, sarà effettuata con riguardo al costo del lavoro determinato nelle apposite tabelle relative al settore “servizi di ristorazione ai degenti” del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, a seconda del contratto collettivo nazionale di lavoro prescelto dall'operatore economico.

A tal fine l'operatore economico dovrà fornire tutti gli elementi di costo di cui alle specifiche voci riportate nella predetta tabella nelle spiegazioni di cui al punto 5) del presente paragrafo, o, nel caso di applicazione, se consentito, di differente CCNL, tutti gli elementi di costo relativi alle corrispondenti voci del CCNL prescelto.

Come da Capitolato Tecnico, non sono consentite, a pena di esclusione, offerte in aumento o condizionate, contenenti riserve o espresse in modo indeterminate così che non sia possibile desumere con certezza la volontà dell'offerente.

Il Sistema segnalerà l'eventuale superamento della base d'asta complessiva dopo l'apertura delle offerte economiche.

I prezzi devono essere indicati IVA esclusa.

Si precisa, altresì, che il prezzo offerto deve comprendere ogni necessità, ed in particolare:

a) tutte le operazioni dirette al puntuale espletamento della fornitura secondo quanto stabilito dal Capitolato Tecnico, che costituisce parte integrante del presente Disciplinare, e dalle vigenti norme di legge in materia;

b) tutti gli oneri, compresi quelli relativi alle assicurazioni sociali per il personale dipendente impiegato e all'assicurazione obbligatoria a copertura di ogni danno arrecato a persone o cose per effetto del servizio prestato.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda.

L'offerta si compone, inoltre, opzionalmente (non richiesto a pena di esclusione):

5) una **dichiarazione**, firmata digitalmente dal legale rappresentante o procuratore dotato degli opportuni poteri di delega, attinente alle le **spiegazioni di cui all'art. 110, comma 2 del Codice**, ritenute pertinenti in merito agli elementi costitutivi dell'offerta. Tale dichiarazione deve essere inserita nel campo **"Spiegazioni"**, appositamente predisposto all'interno della scheda **"Caricamento Lotti"**. Sulla base delle suddette spiegazioni sarà valutata la congruità delle offerte che potrebbero risultare anormalmente basse, ai sensi dell'art. 110 del D.lgs. n. 36/2023 e s.m.i..

18 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108, comma 1 del Codice, (qualità/prezzo) è effettuata in base ai seguenti punteggi:

PUNTEGGIO TECNICO COMPLESSIVO	7 0,00
PUNTEGGIO ECONOMICO COMPLESSIVO	3 0,00
PUNTEGGIO TOTALE	10 0,00

18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglio rapporto qualità/prezzo.

Trattasi di **"Punteggi discrezionali"**, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Trattasi di **"Punteggi tabellari"**, vale a dire punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto. Questi ultimi sono identificati con la sigla **SI/NO**.

Trattasi **di punteggi proporzionali**, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Di seguito si riporta la tabella riepilogativa dei criteri di valutazione con indicazione dei punteggi qualità

Criterio	Subcriterio	Descrizione	Punteggio subcritero	Punteggio Massimo	Tipologia criterio di valutazione
A		Proposta organizzativa per l'esecuzione del servizio L'offerta sarà valutata in base alla capacità della soluzione proposta di garantire la puntuale soddisfazione delle esigenze della stazione appaltante assicurando al contempo l'efficientamento del servizio attraverso l'ottimizzazione dell'utilizzo delle cucine interne della stazione appaltante, la riduzione dei tempi e dei costi di trasporto e altri miglioramenti operativi.		18	
	A1	Organizzazione del personale che si intende impiegare per l'esecuzione del servizio	6		D

	A2	Organizzazione della produzione e del confezionamento dei pasti, in conformità a quanto previsto dai CAM e dagli standard qualitativi richiesti nel Capitolato, in relazione all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata e mantenimento di temperature, qualità organolettica e nutrizionali dei pasti serviti.	6		D
	A3	Piano di trasporto dei pasti	6		D
B		Manuale di autocontrollo. Saranno oggetto di valutazione le metodologie che l' O.E.A. intende utilizzare per la predisposizione del Manuale di autocontrollo, conformemente a quanto previsto nel Capitolato Tecnico e nel Regolamento CE 852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari a tutti i livelli della catena alimentare e l'applicazione dei principi del sistema HACCP.		2	D
C		Possesso Certificazione UNI EN ISO 45001:2023 sulla gestione della salute e della sicurezza sul lavoro (In caso di concorrente con idoneità plurisoggettiva [rti, consorzio, etc] il punteggio sarà attribuito se la suddetta certificazione è posseduta dalla/e impresa/e principale che svolge/svolgono la prestazione principale). Il punteggio sarà attribuito in tale modo: - possesso certificazione si: 2 punti; - possesso certificazione no: 0 punti.		2	T
D		Sistema informativo proposto per la prenotazione e rendicontazione dei pasti e dei menù erogati. L'offerta sarà valutata in base alla capacità della soluzione proposta nel garantire la puntuale rilevazione delle esigenze degli utenti serviti, assicurando la rilevazione di eventuali variazioni del numero e della tipologia di pasti richiesti e di assicurare un livello di reportistica che copra tutte le informazioni relative al servizio erogato.		4	D
E		Modalità e tecnologie adottate per la gestione delle emergenze. L'offerta sarà valutata in base alla capacità della soluzione nel garantire la puntuale rilevazione delle emergenze e la loro immediata risoluzione		2	D

F		Misure adottate per il contenimento dei consumi energetici e la riduzione dell'impatto ambientale.		4	D
G		<p>Attrezzature e macchinari offerti per l'esecuzione del servizio</p> <p>a</p> <p>integrazione/sostituzione di quelle già presenti nella sede della Stazione</p> <p>Appaltante. L'offerta dovrà specificare il numero e la tipologia delle attrezzature proposte e le motivazioni per le quali vengono proposte. L'offerta sarà valutata in base al valore aggiunto apportato al servizio dalle attrezzature e macchinari offerti ovvero in altri termini la valutazione terrà conto dei razionali che determinano la necessità della proposta migliorativa. Le attrezzature e macchinari eventualmente offerti dovranno essere conformi a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva.</p>		4	D
H	H1	<p>Qualità e varietà dei menù.</p> <p>Saranno oggetto di valutazione le procedure, le regole ed i principi adottati nella predisposizione dei menù, in conformità a quanto previsto dal Capitolo, con particolare riferimento: alla qualità e alla varietà aggiuntiva dei menù ospedalieri, dietetici e speciali per i degenti; alla descrizione dei menù stagionali, evidenziando la tipicità e la qualità dei prodotti utilizzati.</p>		5	D
	H2	<p>Miglioramento delle percentuali minime rispetto ai CAM di prodotti biologici, DOP, IGP e STG previste in capitolato. Tale requisito, suddiviso nei sub-requisiti sottoriportati, sarà attribuito sulla base della seguente formula:</p> $P_i = V \times \frac{(\%_{i-off} - \%_{min})}{(\%_{max} - \%_{min})}$ <p>Ove:</p> <p>P_i = Punteggio attribuito all'offerta iesima</p> <p>V = Valore previsto per ciascun sub-criterio</p> <p>$\%_{i-off}$ = % offerta dal concorrente iesimo</p> <p>$\%_{min}$ = % minima prevista in capitolo</p> <p>$\%_{max}$ = % massima offerta dal miglior offerente</p>		20	Q

	In caso di sub-requisiti che prevedano più prodotti, il valore percentuale offerto (% i-off) dal concorrente e preso in considerazione ai fini dell'assegnazione del punteggio sarà quello più basso offerto tra tutte le categorie di prodotti del sub-requisito.		
H3	Sarà attribuito il max punteggio al valore % più elevato di Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali (pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta) sul totale proveniente da produzione biologica come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva $P = \frac{V_{off} - V_{min}}{V_{max_{off}} - V_{min}} P_{max}$	4	Q
H4	Sarà attribuito il max punteggio al valore % più elevato di Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali (pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta) sul totale proveniente da sistemi di produzione integrata, come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva $P = \frac{V_{off} - V_{min}}{V_{max_{off}} - V_{min}} P_{max}$	4	Q
H5	Sarà attribuito il max punteggio al valore % più elevato di carne bovina e avicola sul totale proveniente da produzione biologica come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione Collettiva $P = \frac{V_{off} - V_{min}}{V_{max_{off}} - V_{min}} P_{max}$	2	Q
H6	Sarà attribuito il max punteggio al valore % più elevato di carne suina sul totale proveniente da produzione biologica come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva $P = \frac{V_{off} - V_{min}}{V_{max_{off}} - V_{min}} P_{max}$	2	Q
H7	Sarà attribuito il max punteggio al valore % più elevato di carne bovina e avicola sul totale proveniente da prodotti DOP, IGP e STG come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione Collettiva $P = \frac{V_{off} - V_{min}}{V_{max_{off}} - V_{min}} P_{max}$	2	Q

	H8	Sarà attribuito il max punteggio al valore % più elevato di carne suina sul totale proveniente da prodotti DOP, IGP e STG come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva $P = \frac{V_{off} - V_{min}}{V_{max_{off}} - V_{min}} P_{max}$	2		Q
	H9	Sarà attribuito il max punteggio al valore % più elevato di pesce sul totale proveniente da acquacoltura biologica come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva $P = \frac{V_{off} - V_{min}}{V_{max_{off}} - V_{min}} P_{max}$	4		Q
J		Misure adottate per il recupero del cibo non somministrato e la sua destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini benefici, distribuzione gratuita di prodotti alimentari in linea con la ratio della Legge 155/2003.		2	D
K		Misure adottate per promuovere lungo tutta la catena di fornitura l'applicazione degli standard sociali riguardanti i diritti umani e le condizioni di lavoro in linea con quanto previsto dalla "Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici". Verranno		2	D

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

Ai fini della determinazione del punteggio relativo alla qualità, la Commissione Giudicatrice, a ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio **discrezionale** nella colonna “D” della tabella, attribuirà un coefficiente variabile tra zero e uno.

Tale coefficiente sarà determinato dai singoli commissari facendo ricorso alla seguente griglia di valutazione:

Giudizio	Ottimo	Buono	Sufficiente	Non pienamente sufficiente	Inadeguato
Valore assegnato	1	0.75	0.50	0.25	0

Giudizio	Indicatori per l'attribuzione del giudizio	coefficiente
Ottimo	Questa valutazione si applica quando il prodotto proposto o altro elemento oggetto di valutazione, supera ampiamente le attese della stazione appaltante ovvero rileva una qualità eccezionalmente elevata	1,00
Buono	Questa valutazione si applica quando il prodotto proposto o altro elemento oggetto di valutazione, risponde ad una condizione più	0,75

	che adeguata rispetto a quella richiesta dalla stazione appaltante ovvero presenta una più che soddisfacente rispondenza alle aspettative della stazione appaltante.	
Sufficiente	Questa valutazione si applica quando il prodotto proposto o altro elemento oggetto di valutazione, risponde ad una condizione minima richiesta dalla stazione appaltante ovvero presenta una soddisfacente rispondenza alle aspettative della stazione appaltante.	0,50
Non pienamente Sufficiente	Questa valutazione si applica quando il prodotto proposto o altro elemento oggetto di valutazione, risponde ad una condizione al di sotto del minimo richiesto dalla stazione appaltante ovvero presenta una scarsa rispondenza alle aspettative della stazione appaltante.	0,25
Inadeguato	Questa valutazione si applica quando il prodotto proposto o altro elemento oggetto di valutazione, è inadeguato rispetto a quanto richiesto dalla stazione appaltante ovvero presenta una non rispondenza alle aspettative della stazione appaltante. Questa valutazione si applica anche nel caso di assenza di elementi o di elementi certi per la determinazione del punteggio	0,00

Saranno escluse dalla successiva fase di gara le offerte che non avranno raggiunto un punteggio tecnico pari ad almeno 42 punti su 70, ante riparametrazione.

18.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio economico sarà attribuito secondo la seguente formula:

Il punteggio economico sarà attribuito secondo la seguente formula:

$$P_o = P_m * P_b/P_c$$

P_o = Punteggio offerta concorrente i-esimo

P_m = Punteggio massimo attribuibile all'elemento

prezzo (punti 40) P_b = Prezzo più basso offerto

P_c = Prezzo concorrente i-esimo

Il punteggio economico ottenuto applicando la formula sopra riportata sarà arrotondato alla seconda cifra decimale nelle medesime modalità sopra descritte.

Non saranno prese in considerazione, ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio, le offerte economiche di importo superiore alla base d'asta.

18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procede, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo aggregativo compensatore

$$P_i = V_{i1} * W_1 + V_{i2} * W_2 + V_{i3} * W_3 + \dots + V_{in} * W_n = \sum_{j=1} V_{ij} * W_j$$

Dove: P_i = Punteggio dell'offerta i-esima

i = offerta i-esima

V_{ij} = coefficiente attribuito all'offerta del concorrente

i-esimo per l'elemento di valutazione j variabile tra 0 e 1

W_j = Ponderazione dell'elemento di valutazione j stabilito nel bando di gara.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio per l'offerta tecnica complessiva nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto per l'offerta tecnica il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

19 COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, esperti nello specifico settore professionale a cui si riferisce l'oggetto del contratto ed in possesso del necessario inquadramento giuridico. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93 comma 5 del vigente Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

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

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

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

20 SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA E VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La prima sessione ha luogo il giorno **xx/xx/yyyy** alle ore **10:00**

La Piattaforma consente lo svolgimento delle sessioni di gara preordinate all'esame:

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

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

VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il Seggio di Gara, all'uopo costituito, accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal *Sistema*, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) attivare, se necessario, la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 13.

Gli eventuali provvedimenti di esclusione dalla procedura di gara sono comunicati entro cinque giorni dalla loro adozione.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

21 VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

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

Ad ultimazione della fase amministrativa, la Commissione procederà all'apertura delle offerte presentate. La Commissione giudicatrice procede all'esame e valutazione delle offerte presentate dai concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel Capitolato Tecnico, nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

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

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, i predetti concorrenti, su richiesta della stazione appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo il termine perentorio di **5 giorni**.

È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'*ex aequo* la Commissione procede mediante sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria.

La Commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 20 i prezzi offerti.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria.

L'offerta è esclusa in caso di:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o

- anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;
 - mancato superamento della soglia di sbarramento per l'offerta tecnica.

22 VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Sono considerate anormalmente basse le offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara. Il calcolo di cui al primo periodo è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre.

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

Nel caso in cui la prima migliore offerta appaia anormalmente bassa, il RUP avvalendosi della commissione giudicatrice ne valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità.

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

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

Il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

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

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

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

23 AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La commissione invia al RUP la proposta di aggiudicazione formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

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

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

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

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

Il contratto è stipulato **non prima di 32 giorni** dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e, comunque, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18, comma 2, del vigente Codice.

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

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

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

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

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

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

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

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

Il contratto è stipulato in modalità elettronica mediante scrittura privata.

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

24 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

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

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

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

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione de quo deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

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

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

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

25 CODICE DI COMPORTAMENTO

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

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante (<http://www.ospedale.caserta.it>)

- 1) [Codice di comportamento Del. DG n.916 del 09/10/2023;](#)
- 2) [PIAO - Del. DG n.295 del 29/03/2023 e Del. DG n. 905 del 06/10/2023.](#)

26 ACCESSO AGLI ATTI

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

In sede di partecipazione l'Operatore Economico potrà presentare apposita Dichiarazione di segretezza sulla parte di documentazione che ritiene non oggetto di accesso agli atti, adeguatamente motivata ex art 35 comma 4 lett. a) del D.lgs. 36/2023 e smi.. È comunque facoltà di questa Stazione Appaltante, in conformità alla giurisprudenza di merito, soddisfare la richiesta di accesso di altri O.E. partecipanti alla procedura di gara, qualora la richiesta pervenga nei termini di impugnazione del provvedimento di aggiudicazione e sia ravvisabile un interesse diretto e concreto adeguatamente motivato, tale da dimostrare la indispensabilità a tutela dei propri interessi della documentazione eventualmente secretata.

Qualora la richiesta di accesso sia presentata oltre i termini di impugnazione di cui sopra, sarà messa a disposizione la sola documentazione non coperta da segretezza.

Sarà garantita comunque la visione e l'eventuale estrazione di copia di quella parte della documentazione richiesta dagli aventi diritto ai sensi del comma 5 dell'art 35 del D. Lgs. 36/2023 e smi.

In caso di mancata presentazione di tale dichiarazione, questa AORN consentirà l'accesso.

Le modalità di accesso sono quelle definite all'art. 35 del D.lgs. 36/2023 e smi..

27 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Ai sensi dell'art.211 del D. Lgs. n.36/23 e smi, qualora insorgano controversie in fase esecutiva del contratto circa la corretta valutazione dell'esattezza della prestazione pattuita, si applicano le disposizioni dell'art.210 del precitato decreto.

Tutte le controversie derivanti dal contratto sono deferite alla competenza dell’Autorità giudiziaria del Foro di S. Maria C.V., rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

28 CAM - CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Ai sensi degli artt. 57, 83 e130 del Codice, l’esecuzione dell’appalto avviene nel rispetto delle disposizioni di cui al D.M. 10 marzo 2020 recante “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.

La stazione appaltante procederà alle verifiche di cui al medesimo decreto all’avvio e durante l’esecuzione del servizio. L’appaltatore dovrà adeguarsi alle disposizioni di cui al suddetto decreto e produrre la documentazione ivi richiesta.

29 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali acquisiti obbligatoriamente dall’Azienda saranno trattati, raccolti e conservati presso la sede della Stazione appaltante, esclusivamente per finalità inerenti la procedura di gara, l’aggiudicazione e la gestione del contratto secondo quanto previsto dal Regolamento UE n.679/2016 in materia di protezione dei dati e dal D.Lgs. n.196/2003, così come integrato e modificato dal D.Lgs. n.101/2018.

Il titolare del trattamento dei dati è l’AORN S. Anna e S. Sebastiano con sede legale in via Palasciano - 81100 Caserta. Si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela del diritto dei concorrenti e della loro riservatezza. Laddove l'affidamento implichi attività del trattamento dei dati per conto del Titolare, da parte dell’aggiudicatario, il Titolare del Trattamento nomina lo stesso, quale Responsabile esterno del trattamento dei dati personali, con tutti gli obblighi di prevenzione e sicurezza che ad essa conseguono , mediante sottoscrizione di specifico contratto di nomina, come da procedura aziendale consultabile sul sito www.ospedale.caserta.it alla Sezione “Protezione dei Dati Personalii”.

30 .RISERVE

L’Azienda si riserva il diritto:

- 1) di chiedere ulteriori documentazioni o chiarimenti, ai sensi della normativa vigente;
- 2) di non aggiudicare l’appalto nel caso in cui venga meno l’interesse pubblico in relazione al servizio oggetto della gara ovvero nel caso in cui nessuna delle offerte sia ritenuta idonea rispetto alle esigenze dell’amministrazione;
- 3) il diritto - con provvedimento motivato - di annullare la gara, di rinviare l’apertura delle offerte o di non procedere all’aggiudicazione, in qualsiasi momento, senza che gli offerenti possano avanzare pretese di qualsiasi genere e natura;
- 4) in caso di aggiudicazione da parte della So.Re.Sa. S.p.a. o di Consip S.p.a. di apposita gara centralizzata e di attivazione di un contratto del medesimo oggetto, il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell’art. 1353 e ss. del c.c. con effetto immediato e con la semplice comunicazione al contraente, senza riconoscere alcun onere aggiuntivo.

31.MODALITA’ DI PAGAMENTO E DI FATTURAZIONE

La corresponsione del corrispettivo contrattuale avverrà nei termini di legge e in forza di quanto disposto al punto L del Capitolato tecnico.

Le fatture dovranno essere trasmesse all’AORN esclusivamente in formato elettronico, tramite il Sistema di Interscambio (SDI), con l’indicazione del codice univoco ufficio, previa verifica della corretta esecuzione delle prestazioni da parte dei Direttori dell’esecuzione del contratto.

Il predetto termine di 60 giorni è interrotto nell’ipotesi di contestazione della prestazione del mese a cui si riferisce.

Si precisa che, come previsto dalla Legge di Bilancio 2018, per gli Enti del SSN, corre l’obbligo a decorrere dal 01.02.2020, di emettere esclusivamente ordini di acquisto in formato elettronico e per il tramite del Nodo di Smistamento degli Ordini (NSO), pertanto le ditte aggiudicatarie dovranno essere iscritte alla relativa piattaforma.

L’appaltatore deve impegnarsi a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari in relazione al presente appalto. Qualora l’appaltatore non assolva aglio obblighi previsti dall’art. 3 della Legge 136/2010 e smi per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all’appalto in questione, il contratto di risolverà di diritto, ai sensi del comma 8 dell’art. 3.

32. VERIFICA DI QUALITÀ

L'appalto è soggetto al sistema di controllo e verifica qualità come previsti dal Capitolato Tecnico cui si rinvia.

33. INADEMPIENZE E PENALITÀ

Per ogni violazione degli obblighi derivanti e previsti dal Capitolato Tecnico e, per ogni caso di carente, tardiva o incompleta esecuzione del servizio, la stazione appaltante, fatto salvo ogni risarcimento di maggiori ed ulteriori danni, potrà applicare alla Società appaltatrice delle penali, variabili a seconda della gravità del caso, come previste dal medesimo Capitolato a cui si rinvia.

34. RISOLUZIONE E RECESSO

La Stazione appaltante può risolvere il contratto pubblico nei casi previsti dall'art 122 D. Lgs n.36/2023 e s.m.i.. Nel medesimo articolo sono contemplati i casi in cui la stazione appaltante dove risolvere il contratto pubblico.

L'amministrazione si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze d'interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal contratto, con preavviso di almeno 20 (venti) giorni salari da notificarsi all'aggiudicatario tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento. In caso di recesso l'aggiudicatario ha diritto al pagamento da parte dell'amministrazione delle prestazioni eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non eseguite, secondo quanto previsto dall'art. 123, del D. Lgs.n.36/2023 e s.m.i. e del relativo allegati II.14.

35. SPESE CONTRATTUALI

Come anticipato sono a carico della società appaltatrice, il bollo, le scritturazioni, le copie di eventuali registrazioni e ogni altro onere necessario alla stipulazione del contratto. Il contraente dovrà corrispondere l'importo dell'imposta di bollo in conformità alla tabella di cui all'allegato I.4 del D. Lgs.n.36/2023 e s.m.i.. L'importo esatto verrà quantificato dopo l'aggiudicazione dell'appalto.

36. ADEMPIMENTI CONTRATTUALI

Si rinvia a quanto previsto dal Capitolato Tecnico.

37. RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI

Si rinvia a quanto previsto dal Capitolato Tecnico.

38. ALTRE INFORMAZIONI

1. i dati raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito delle attività istituzionali dell'Azienda e l'impresa dovrà espressamente rilasciare, ai sensi D. Lgs. 101/2018 ss.mm.ii. GDPR 2016/679 l'autorizzazione al trattamento dei dati medesimi;
2. i documenti presentati non verranno restituiti; la garanzia cauzionale verrà svincolata entro trenta giorni dalla comunicazione di aggiudicazione;
3. ai sensi dell'art.18, comma 2, del D. Lgs.n.36/2023 e s.m.i., la stipula del contratto avverrà entro 60 giorni decorrenti dalla data di efficacia dell'aggiudicazione anche in pendenza di contezioso salve le eccezioni di cui al medesimo comma 2 dell'art.18 del D.lgs.n.36/2023 e s.m.i..

39. DISPOSIZIONI FINALI E RINVIO

L'Ente non è tenuto a corrispondere alcun compenso ai partecipanti ed ai concorrenti, per qualsivoglia titolo o ragione, per le domande e le offerte presentate.

L'appalto è regolato dalle vigenti disposizioni legislative comunitarie, nazionali e regionali in materia di appalti.

In caso di contrasto fra il Bando ed il presente Disciplinare prevale il Bando ed in caso di contrasto fra presente Disciplinare ed il Capitolato Tecnico prevale il presente Disciplinare.

Per tutto quanto non è previsto nel Capitolato Tecnico e nel Disciplinare, sono applicabili, altresì, le disposizioni contenute nel Codice Civile, nelle altre Leggi e Regolamenti vigenti in materia.

40. ELENCO DOCUMENTI

- Capitolato Tecnico e relativi allegati
- Disciplinare di gara e relativi allegati

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI DEGENTI DELL'A.O.R.N. "S.ANNA E S. SEBASTIANO" DI CASERTA

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE CON DICHIARAZIONI INTEGRATIVE

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____ il _____,
domiciliato/a per la carica presso la sede societaria ove appresso, nella sua qualità di
_____ e legale rappresentante della _____, con sede in _____,
via _____, codice fiscale n. _____ e Partita IVA n.
_____,

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 e/o in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità;

CHIEDE

di partecipare alla gara per il servizio di ristorazione ai degenti dell'A.O.R.N. " S. Anna e S. Sebastiano " di Caserta per il lotto unico

DICHIARA

1) di partecipare in qualità di:

- Impresa individuale (art. 65 – comma 2 - lett. a) d. lgs. 36/2023 di seguito codice);
- Società, specificare tipo _____;
- Consorzio fra società cooperativa di produzione e lavoro (art. 65 – comma 2 - lett. b) del codice); (*indicare per quali consorziati si concorre*)

Consorziato per il quale si concorre	Parti del Servizio

Nota Bene: Qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

- Consorzio tra imprese artigiane (art. 65 – comma 2 - lett. c) del codice);
(indicare per quali consorziati si concorre)

Consorziato per il quale si concorre	Parti del Servizio

Nota Bene: Qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

- Consorzio stabile (art. 65 – comma 2 - lett. d) del codice); *(indicare per quali consorziati si concorre)*

Consorziato per il quale si concorre	Parti del Servizio

Nota Bene: Qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

- Impresa partecipante a RTI o consorzio ordinario costituito (art. 65 – comma 2 - lett. e) ed f) del codice, composto da:

Impresa	Ruolo (Mandante/Mandataria)	Quota di partecipazione	Parti del Servizio

Ovvero

- Impresa partecipante a RTI o consorzio ordinario costituendo (art. 65 – comma 2 - lett. e) ed f) del codice, composto da:

Impresa	Ruolo (Mandante/Mandataria)	Quota di partecipazione	Parti del Servizio

- che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza all'impresa....., qualificata come mandataria, la quale, in caso di aggiudicazione della

gara, stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;

- che si uniformerà a quanto prescritto dal D.lgs 36/2023 con riguardo alle associazioni temporanee;

Nota Bene: Nel caso di RTI o consorzio ordinario costituendo deve essere presentato un unico modello firmato digitalmente da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti.

Ovvero

- Impresa aderente al contratto di rete (art. 65 – comma 2 - lett. g) del codice);
- con rete dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica;

Imprese aggregate per il quale si concorre	Percentuale di servizio	Parti del Servizio

Ovvero

- con rete dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica;

Imprese aggregate per il quale si concorre	Percentuale di servizio	Parti del Servizio

Ovvero

- con rete dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o rete sprovvista di organo comune, oppure, con organo comune privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria.

Imprese aggregate	Ruolo (Capogruppo(Consorziata)	Percentuale di Servizio	Parti del Servizio

- che in caso di aggiudicazione, si uniformerà alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
- che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza all'impresa....., qualificata come capogruppo, la quale, in caso di aggiudicazione della gara, stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;

Ovvero

- Impresa che abbia stipulato il contratto di gruppo di interesse economico (GEIE) di cui all'art. 65.co.2 lett.h) del codice;
- 2) che l'offerta economica presentata è remunerativa giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle prescrizioni tecniche minime fornite dalla SA;
 - b) delle condizioni contrattuali e degli oneri, compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i Servizi;
 - c) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono aver influito o influire sia sulla fornitura e sulla prestazione dei servizi, correlati sia sulla determinazione della propria offerta;
- 3) di impegnarsi ad eseguire l'appalto, nel caso in cui risultasse aggiudicatario, nei modi e nei termini di cui alla documentazione di gara;
- 4) di mantenere valida l'offerta per un tempo non inferiore a 270 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- 5) che i dati identificativi dei soggetti di cui all'art. 94 co.3 del codice sono i seguenti:
 - i soggetti titolari di poteri di amministrazione e rappresentanza, ivi compresi institori e procuratori generali, nonché i poteri loro conferiti, sono:

Cognome e Nome	Nato a /data	Residenza	Codi ce Fisc ale	Poteri conferiti/qualifica

- i componenti degli organi con poteri di direzione o di vigilanza sono:

Cognome e Nome	Nato a /data	Residenza	Codi ce Fisc ale	Poteri conferiti/qualifica

- i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo sono:

Cognome e Nome	Nato a /data	Residenza	Codi ce Fisc ale	Poteri conferiti/qualifica

- rivestono qualifica di Direttore Tecnico i seguenti soggetti:

Cognome e Nome	Nato a /data	Residenza	Codi ce Fisc	Poteri conferiti/qualifica

			ale	

- che il socio unico è:

Cognome e Nome	Nato a /data	Residenza	Codi ce Fisc ale	Poteri conferiti/qualifica

- che l'amministratore di fatto è:

Cognome e Nome	Nato a /data	Residenza	Codi ce Fisc ale	Poteri conferiti/qualifica

- 6) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nella documentazione di gara;
- 7) di aver preso atto del protocollo di legalità sottoscritto dalla AORN “ S.Anna e S.Sebastiano” di Caserta allegato alla documentazione di gara;
- 8) l’impiego ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli artt. 17 co.2 e 53 co. 3 del DPR 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle norme di legge (*nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia*);
- 9) (*nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia*) indica i seguenti dati: a) Domicilio fiscale.....; b) Codice fiscale.....; c) Partita IVA....; d) Indirizzo di posta elettronica o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all’art. 90 del codice.....;
- 10) (*per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all’art. 372 del D.lgs n.14/2019*) ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sec. C, lett d) del DGUE, gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento a partecipare alle gare, e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad

una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 95, co. 4 e co.5 del D.lgs n. 14/2019:

a) provvedimento di ammissione rilasciato dal Tribunale di.....prot.n.....del

b) provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare rilasciato dal giudice delegato diprot.n.....de.....;

11) _di autorizzare qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la SA a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

_di Non autorizzare qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la SA a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

12) di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al Disciplinare di Gara;

13) di essere in possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale necessari per la corretta esecuzione del Servizio, anche ai sensi dell’articolo 26, comma 1, lettera a), punto 2), D. Lgs. 81/2008;

14) di essere in possesso dei requisiti di esperienza, capacità ed affidabilità atti a garantire il pieno rispetto delle disposizioni in materia di trattamento dei dati personali, ivi compreso il profilo relativo alla sicurezza, di essere idoneo ad assumere il ruolo di Responsabile del trattamento dei dati personali, e di essere consapevole che, in caso di aggiudicazione della gara sarà nominato dalla Committente “Responsabile del trattamento dei dati personali” per la Committente ai sensi dell’art. 28 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, contenente il Regolamento europeo sulla protezione dei dati (di seguito anche “Regolamento UE” o “GDPR”), nonché della normativa italiana di adeguamento al GDPR,. In tal caso, di impegnarsi:

i. a presentare alla Committente le garanzie e ad adottare tutte le misure tecniche e organizzative idonee ed adeguate ad adempiere alla normativa e regolamentazione in vigore sul trattamento dei dati personali;

ii. ad eseguire quanto necessario per ottemperare a qualsivoglia modifica delle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personalini applicabili al trattamento dei Dati Personalini, che generi nuovi requisiti (ivi incluse nuove misure di natura fisica, logica, tecnica, organizzativa, in materia di sicurezza o trattamento dei dati personali) per il Responsabile del trattamento dei dati personali collaborando, nei limiti delle proprie competenze tecniche, organizzative e delle proprie risorse, con il Titolare e il Responsabile interno del trattamento affinché siano sviluppate, adottate e implementate misure correttive di adeguamento ai nuovi requisiti e alle nuove misure durante l’esecuzione del Contratto, senza oneri aggiuntivi a carico della Committente;

15) di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, questa Impresa verrà esclusa dalla procedura ad evidenza pubblica per la quale è

rilasciata, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima la quale verrà annullata e/o revocata dalla Stazione Appaltante.; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula del Contratto, questo potrà essere risolto di diritto dalla Committente ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.;

16) (*nel caso di allegazione all'istanza e/o all'offerta di copie conformi di documenti in formato elettronico, nei casi in cui tale modalità di copia sia ammessa*) che le copie di tutti i documenti allegati all'istanza e/o all'offerta in formato elettronico sono state formate a norma dell' art. 22 co 3 del d.lgs. 82/2005 (*Copie informatiche di documenti analogici*) e/o dell'art. 23-bis del d.lgs. 82/2005 (*Duplicati e copie informatiche di documenti informatici*) e nel rispetto delle regole tecniche di cui all'art. 71 del medesimo d.lgs. 82/2005;

17) dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante al seguente indirizzo <https://www.ospedale.caserta..it> e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;

18) di essere edotto degli obblighi derivanti dal Piano triennale per la prevenzione della corruzione e della trasparenza (come assorbito dalla relativa sezione del PIAO) adottati dalla stazione appaltante e reperibili sul sito internet <https://www.ospedale.caserta.it> e di uniformarsi ai principi ivi contenuti e di essere edotto degli obblighi derivanti e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabili, il suddetto Piano, pena la risoluzione del contratto;

19) di aver versato il contributo a favore della Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) allegando l'apposita ricevuta a *Sistema* secondo le modalità previste nel Disciplinare di Gara;

20) di aver presentato la garanzia provvisoria e l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva in caso risultasse aggiudicatario, allegando gli appositi documenti a *Sistema* nel campo all'uopo predisposto.

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Con la firma del presente documento il sottoscritto dichiara altresì, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 “*Codice in materia di protezione dei dati personali*” ed ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, di aver letto l'informativa sul trattamento dei dati personali contenuta nel Disciplinare di gara e di essere consapevole che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara e per le finalità ivi descritte, e di essere stato informato circa i diritti di cui all'articolo 7 del D.Lgs. 196/2003 e di cui agli artt. da 15 a 22 del Regolamento UE n. 2016/679.

Si avvisano i concorrenti che, ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445 «Chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso nei casi previsti dal presente testo unico è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso».

_____, lì _____

Il Dichiarante

N.B. Il DGUE è utilizzato per tutte le procedure di affidamento di contratti di appalto di lavori, servizi e forniture nei settori ordinari e nei settori speciali nonché per le procedure di affidamento di contratti di concessione e di partenariato pubblico-privato disciplinate dal Codice.

Il DGUE, compilato dall'operatore economico con le informazioni richieste, accompagna l'offerta nelle procedure aperte e la richiesta di partecipazione nelle procedure ristrette, nelle procedure competitive con negoziazione, nei dialoghi competitivi o nei partenariati per l'innovazione.

Esso è utilizzato anche nei casi di procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara di cui all'articolo 76, comma 2, lettera a) del Codice; negli altri casi previsti dal predetto articolo 76, comma 2, la valutazione circa l'opportunità del suo utilizzo è rimessa alla discrezionalità della stazione appaltante precedente.

Per le procedure di cui all'articolo 50, comma 1, lettere a) e b), di importo inferiore a 40.000 euro, l'articolo 52 del Codice prevede che gli operatori economici attestano il possesso dei requisiti con dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà. Atteso che anche il DGUE consiste in una dichiarazione avente i requisiti di cui all'articolo 47 del d.P.R. 445/2000, in tali fattispecie, la stazione appaltante ha facoltà di scegliere se predisporre un modello semplificato di dichiarazione oppure se adottare il DGUE, privilegiando esigenze di standardizzazione e uniformità.

ALLEGATO

MODELLO DI FORMULARIO PER IL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sulla stazione appaltante o sull'ente concedente

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

GU UE S numero [], data [], pag. []

Numero dell'avviso nella GU S: [][][][]/S [][][]-[][][][][][]

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

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

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

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

Identità del committente ⁽³⁾	Risposta:
Nome:	[]
Codice fiscale	[]

⁽¹⁾ I servizi della Commissione metteranno gratuitamente il servizio DGUE in formato elettronico a disposizione delle amministrazioni aggiudicatrici, degli enti aggiudicatori, degli operatori economici, dei fornitori di servizi elettronici e di altre parti interessate.

⁽²⁾ Per le amministrazioni aggiudicatrici: un **avviso di preinformazione** utilizzato come mezzo per indire la gara oppure un **bando di gara**. Per gli enti aggiudicatori: un **avviso periodico indicativo** utilizzato come mezzo per indire la gara, un **bando di gara** o un **avviso sull'esistenza di un sistema di qualificazione**.

⁽³⁾ Le informazioni devono essere copiate dalla sezione I, punto I.1 del pertinente avviso o bando. In caso di appalto congiunto indicare le generalità di tutti i committenti.

Di quale appalto si tratta?	Risposta:
Titolo o breve descrizione dell'appalto (⁴):	[]
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dalla stazione appaltante o dall'ente concedente (ove esistente) (⁵):	[]
CIG	[]
CUP (ove previsto)	[]
Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	[]

Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico

(⁴) Cfr. punti II.1.1. e II.1.3. dell'avviso o bando pertinente.
(⁵) Cfr. punto II.1.1. dell'avviso o bando pertinente.

Parte II: Informazioni sull'operatore economico e sui soggetti di cui all'art. 94, comma 3, D. Lgs. n. 36/2023

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati identificativi	Risposta:
Nome:	[]
Partita IVA, se applicabile: Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	[] []
Indirizzo postale:	[.....]
Persone di contatto ⁽⁶⁾ : Telefono: PEC o e-mail: (indirizzo Internet o sito web) (ove esistente):	[.....] [.....] [.....] [.....]
Informazioni generali:	Risposta:
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media (⁽⁷⁾)?	[] Si [] No
Solo se l'appalto è riservato ⁽⁸⁾ : Si tratta di operatore economico, di cooperativa sociale o di un loro consorzio, il cui scopo principale è l'integrazione sociale e professionale delle persone con disabilità o svantaggiate, o l'esecuzione è stata riservata nel contesto di programmi di lavoro protetti quando almeno il 30 per cento dei lavoratori dei suddetti operatori economici è composto da lavoratori con disabilità o da lavoratori svantaggiati (art. 61 del Codice)?	[] Si [] No
In caso affermativo, qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati? Se richiesto, specificare a quale o quali categorie di lavoratori con disabilità o svantaggiati appartengono i dipendenti interessati:	[.....] [.....]
Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione o una attestazione rilasciata da organismi accreditati ?	[] Si [] No [] Non applicable
In caso affermativo: Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI. a) Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato o dell'attestato e, se pertinente, il numero di iscrizione o della certificazione o dell'attestazione b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione o l'attestazione è disponibile elettronicamente, indicare:	a) [.....] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....] [.....] [.....] [.....]

⁽⁶⁾ Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

⁽⁷⁾ Cfr. raccomandazione della Commissione, del 6 maggio 2003, relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese (GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36). Queste informazioni sono richieste unicamente a fini statistici.

Microimprese: imprese che occupano meno di 10 persone e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di EUR.

Piccole imprese: imprese che occupano meno di 50 persone e realizzano un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 10 milioni di EUR.

Medie imprese: imprese che non appartengono alla categoria delle microimprese né a quella delle piccole imprese, che occupano meno di 250 persone e il cui fatturato annuo non supera i 50 milioni di EUR e/o il cui totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di EUR.

⁽⁸⁾ Cfr. il punto III.1.5 del bando di gara.

<p>c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione o l'attestazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale (⁹):</p> <p>d) L'iscrizione o la certificazione o l'attestazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p> <p>In caso di risposta negativa alla lettera d):</p> <p>le informazioni da fornire in ordine ai criteri di selezione non soddisfatti nella suddetta documentazione dovranno essere inserite nella Parte IV, Sezioni A, B o C</p> <p>SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara:</p> <p>e) L'operatore economico potrà fornire un certificato per quanto riguarda il pagamento dei contributi previdenziali e delle imposte, o fornire informazioni che permettano alla stazione appaltante o all'ente concedente di ottenere direttamente tale documento accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>c) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>e) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)</p> <p>[.....] [.....] [.....] [.....]</p>
<p>Se pertinente: l'operatore economico, in caso di contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro, è in possesso di attestazione rilasciata da Società Organismi di Attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 100 del Codice (settori ordinari)?</p> <p>ovvero</p> <p>è in possesso di attestazione rilasciata dai sistemi di qualificazione ai sensi dell'articolo 162 del Codice (settori speciali)?</p> <p>In caso affermativo:</p> <p>a) Fornire il nome dell'elenco o del certificato e il numero di registrazione o certificazione pertinente, se applicabile</p> <p>b) Se il certificato di registrazione o certificazione è disponibile per via elettronica, si prega di indicare dove</p> <p>c) Indicare i riferimenti su cui si basa la registrazione o la certificazione e, se del caso, la classificazione ottenuta nell'elenco ufficiale</p> <p>d) L'attestazione di qualificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p>	<p><input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No</p> <p>a) (denominazione dell'Organismo di attestazione ovvero del Sistema di qualificazione, numero e data dell'attestazione) [.....] [.....] [.....] [.....]</p> <p>b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....] [.....] [.....] [.....]</p> <p>c) (categorie di qualificazione alla quale si riferisce l'attestazione) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No</p>
<p>Si evidenzia che gli operatori economici, iscritti in elenchi o in possesso di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 100 del Codice o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 162 del Codice, non compilano le Sezioni A, B e C della Parte IV.</p>	
<p>Forma della partecipazione:</p> <p>L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri (¹⁰)?</p> <p>In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscono un DGUE distinto.</p> <p>In caso affermativo:</p> <p>a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all'art. 65, comma 2, lett. e), f), g), h), ed all'art. 66, comma 1, lett. a), b), c), d), e), f), del Codice (capofila, responsabile di compiti specifici, ecc.)</p> <p>b) Indicare gli altri operatori economici che partecipano alla procedura di appalto.</p> <p>c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante</p>	<p>Risposta:</p> <p><input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No</p> <p>a): [.....]</p> <p>b): [.....]</p> <p>c): [.....]</p>

⁽⁹⁾ I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.

⁽¹⁰⁾ Specificamente nell'ambito di un raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro

d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c), d), del Codice o di una Società di professionisti di cui all'art. 66, comma 1, lett. g), del Codice, che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.	d): [.....]
Lotti	Risposta:
Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta.	[]

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

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

Si specifica che la dichiarazione da inserire in tale sezione deve riferirsi a tutti i soggetti elencati all'articolo 94, comma 3, del Codice e che, nel caso in cui il socio sia una persona giuridica, occorre indicare gli amministratori della stessa.

Eventuali rappresentanti:	Risposta:
Nome completo; se richiesto, indicare altresì data e luogo di nascita:	[.....]; [.....]
Posizione/Titolo ad agire:	[.....]
Indirizzo postale:	[.....]
Telefono:	[.....]
E-mail:	[.....]
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, firma congiunta):	[.....]

C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI (Articolo 104 del Codice - Avvalimento)

Affidamento:	Risposta:
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?	[]Si []No
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per migliorare l'offerta?	[]Si []No
In caso afferativo:	
Indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi	[.....]
Indicare i requisiti oggetto di avvalimento:	[.....]

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

Si specifica, inoltre, che l'avvalimento finalizzato a migliorare l'offerta va indicato con una formulazione generica in modo da non anticipare alcun elemento dell'offerta, a cui può essere collegato l'incremento premiale.

D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO (ARTICOLO 119 DEL CODICE - SUBAPPALTO)

(Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono esplicitamente richieste dalla stazione appaltante o dall'ente concedente).

Subappaltatore:	Risposta:

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

[]Si []No

In caso affermativo:

Elencare i lavori o le parti di opere ovvero i servizi e le forniture o parti di servizi e forniture che si intende subappaltare sull'importo contrattuale

[.....] [.....]

Se l'operatore economico ha deciso di subappaltare una parte del contratto, ciascun subappaltatore, a seguito dell'autorizzazione al subappalto da parte della stazione appaltante o ente concedente, dovrà compilare il DGUE.

PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE (Articoli da 94 a 98 del Codice)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 94, comma 1, del Codice):

1. Partecipazione a un'organizzazione criminale (¹¹)
2. Corruzione (¹²)
3. Frode (¹³);
4. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche (¹⁴);
5. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo (¹⁵);
6. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani (¹⁶)

CODICE

7. Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lett. h, art. 94, comma 1, del Codice);

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 94, comma 1, del Codice):	Risposta:
I soggetti di cui all'art. 94, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per uno dei motivi indicati sopra con sentenza con effetto escludente ai sensi dei commi 8 e 9 dell'art. 96 del Codice o in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ai sensi dell'art. 96, comma 7, del Codice?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [...] [...] [...] [...] [...] (¹⁷)
In caso affermativo, indicare (¹⁸):	a) Data: [], durata: [], lettera comma 1, articolo 94 [], motivi: [], tipologia del reato commesso [], dati inerenti all'eventuale avvenuta comminazione della pena accessoria dell'incapacità di contrarre con la pubblica amministrazione e la relativa durata [] b) [...] c) durata del periodo d'esclusione [...], lettera comma 1, articolo 94 []
In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione¹⁹ (autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 96, comma 6, del Codice)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo, descrivere tali misure: L'operatore economico ha risarcito o si è impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito	[...] Sì [...] No

(¹¹) Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 dell'11.11.2008, pag. 42).

(¹²) Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

(¹³) Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).

(¹⁴) Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.

(¹⁵) Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo (GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15).

(¹⁶) Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).

(¹⁷) Ripetere tante volte quanto necessario.

(¹⁸) Ripetere tante volte quanto necessario.

(¹⁹) In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

L'operatore economico ha chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative	[...] Sì [...] No
L'operatore economico ha adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti	[...] Sì [...] No
Altro Le misure sono state adottate o devono essere ancora adottate?	[.....] [.....]
L'operatore economico ha descritto le misure in un documento separato, allegato al DGUE?	Si [...] No [...]
Documentazione presente nel FVOE?	Si [...] No [...]

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (art. 94, comma 6, e art. 95, comma 2, del Codice):	Risposta:	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro della stazione appaltante o dell'ente concedente, se diverso dal paese di stabilimento?	[] Sì [] No	
In caso negativo , indicare:	Imposte/tasse	Contributi previdenziali
a) Paese o Stato membro interessato	a) [.....]	a) [.....]
b) Di quale importo si tratta	b) [.....]	b) [.....]
c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:		
1) Mediante una decisione giudiziaria o amministrativa:	c1) [] Sì [] No	c1) [] Sì [] No
- Tale decisione è definitiva e vincolante?	- [] Sì [] No	- [] Sì [] No
- Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.	- [.....]	- [.....]
- Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna, la durata del periodo d'esclusione:	- [.....]	- [.....]
2) In altro modo? Specificare:	c2) [.....]	c2) [.....]
d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 94, comma 6, del Codice) oppure ha compensato il debito tributario con crediti certificati vantati nei confronti della pubblica amministrazione (art. 95, comma 2, ult. periodo, del Codice)?	d) [] Sì [] No	
	In caso affermativo , fornire informazioni dettagliate: [.....]	In caso affermativo , fornire informazioni dettagliate: [.....]

<p>Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)(²⁰): [.....][.....][.....]</p>
--	--

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI (²¹)

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

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
<p>L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, (²²) di cui all'articolo 95, comma 1, lett. a), del Codice?</p> <p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 96, comma 6, del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, descrivere tali misure:</p> <p>L'operatore economico ha risarcito o si è impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito</p> <p>L'operatore economico ha chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative</p> <p>L'operatore economico ha adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti</p> <p>Altro</p> <p>Le misure sono state adottate o devono essere ancora adottate?</p> <p>L'operatore economico ha descritto le misure in un documento separato, allegato al DGUE?</p> <p>Documentazione presente nel FVOE?</p>	<p>[] Si [] No</p> <p>[] Si [] No</p> <p>[...] Sì [...] No</p> <p>[...] Sì [...] No</p> <p>[...] Sì [...] No</p> <p>[.....]</p> <p>[.....]</p> <p>Sì [...] No [...]</p> <p>Sì [...] No [...]</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 94, comma 5, lett. d), del Codice:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) liquidazione giudiziale b) liquidazione coatta c) concordato preventivo d) nei cui confronti sia in corso un procedimento per l'accesso a una di tali procedure <p>In caso affermativo:</p> <p>L'operatore economico sarà comunque in grado di eseguire il contratto?</p>	<p>[] Si [] No</p> <p>[] Si [] No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]</p> <p>[] Si [] No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]</p> <p>[] Si [] No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]</p> <p>[] Si [] No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]</p> <p>[] Si [] No</p>

⁽²⁰⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽²¹⁾ Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

⁽²²⁾ Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

<p>(N.B. Il punto dev'essere compilato dal curatore autorizzato all'esercizio provvisorio che è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici ai sensi dell'articolo 124, comma 4 del Codice, indicando gli estremi del provvedimento).</p>	<p>In caso affermativo indicare gli estremi del provvedimento [.....]</p>
<p>L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali⁽²³⁾ di cui all'art. 98 del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito tra le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'operatore economico ha subito l'irrogazione di una sanzione esecutiva dall'Autorità garante della concorrenza e del mercato o da altra autorità di settore, rilevante in relazione all'oggetto specifico dell'appalto (art. 98, comma 3, lett. a, del Codice)? • l'operatore economico ha tentato di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate a proprio vantaggio oppure ha fornito, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione (art. 98, comma 3, lett. b, del Codice)? • l'operatore economico ha dimostrato significative o persistenti carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione per inadempimento oppure la condanna al risarcimento del danno o altre sanzioni comparabili, derivanti da inadempimenti particolarmente gravi o la cui ripetizione sia indice di una persistente carenza professionale (art. 98, comma 3, lett. c, del Codice)? • l'operatore economico ha commesso grave inadempimento nei confronti di uno o più subappaltatori (art. 98, comma 3, lett. d, del Codice)? • l'operatore economico ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55, (art. 98, comma 3, lett. e, del Codice)? <p>La violazione è stata rimossa?</p> <p>Ricorrono i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689?</p> <ul style="list-style-type: none"> • contestata commissione da parte dell'operatore economico, ovvero dei soggetti di cui al comma 3 dell'articolo 94 di taluno dei reati consumati o tentati di cui al comma 1 del medesimo articolo 94 (art. 98, comma 3, lett. g, del Codice)? • contestata o accertata commissione, da parte dell'operatore economico oppure dei soggetti di cui al comma 3 dell'articolo 94, di 	<p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No [.....]</p> <p>[] Sì [] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p> <p>[] Sì [] No [.....]</p> <p>[] Sì [] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p> <p>[] Sì [] No [.....]</p> <p>[] Sì [] No [.....]</p>

⁽²³⁾ Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

<p>taluno dei seguenti reati consumati (art. 98, comma 3, lett. h, del Codice)?</p> <p><input type="checkbox"/> 1) abusivo esercizio di una professione, ai sensi dell'articolo 348 del codice penale;</p> <p><input type="checkbox"/> 2) bancarotta semplice, bancarotta fraudolenta, omessa dichiarazione di beni da comprendere nell'inventario fallimentare o ricorso abusivo al credito, di cui agli articoli 216, 217, 218 e 220 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;</p> <p><input type="checkbox"/> 3) i reati tributari ai sensi del decreto legislativo 10 marzo 2000, n. 74, i delitti societari di cui agli articoli 2621 e seguenti del codice civile o i delitti contro l'industria e il commercio di cui agli articoli da 513 a 517 del codice penale;</p> <p><input type="checkbox"/> 4) i reati urbanistici di cui all'articolo 44, comma 1, lettere b) e c), del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di edilizia, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380, con riferimento agli affidamenti aventi ad oggetto lavori o servizi di architettura e ingegneria;</p> <p><input type="checkbox"/> 5) i reati previsti dal decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231.</p>	<p>[] Sì [] No [.....]</p>
<p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina o "Self-Cleaning, (cfr. articolo 96, comma 6, del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, descrivere tali misure:</p> <p>L'operatore economico ha risarcito o si è impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito</p> <p>L'operatore economico ha chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative</p> <p>L'operatore economico ha adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti</p> <p>Altro</p> <p>Le misure sono state adottate o devono essere ancora adottate?</p> <p>L'operatore economico ha descritto le misure in un documento separato, allegato al DGUE?</p> <p>Documentazione presente nel FVOE?</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[...] Sì [...] No</p> <p>[...] Sì [...] No</p> <p>[...] Sì [...] No</p> <p>[.....]</p> <p>[.....]</p> <p>Si [...] No [...]</p> <p>Si [...] No [...]</p>
<p>L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi⁽²⁴⁾ legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 95, comma 1, lett. b, del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[.....]</p>

⁽²⁴⁾ Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

<p>L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza alla stazione appaltante o all'ente concedente o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 95, comma 1, lett. c, del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico può confermare di:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione? b) non avere occultato tali informazioni? c) non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti? (art. 94, comma 5, lett. e, del Codice)? d) non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione? (art. 94, comma 5, lett. f, del Codice)? e) non aver reso false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile (art. 94, comma 1, lett. c, del Codice)? 	<p>[] Sì [] No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione [.....][.....][.....]</p>

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELLA STAZIONE APPALTANTE O DELL'ENTE CONCEDENTE

<p>MOTIVI DI ESCLUSIONE PREVISTI ESCLUSIVAMENTE DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE (art. 94, comma 1, lett. c ed h), comma 2, comma 5, lett. a) e lett. b), e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001)</p>	<p>Risposta:</p>
<p>Sussistono a carico dei soggetti indicati al comma 3 dell'art. 94 cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 94, comma 2, del Codice)?</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] (25)</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica 	<p>[] Sì [] No</p>

(25) Ripetere tante volte quanto necessario.

<p>amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 94, comma 5, lettera a), del Codice);</p> <p>2. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 94, comma 5, lett. b, del Codice);</p> <p>3. si trova, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione tale da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi tra loro intaccorsi (articolo 95, comma 1, lett. d, del Codice)?</p> <p>4. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantomage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante o dell'ente concedente che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante o ente concedente nei confronti del medesimo operatore economico?</p>	<p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p> <p>[] Sì [] No [] Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p> <p>Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni: (numero dipendenti e/o altro) [.....][.....][.....]</p> <p>[] Sì [] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p> <p>[] Si [] No</p>
	<p>[] Si [] No</p>

Parte IV: Criteri di selezione

(artt. 100 e 103 del Codice)

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

α: INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

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

Rispetto di tutti i criteri di selezione richiesti	Risposta
Soddisfa i criteri di selezione richiesti:	[] Sì [] No

A: IDONEITÀ (Articolo 100, comma 1, lettera a), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Idoneità	Risposta

<p>1) Iscrzione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento (⁽²⁶⁾) per un'attività pertinente anche se non coincidente con l'oggetto dell'appalto</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p>2) Per gli appalti di servizi, forniture e lavori:</p> <p>È richiesta una particolare autorizzazione o appartenenza a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[] Si [] No</p> <p>In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: [...] [] Si [] No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>

⁽²⁶⁾ Conformemente all'elenco dell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; **gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.**

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (Articolo 100, comma 1, lettera b), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità economica e finanziaria	Risposta:
<p>1a) Il fatturato globale maturato nel triennio precedente a quello di indizione della procedura è il seguente (art. 100, comma 11, del Codice):</p> <p>e</p> <p>(per gli appalti di lavori di importo pari o superiore ai 20 milioni di Euro):</p> <p>1) l'operatore economico fornisce i parametri economico-finanziari significativi richiesti, certificati da società di revisione ovvero da altri soggetti preposti che si affianchino alle valutazioni tecniche proprie dell'organismo di certificazione, da cui emerge in modo inequivoco l'esposizione finanziaria dell'operatore economico al momento in cui partecipa a una gara di appalto (art. 103, comma 1, lett. a, del Codice)</p> <p>in alternativa</p> <p>2) l'operatore economico possiede un volume d'affari in lavori pari a due volte l'importo a base di gara, che l'operatore economico deve aver realizzato nei migliori cinque dei dieci anni antecedenti alla data di pubblicazione del bando (art. 103, comma 1, lett. a, del Codice)</p>	<p>Fatturato globale [.....] [...] valuta</p> <p>[] Si [] No Indicare i parametri • [.....] • [.....]</p> <p>[] Si [] No Indicare il volume di affari [.....] valuta</p>
Se le informazioni relative al fatturato globale non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:	[.....]
<p>1b) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:</p> <p>Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (Articolo 100, comma 1, lettera c), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità tecniche e professionali	Risposta:
<p>1a) Unicamente per gli appalti pubblici di lavori, durante il periodo di riferimento⁽²⁷⁾ l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [...] Lavori: [.....]</p>

(27) Le amministrazioni aggiudicatrici possono **richiedere** fino a cinque anni e **ammettere** un'esperienza che risale a **più** di cinque anni prima.

<p>Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:</p> <p>e</p> <p>(per gli appalti di lavori di importo pari o superiore a 100 milioni di euro):</p> <p>l'operatore economico fornisce prova di aver eseguito lavori per entità e tipologia compresi nella categoria individuata come prevalente a quelli posti in appalto opportunamente certificati dalle rispettive stazioni appaltanti, tramite presentazione del certificato di esecuzione lavori (art. 103, comma 1, lett. b, del Codice)</p>	<p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p> <p>[] Si [] No Indicare i lavori [.....]</p>								
<p>1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi: di aver eseguito nel precedente triennio dalla data di indizione della procedura di gara contratti analoghi a quello in affidamento anche a favore di soggetti privati (art. 100, comma 11, del Codice).</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....]</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; padding: 2px;">Descrizione</th> <th style="text-align: center; padding: 2px;">importi</th> <th style="text-align: center; padding: 2px;">date</th> <th style="text-align: center; padding: 2px;">destinatari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; padding: 2px;"> </td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	importi	date	destinatari				
Descrizione	importi	date	destinatari						
<p>2) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti tecnici e professionali specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:</p> <p>Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>								

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE

<p>L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dalla stazione appaltante o dall'ente concedente nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.</p>	
<p>Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale</p> <p>L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della qualità, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p> <p>L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati sistemi o norme di gestione ambientale?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai sistemi o norme di gestione ambientale si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>Risposta:</p> <p>[] Si [] No [.....][.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p> <p>[] Si [] No [.....][.....]</p>

	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
--	---

Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati (ARTICOLO 70, COMMA 6, DEL CODICE)

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

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

L'operatore economico dichiara:

Riduzione del numero	Risposta:
<p>Di soddisfare i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato :</p> <p>Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascun documento se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:</p> <p>Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente ⁽²⁸⁾, indicare per ciascun documento:</p>	<p>[.....]</p> <p>[] Si [] No ⁽²⁹⁾</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]⁽³⁰⁾</p>

Parte VI: Dichiarazioni finali

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

Ferme restando le disposizioni degli articoli 40, 43 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

- se la stazione appaltante o l'ente concedente hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro ⁽³¹⁾, oppure*
- a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 ⁽³²⁾, la stazione appaltante o l'ente concedente sono già in possesso della documentazione in questione.*

Il sottoscritto/i sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente [nome della stazione appaltante o dell'ente concedente di cui alla parte I, sezione A] ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui [alla parte/alla sezione/al punto o ai punti] del presente documento di gara unico europeo, ai fini della [procedura di appalto: (descrizione sommaria, estremi della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, numero di riferimento)].

Data, luogo e, se richiesto o necessario, firma/firme: [.....]

⁽²⁸⁾ Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

⁽²⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽³⁰⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽³¹⁾ A condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire la documentazione. Se necessario, accudere il pertinente assenso.

⁽³²⁾ In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.

ALLEGATO A/3 - SCHEDA FORNITORE

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI DEGENTI DELL'A.O.R.N. "S.ANNA E S. SEBASTIANO" DI CASERTA

Denominazione e Ragione Sociale:

Sede Amministrativa:

Partita IVA:		codice fiscale:
numero telefonico	numero fax	recapito @ Mail (uff. commerciale):
Referente commerciale:		
numero telefonico	numero fax	recapito @ Mail

NODO SMISTAMENTO ORDINI

Canale NSO:

Data, _____

Firma del Legale Rappresentante o di un suo Procuratore

Firma autografa sostituita da firma digitale

apposta ai sensi del D.lgs. n.82/2005 "Codice di Amministrazione Digitale" (CAD)

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI DEGENTI DELL'A.O.R.N. "S.ANNA E S. SEBASTIANO" DI CASERTA

ALLEGATO A/4

"AVVALIMENTO – DICHIARAZIONI IMPRESA AUSILIARIA"

LA PRESENTE DICHIARAZIONE, A PENA DI ESCLUSIONE, DEVE ESSERE FIRMATA DIGITALMENTE OPPURE CORREDATA DA FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI IDENTIFICAZIONE DEL FIRMATARIO.

Dichiarazione sostitutiva requisiti ai sensi del DPR 445/2000

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a a _____ () il ____/____/_____, C.F. _____, domiciliato/a per la carica ove appresso, in qualità di _____¹(o altro, specificare: _____) della impresa _____ con sede in _____(.), Via _____, Codice Fiscale n. _____ P. IVA _____ iscritta presso il Registro delle Imprese di _____ dal ____/____/_____, n. REA _____, per le seguenti attività _____ in qualità di

IMPRESA AUSILIARIA

del Concorrente _____ della gara in oggetto: _____ pienamente consapevole della responsabilità penale cui va incontro, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, in caso di dichiarazioni mendaci o di formazione, esibizione o uso di atti falsi ovvero di atti contenenti dati non più rispondenti a verità,

DICHIARA ed attesta sotto la propria responsabilità

- a) di possedere - ai sensi e per gli effetti dell'art.104 del D. Lgs.36/2023 - i seguenti requisiti di carattere speciale, così come prescritti dal disciplinare di gara, di cui il concorrente si avvale per poter essere ammesso alla gara: _____;
 - b) di obbligarsi - *in maniera incondizionata e irrevocabile* -, nei confronti del concorrente e della Stazione Appaltante, a mettere a disposizione le risorse necessarie di cui è carente l'operatore ausiliato per tutta la durata dell'appalto, nei modi e nei limiti stabiliti dall'art. 104 del D. Lgs. n.36/2023, nonché – *qualora i requisiti oggetto di avvalimento riguardino, ai sensi dell'art. 104 comma 3 D. Lgs. 36/2023, il possesso di autorizzazione o altro titolo abilitativo per la partecipazione alla procedura di aggiudicazione o possesso di titoli di studio o professionali necessari all'esecuzione della prestazione oggetto dell'appalto*
- di eseguire direttamente le prestazioni per cui tali capacità sono richieste;
 - c) di non partecipare a sua volta alla stessa gara, né in forma singola, né in forma associata, né in qualità di ausiliario di altro soggetto concorrente;
- La ditta Ausiliaria, inoltre:**
- d) **comunica** che l'Ente Certificatore dell'ottemperanza alle norme sul diritto al lavoro dei disabili (art. 17, legge 68/99) è: _____. (*indicare anche la sede/ufficio competente*), indirizzo PEC _____ (*indicare l'indirizzo pec dell'ufficio competente*);
 - e) **indica**, relativamente alla propria impresa, che la Sede competente dell'Agenzia dell'Entrate è la seguente(*indirizzo*) _____; (PEC) _____;
 - f) **attesta** di essere informato, ai sensi e per gli effetti del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del Regolamento 2016/679 - GDPR, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti

informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;

¹La dichiarazione deve essere effettuata da un legale rappresentante o da un procuratore speciale/generale. In quest'ultimo caso deve essere fornito dall'impresa la procura speciale o altra idonea documentazione da cui trae i poteri di firma

g) (*dichiarazione eventuale, selezionare il box successivo ove si intenda rilasciare la relativa dichiarazione*)

dichiara che l'Impresa si trova in una delle condizioni previste **dall'art. 96, co. 13, D. Lgs. 36/2023**, di non applicabilità delle cause di esclusione previste dal medesimo articolo, come risultante dalla documentazione allegata (*indicare documentazione allegata*)_____;

h) **dichiara** che i dati identificativi dei soggetti di cui all'art. 94, co. 3 del *Codice* sono:

NOME COGNOME	CODICE FISCALE	CARICA	RESIDENZA	CESSATO (SI/NO)

i) **attesta** che i soggetti di cui all'art. 94, co. 3, del D.Lgs. 36/2023, **NON** si trovano nelle condizioni di cui al medesimo articolo, co. 1, lett. b-bis)

j) **dichiara** che l'impresa **NON** si trova nelle condizioni di cui all'art. 98, co. 3, D. Lgs. 36/2023;

k) (*se del caso*) **dichiara** che i seguenti soggetti, di cui all'art. 94, co.3 del *Codice*, hanno riportato condanne definitive per i reati di cui all'art. 94, comma 1, del *Codice*, come di seguito specificati:

NOME	COGNOME	CONDANNE DEFINITIVE

l) (*dichiarazione eventuale*) **dichiara**²che i seguenti soggetti, di cui all'art. 94, co. 3, del *Codice*, hanno riportato condanne non passate in giudicato

NOME COGNOME	CODICE FISCALE	CONDANNE NON PASSATE IN GIUDICATO (specificare)

m) dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante al seguente indirizzo https://www.ospedale.caserta.it/delibere/2023/Deliberazione%20del%20Direttore%20Generale_916_2023.pdf e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;

n) di essere edotto degli obblighi derivanti dal Piano triennale per la prevenzione della corruzione e della trasparenza adottati dalla stazione appaltante e reperibili sul sito internet - PIAO https://www.ospedale.caserta.it/delibere/2023/Deliberazione%20del%20Direttore%20Generale_295_2023.pdf e https://www.ospedale.caserta.it/delibere/2023/Deliberazione%20del%20Direttore%20Generale_905_2023.pdf e di uniformarsi ai principi ivi contenuti e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabili, il suddetto Piano, pena la risoluzione del contratto;

o) **Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267**

di indicare, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare_____. rilasciati dal Tribunale di _____;

p) dichiara l'assenza delle cause di incompatibilità di cui all'art. 53, co. 16-ter, del D.lgs. n. 165/2001 nei confronti della Committente;

² Al fine di valutare l'eventuale grave illecito professionale previsto dall'art. 80, co. 5, lett. c), così come indicato dalle Linee Guida ANAC n. 6 (Deliberazione del Consiglio n. 1008/2017)

- q)** (*dichiarazione eventuale, selezionare il box successivo ove si intenda rilasciare la relativa dichiarazione*)
 dichiara che l'Impresa si trova in una delle condizioni previste dall'art. 96, co. 13, D. Lgs. n.36/2023, di non applicabilità delle cause di esclusione previste dal medesimo articolo, come risultante dalla documentazione allegata (indicare documentazione allegata) _____;
- r)** [*in caso avvalimento attinente a servizi/forniture aventi ad oggetto ESCLUSIVAMENTE prestazioni (principali e/o secondarie) di cui ai settori sensibili di cui all'art 1, comma 53 della l. 190/2012*] dichiara di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura della provincia di _____ oppure dichiara di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura della provincia di _____;
- s)** **di essere consapevole** che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, questa Impresa verrà esclusa dalla procedura ad evidenza pubblica per la quale è rilasciata, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima la quale verrà annullata e/o revocata dalla Stazione Appaltante.; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula del Contratto, questo potrà essere risolto di diritto dalla Committente ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Con la firma del presente documento il sottoscritto dichiara altresì, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 “*Codice in materia di protezione dei dati personali*” ed ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, di aver letto l'informativa sul trattamento dei dati personali contenuta nel Disciplinare di gara e di essere consapevole che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara e per le finalità ivi descritte, e di essere stato informato circa i diritti di cui all'articolo 7 del D.Lgs. n. 196/2003 e di cui agli artt. da 15 a 22 del Regolamento UE n. 2016/679.

Si avvisano i concorrenti che, ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445 «Chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso nei casi previsti dal presente testo unico è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso».

LUOGO, li _____/_____/_____

FIRMATO DIGITALMENTE

ALLEGATO A/5
SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI DEGENTI
DELL'A.O.R.N. "S.ANNA E S. SEBASTIANO" DI CASERTA**

Schema di offerta economica

Il sottoscritto <...>, nato a <...>, il <...>, domiciliato per la carica presso la sede societaria, nella sua qualità di legale rappresentante della società <...>, con sede in <...>, via <...>, codice fiscale n°<...>, P.IVA n°<...>, contattabile per comunicazioni inerenti la presente domanda ai seguenti recapiti: telefono n°<...>, fax n°<...>, indirizzo e-mail <...>, p.e.c. <...> al fine dell'aggiudicazione dell'appalto in oggetto, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46, 47 e 76 del DPR n°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,

Dichiara

1. di avere preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;
2. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel Bando di Gara, nel Disciplinare di Gara, nel Capitolato Tecnico e negli allegati e tutti gli atti di gara, di cui si è presa completa cognizione;
3. di avere preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, che possano influire sull'appalto e sulla determinazione della propria offerta;
4. di aver tenuto conto, nella preparazione dell'offerta, degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza in vigore nel luogo dove deve essere espletato il servizio;
5. di avere la possibilità ed i mezzi necessari per procedere all'esecuzione dell'appalto;
6. che l'offerta ha una validità di almeno 270 giorni.

CONTENUTO	DESCRIZIONE
VALORE COMPLESSIVO OFFERTO SULL'IMPORTO A BASE D'ASTA (DURATA ANNUALE)	<p>Obligatorio, richiesto a pena di esclusione. Importo richiesto per un anno (12 mesi) di prestazione. Il Valore Complessivo offerto dal concorrente dovrà, pena l'esclusione, essere non superiore al valore posto a base d'asta che è pari a 1.950.435,90 oltre Iva.</p> <p>Il valore deve essere espresso con un numero di decimali non superiore a 2 (due) ed è da intendersi in Euro, IVA esclusa.</p> <p>L'importo dell'eventuale anno di opzione corrisponde al valore offerto.</p> <p>L'importo offerto tiene conto della fornitura annua presunta di n. 142.350 menù completi e n. 15.330 merende</p> <p>La stessa percentuale di ribasso applicata sulla base d'asta verrà applicata ai prezzi dei singoli pasti, indicati nella tabella riepilogativa di cui al punto 2, Pag.12 di 66, del Capitolato Tecnico d'Appalto.</p>
IMPORTO OFFERTO	€

COSTI DELLA SICUREZZA DA INTERFERENZA (ANNUALE)	Necessari per garantire tutte le misure preventive e protettive utili per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuati nel DUVRI standard allegato. In aderenza al DUVRI standard. Essi non sono soggetti a ribasso d'asta.
IMPORTO OFFERTO	€

COSTI AZIENDALI RELATIVI ALLA SALUTE ED ALLA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (ANNUALE)	Connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui all'entità e alle caratteristiche della fornitura, ai sensi dell'art. artt. 91, c. 5 e 108 c. 9 del Codice e non soggetti a ribasso , come previsto dal D.lgs. 81/2008. Il valore deve essere espresso con un numero di decimali non superiore a 2 (due) ed è da intendersi in Euro, IVA esclusa. Tali costi sono relativi all'esecuzione dell'appalto per tutta la (esclusa l'eventuale opzione al rinnovo).
IMPORTO OFFERTO	€

COSTI DELLA MANODOPERA (ANNUALE)	Tali costi, non soggetti a ribasso , sono relativi al personale addetto all'esecuzione dell'appalto per tutta la sua durata (esclusa l'eventuale opzione al rinnovo)
IMPORTO OFFERTO	€

ALLEGATO A/6 DICHIARAZIONE DI EQUIVALENZA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI DEGENTI DELL'A.O.R.N. "S.ANNA E S. SEBASTIANO" DI CASERTA

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____, Prov. _____, il _____, domiciliato per la carica presso la sede legale sotto indicata, in qualità di _____ e legale rappresentante della _____, con sede in _____, Prov. ____, via _____, n. ____, CAP ____, codice fiscale n. _____ e partita IVA n. _____, presso cui elegge domicilio, di seguito denominata "Impresa", ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 445/2000, consapevole delle conseguenze amministrative e delle responsabilità penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità, previste dagli articoli 75 e 76 del medesimo Decreto;

DICHIARA

l'equivalenza delle tutele normative fra il CCNL _____ che si intende applicare all'appalto e il CCNL Terziario/Commercio individuato dalla Stazione Appaltante rispetto ai seguenti parametri:

1. Retribuzione tabellare annuale

CCNL_____

Descrivere il trattamento previsto dal CCNL che si intende utilizzare citando lo specifico articolo

CCNL Terziario/Commercio

Descrivere il trattamento previsto dal CCNL previsto dalla stazione appaltante citando lo specifico articolo

2. Indennità di contingenza

CCNL_____

Descrivere il trattamento previsto dal CCNL che si intende utilizzare citando lo specifico articolo

CCNL Terziario/Commercio

Descrivere il trattamento previsto dal CCNL previsto dalla stazione appaltante citando lo specifico articolo

3. Elemento Distinto della Retribuzione – EDR a cui vanno sommate le eventuali Mensilità aggiuntive (tredicesima e quattordicesima) e le Ulteriori indennità previste

CCNL_____

Descrivere il trattamento previsto dal CCNL che si intende utilizzare citando lo specifico articolo

CCNL Terziario/Commercio

Descrivere il trattamento previsto dal CCNL previsto dalla stazione appaltante citando lo specifico articolo

4. Disciplina del lavoro supplementare e le clausole elastiche nel part-time

CCNL_____

Descrivere il trattamento previsto dal CCNL che si intende utilizzare citando lo specifico articolo

CCNL Terziario/Commercio

Descrivere il trattamento previsto dal CCNL previsto dalla stazione appaltante citando lo specifico articolo

5. Disciplina del lavoro straordinario, con particolare riferimento ai suoi limiti massimi (solo il CCNL leader può individuare ore annuali di straordinario superiori alle 250)

CCNL_____

Descrivere il trattamento previsto dal CCNL che si intende utilizzare citando lo specifico articolo

CCNL Terziario/Commercio

Descrivere il trattamento previsto dal CCNL previsto dalla stazione appaltante citando lo specifico articolo

6. Disciplina compensativa delle ex festività sopprese (normalmente avviene attraverso il riconoscimento di permessi individuali)	CCNL Descrivere il trattamento previsto dal CCNL che si intende utilizzare citando lo specifico articolo	CCNL Terziario/Commercio Descrivere il trattamento previsto dal CCNL previsto dalla stazione appaltante citando lo specifico articolo
7. Durata del periodo di prova	CCNL Descrivere il trattamento previsto dal CCNL che si intende utilizzare citando lo specifico articolo	CCNL Terziario/Commercio Descrivere il trattamento previsto dal CCNL previsto dalla stazione appaltante citando lo specifico articolo
8. Durata del periodo di preavviso	CCNL Descrivere il trattamento previsto dal CCNL che si intende utilizzare citando lo specifico articolo	CCNL Terziario/Commercio Descrivere il trattamento previsto dal CCNL previsto dalla stazione appaltante citando lo specifico articolo
9. Durata del periodo di comporto in caso di malattia e infortunio	CCNL Descrivere il trattamento previsto dal CCNL che si intende utilizzare citando lo specifico articolo	CCNL Terziario/Commercio Descrivere il trattamento previsto dal CCNL previsto dalla stazione appaltante citando lo specifico articolo
10. Malattia e infortunio (con particolare riferimento al riconoscimento di un'eventuale integrazione delle relative indennità)	CCNL Descrivere il trattamento previsto dal CCNL che si intende utilizzare citando lo specifico articolo	CCNL Terziario/Commercio Descrivere il trattamento previsto dal CCNL previsto dalla stazione appaltante citando lo specifico articolo
11. Maternità ed eventuale riconoscimento di un'integrazione della relativa indennità per astensione obbligatoria e facoltativa	CCNL Descrivere il trattamento previsto dal CCNL che si intende utilizzare citando lo specifico articolo	CCNL Terziario/Commercio Descrivere il trattamento previsto dal CCNL previsto dalla stazione appaltante citando lo specifico articolo
12. Monte ore di permessi retribuiti	CCNL Descrivere il trattamento previsto dal CCNL che si intende utilizzare citando lo specifico articolo	CCNL Terziario/Commercio Descrivere il trattamento previsto dal CCNL previsto dalla stazione appaltante citando lo specifico articolo
13. Bilateralità	CCNL Descrivere il trattamento previsto dal CCNL che si intende utilizzare citando lo specifico articolo	CCNL Terziario/Commercio Descrivere il trattamento previsto dal CCNL previsto dalla stazione appaltante citando lo specifico articolo
14. Previdenza integrativa	CCNL Descrivere il trattamento previsto dal CCNL	CCNL Terziario/Commercio Descrivere il trattamento previsto dal CCNL

che si intende utilizzare citando lo specifico articolo

previsto dalla stazione appaltante citando lo specifico articolo

15. Sanità integrativa

CCNL_____

Descrivere il trattamento previsto dal CCNL che si intende utilizzare citando lo specifico articolo

CCNL Terziario/Commercio

Descrivere il trattamento previsto dal CCNL previsto dalla stazione appaltante citando lo specifico articolo

Il concorrente allega copia del CCNL applicato.

Firma digitale

Nota: Si può ritenere sussistente l'equivalenza in caso di uno scostamento limitato a soli due parametri.

Data _____

Firma del dichiarante

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI DEGENTI DELL'A.O.R.N. "S.ANNA E S. SEBASTIANO" DI CASERTA

ALLEGATO A7 - "ASSOLVIMENTO IMPOSTA DI BOLLO"

Il presente documento dovrà essere firmato digitalmente dal dichiarante e allegato a Sistema, secondo quanto indicato nel Disciplinare di gara e nelle guide al Sistema.

Il/la sottoscritto/a (*per i soggetti che partecipano in forma singola e per i soggetti che partecipano in forma associata se già costituiti, per i Consorzi di cui all'art. 45, co. 2, lett. b) e c), del Codice e per le reti dotate di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica*)

NOME COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	C.F.	CARICA	IMPRESA (RAGIONE SOCIALE C.F./P.IVA)

Ovvero (per gli altri soggetti)

I sottoscritti:

NOME COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	C.F.	CARICA	IMPRESA (RAGIONE SOCIALE C.F./P.IVA)

pienamente consapevole/i della responsabilità penale, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, in caso di dichiarazioni mendaci o di formazione, esibizione o uso di atti falsi ovvero di atti contenenti dati non più rispondenti a verità,

DICHIARA/NO sotto la propria responsabilità

- che gli obblighi relativi al pagamento dell'imposta di bollo ai sensi dell'art. 3 del DM 10 novembre 2011 (ex DPR 642/1972) sono stati assolti e che la presente marca da bollo (indicare di seguito il numero identificativo e la data);

Procedura di gara cui il pagamento si riferisce: **"PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI DEGENTI DELL'A.O.R.N. "S.ANNA E S. SEBASTIANO" DI CASERTA**

DI Valore Marca da Bollo: € 16,00

- **Numero Identificativo:** Fare clic qui per immettere testo.
- **Data di assolvimento dell'imposta:** Fare clic qui per immettere testo.

**SPAZIO PER APPOSIZIONE DELLA
MARCA DA BOLLO**

DICHIARA/NO, inoltre

- di aver provveduto ad annullare (apponendovi la data dell'istanza) la predetta marca da bollo e di impegnarsi a conservarne l'originale contestualmente alla predetta istanza a cui esclusivamente afferisce per eventuali controlli da parte dell'amministrazione;
- di essere consapevole/i che è nella piena, esclusiva e diretta responsabilità del richiedente l'obbligo di utilizzare una marca da bollo per ogni singola istanza, e pertanto non è possibile comunicare gli stessi estremi di una marca da bollo per istanze diverse, ovvero utilizzare più volte gli stessi dati identificativi della marca da bollo per istanze diverse.

Si avvisano i concorrenti che, ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445 «Chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso nei casi previsti dal presente testo unico è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso».

Fare clic qui per immettere testo., lì ____/____/____

FIRMATO DIGITALMENTE



Deliberazione n° 102 del 05 MAR. 2014

OGGETTO: Adesione dell'Azienda Ospedaliera Sant'Anna e Sam Sebastiano di Caserta al "Protocollo di Legalità sugli appalti" - Prefettura UTG di Caserta

Il Commissario Straordinario

Premesso:

- che nel territorio provinciale continuano ad operare numerosi gruppi camorristici in grado di condizionare le attività economiche e finanziarie nei settori di pubblico interesse, sia in forma diretta che attraverso imprese e società "controllate";
- che permane, quindi, l'esigenza di rafforzare la collaborazione con la Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo nella prevenzione e nel contrasto delle infiltrazioni della criminalità organizzata nel settore degli appalti di lavori, servizi e forniture pubbliche;
- Visto che presso la Prefettura di Caserta è attivo il Gruppo Ispettivo Antimafia (G.I.A.), composto da rappresentanti della Questura, del Comando Provinciale dei Carabinieri, del Comando Provinciale Guardia di Finanza, del G.I.C.O., della D.I.A.;
- Visto l'art.15 della legge 241/90 che consente alle pubbliche amministrazioni di concludere tra loro accordi per disciplinare lo svolgimento di attività di interesse comune;
- Visto che, in data 19/12/2007, tra il Prefetto di Caserta, la Provincia di Caserta, il Comune di Caserta, la Camera di Commercio, l'Industria artigianato ed agricoltura di Caserta ed i legali rappresentanti delle stazioni appaltanti interessate è stato sottoscritto "protocollo di legalità sugli appalti";
- Visto l'art.9 del citato protocollo che consente ad ulteriori stazioni appaltanti interessate di aderire;
- Ritenuto di dover aderire al citato "protocollo di legalità, assumendo questa Azienda l'impegno di attenersi alle procedure ed agli obblighi nello stesso indicati;

Tutto ciò premesso:

DELIBERA

approvarsi la narrativa e, per l'effetto:

- di aderire al "protocollo di legalità sugli appalti" , già sottoscritto, in data 19.12.2007, tra il Prefetto di Caserta, la Provincia di Caserta, il Comune di Caserta, la Camera di Commercio, l'Industria artigianato ed agricoltura di Caserta ed i legali rappresentanti delle stazioni appaltanti interessate e che si allega quale parte integrante del presente atto;
- di assumersi, quest'Azienda, l'impegno di attenersi alle procedure e agli obblighi nello stesso indicati;
- di pubblicare integralmente la presente deliberazione;

- trasmettere copia del presente atto alla prefettura di Caserta, al Collegio Sindacale, nonché a tutte le unità operative complesse tecnico-amministrative;
- attesa l'urgenza, al fine di assicurare la trasparenza, la regolarità e l'economicità della gestione dei contratti pubblici, dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile;
- dare comunicazione dell'adozione del presente atto ai Direttori dei dipartimenti;

Il Responsabile del procedimento
Dra.ssa Antonietta Costantini

dott. Paolo Sarnelli
Commissario Straordinario


Prefettura
Ufficio territoriale del Governo di Caserta
**PROTOCOLLO DI LEGALITÀ
IN MATERIA DI APPALTI**

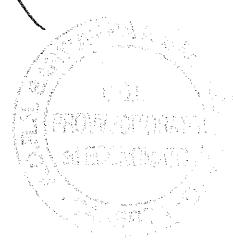
PREMESSO CHE:

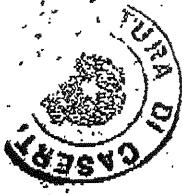
- nel territorio provinciale continuano ad operare numerosi gruppi camorristici in grado di condizionare le attività economiche e finanziarie nei settori di pubblico interesse, sia in forma diretta che attraverso imprese e società "controllate";
- permane, quindi, l'esigenza di rafforzare la collaborazione tra Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo ed enti locali nella prevenzione e nel contrasto delle infiltrazioni della criminalità organizzata nel settore degli appalti di lavori, servizi e forniture pubbliche;
- si rende, a tal fine, necessario assicurare, con il concorso delle stazioni appaltanti, lo svolgimento corretto e regolare delle attività imprenditoriali, mediante l'attivazione di misure di salvaguardia adeguate e celeri, finalizzate sia a contrastare l'azione invasiva delle organizzazioni criminali in materia di appalti pubblici, sia a rendere l'impresa meno vulnerabile di fronte alle varie forme di infiltrazione camorristica;
- l'art. 15 della legge 241/90 consente alle pubbliche amministrazioni di concludere tra loro accordi per disciplinare lo svolgimento di attività di interesse comune;

CONSIDERATO che presso la Prefettura di Caserta è attivo il Gruppo Ispettivo Antimafia (G.I.A.), composto da rappresentanti della Questura, del Comando Provinciale dei Carabinieri, del Comando Provinciale Guardia di Finanza, del G.I.C.O., della D.I.A.;

DATO ATTO che il G.I.A. potrà avvalersi dell'apporto specialistico dei rappresentanti del Provveditorato interregionale alle OO.PP., della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura e degli altri organi di volta in volta interessati, ai fini dell'acquisizione di elementi informativi aggiornati, non solo sulle procedure d'appalto poste in essere dalle stazioni appaltanti, ma soprattutto in ordine all'individuazione esatta dei titolari effettivi delle imprese aggiudicatarie di appalti di lavori, servizi e forniture pubbliche, ovvero affidatarie di appalti, contratti e subappalti, per la verifica della sussistenza di eventuali cointeressenze nella loro conduzione da parte di soggetti, direttamente o indirettamente legati ad associazioni criminali;

RILEVATO che è volontà dei firmatari del presente protocollo perseguire con strumenti efficaci il preminente interesse pubblico alla legalità, alla trasparenza nelle procedure concorsuali d'appalto e alla tutela del sistema delle imprese dal rischio di infiltrazione camorristica, con estensione delle verifiche antimafia per appalti di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 250.000,00 euro, per subappalti o subcontratti concernenti la realizzazione di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 100.000,00 euro, per prestazioni di servizi e forniture pubbliche del valore pari o superiore a 50.000,00 euro, ovvero, indipendentemente dal valore, per forniture e servizi maggiormente a rischio di infiltrazioni camorristiche. Le somme indicate sono al netto di i.v.a.;





Prefettura

Ufficio territoriale del Governo di Caserta

RILEVATA, altresì, l'esigenza di garantire il monitoraggio dei movimenti finanziari concernenti la realizzazione di opere e lavori pubblici, servizi e forniture pubbliche sopra indicati;

CONSIDERATO che il presente protocollo può costituire, in prospettiva, un valido strumento per pervenire anche alla realizzazione di una stazione unica appaltante, ai sensi dell'art. 33 del decreto legislativo n.163/2006, nonché alle forme di cooperazione fra amministrazioni aggiudicatrici previste dall'art. 81, comma 2, della legge della Regione Campania 27.2.2007; n. 3;

VISTA la legge n.241/90 e successive modificazioni;

VISTO il decreto-legge n.143/1991, convertito in legge n.197/1991 e successive modifiche ed integrazioni;

VISTO il D.M. 23.12.1992;

VISTO il D.P.R. 3 giugno 1998, n.252;

VISTO il decreto legislativo n. 267/2000;

VISTO il decreto interministeriale del 14.3.2003;

VISTO il decreto legislativo n.163/2006;

VISTA la legge regionale 27.2.2007; n.3;

E' STIPULATO

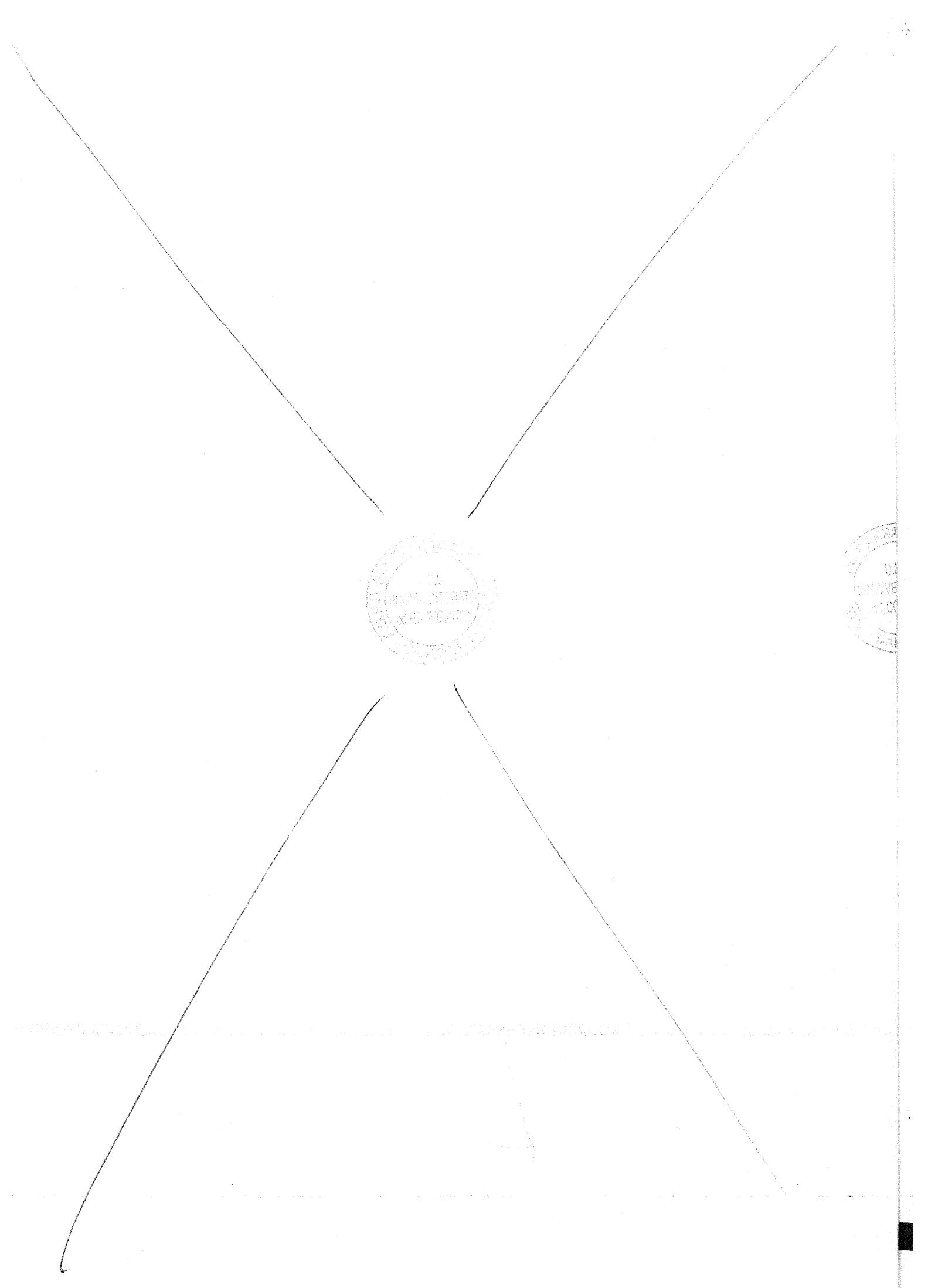
il presente "Protocollo di legalità sugli appalti", tra il Prefetto di Caserta, la Regione Campania, la Provincia di Caserta, il Comune di Caserta, la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Caserta e i legali rappresentanti delle stazioni appaltanti interessate.

ART. 1

Tutto quanto in premessa costituisce parte integrante e sostanziale del presente protocollo.

ART. 2

I. La stazione appaltante, oltre all'osservanza del decreto legislativo n. 163/06, del D.P.R. n. 252/98 nonché delle disposizioni di cui alla legge regionale n. 3 del




Provincia

Ufficio territoriale del Governo di Caserta

27/02/2007 sugli appalti pubblici, si conforma alle procedure e agli obblighi di seguito indicati.

2. Relativamente agli appalti di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 250.000,00 euro, ovvero ai subappalti e subcontratti concernenti la realizzazione di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 100.000,00 euro, alle prestazioni di servizi e forniture pubbliche del valore pari o superiore a 50.000,00 euro - tutte somme al netto di i.v.a., escluse le prestazioni a carattere intellettuale, la stazione appaltante:
- a) assume l'obbligo, prima di procedere alla stipula del contratto d'appalto, ovvero all'autorizzazione ai subappalti e subcontratti, di acquisire dalla Prefettura di Caserta le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98, sul conto delle imprese interessate aventi sede legale anche al di fuori della provincia, fornendo, tassativamente, i dati di cui all'allegato 4 al decreto legislativo n. 490/1994;
 - b) allo scopo di acquisire ogni utile elemento informativo, atto ad individuare gli effettivi titolari delle imprese e verificare la sussistenza o meno di cointerescenze di soggetti legati ad associazioni criminali mafiose, si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di comunicare i dati relativi alle società e alle imprese chiamate a realizzare, a qualunque titolo, l'intervento, anche con riferimento ai loro assetti societari e ad eventuali successive variazioni;
 - c) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo, per le imprese esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, della osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, specificando che le spese per la sicurezza non sono soggette a ribasso d'asta, ponendo a carico della impresa aggiudicataria gli oneri finanziari per la vigilanza dei cantieri e procedendo, in caso di grave e reiterato inadempimento, alla risoluzione contrattuale e alla revoca dell'autorizzazione al subappalto; si considera, in ogni caso, inadempimento grave:
 - I. la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;
 - II. l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi; l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 20% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio;
 - d) decorso il termine di quarantacinque giorni dalla richiesta di rilascio delle informazioni antimafia, ovvero, nei casi d'urgenza, anche immediatamente dopo la richiesta, procede alla stipula del contratto o all'autorizzazione al subappalto o al subcontratto, nelle more del rilascio del provvedimento prefettizio, previa esibizione, da parte delle imprese interessate, del certificato camerale con la dicitura antimafia di cui all'art. 5 del D.P.R. 252/98. Qualora, dalle verifiche eseguite dalla Prefettura, siano acquisite



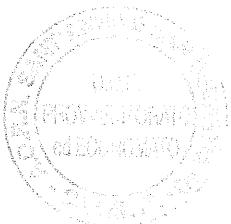
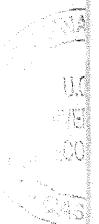


Prefettura

Ufficio territoriale del Governo di Caserta

informazioni antimafia dal valore interdittivo, ovvero dovessero emergere ipotesi di collegamento formale o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, si impegna a rendere operativa una specifica clausola che preveda espressamente la risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero a procedere alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto; in tal caso, a carico dell'impresa nei cui confronti siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo dovrà essere applicata anche una penale a titolo di liquidazione dei danni – salvo comunque il maggior danno – nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; la stazione appaltante potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette penali dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile;

- e) fuori dalle ipotesi disciplinate dalla precedente lettera d), si obbliga a procedere alla risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto quando gli elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa, ovvero le ipotesi di collegamento formale o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, dovessero emergere successivamente alla stipula del contratto o all'autorizzazione al subcontratto;
- f) si impegna ad inserire nei bandi di gara la facoltà di non stipulare il contratto e di non autorizzare il subappalto o il subcontratto ovvero, se il contratto sia già stipulato o l'autorizzazione già concessa, di procedere alla risoluzione del vincolo contrattuale o alla revoca dell'autorizzazione al subappalto (clausola di gradimento), qualora vengano acquisiti elementi o indicazioni rilevanti ai fini delle valutazioni discrezionali ammesse dalla legge, così come previsto dall'art.10, comma 9, del D.P.R. 252/98;
- g) si obbliga a non autorizzare subappalti a favore di imprese che abbiano partecipato alla procedura di aggiudicazione dell'appalto o della fornitura, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche;
- h) si impegna, nel caso in cui vengano acquisite informazioni dal valore interdittivo nei confronti di imprese affidatarie di subappalti e subcontratti, a valutare la possibilità di concedere all'impresa aggiudicataria una proroga dei termini per il completamento dei lavori o per la fornitura dei servizi;
- i) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo per le imprese, esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, di avvalersi, per ogni movimentazione finanziaria degli intermediari di cui al decreto-legge n. 143/1991, prevedendo, in caso di violazione, la risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto e al subcontratto e l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni – salvo comunque il maggior danno – nella misura del 10% del valore del contratto o, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite, detta penale sarà



Prefettura
Ufficio territoriale del Governo di Caserta

applicata anche nel caso in cui tale violazione venga accertata dopo che il contratto sia stato eseguito integralmente, ma prima del collaudo dell'opera;

ART. 3

1. La stazione appaltante assume l'obbligo di richiedere le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98 anche nei confronti dei soggetti ai quali vengono affidate le seguenti forniture e servizi "sensibili" indipendentemente dal valore: trasporto di materiali a discarica, smaltimento rifiuti, fornitura e trasporto terra; acquisizioni, dirette o indirette, di materiale da cava per inserti e di materiale da cave di prestito per movimento terra; fornitura e trasporto di calcestruzzo; fornitura e trasporto di bitume; noli a freddo di macchinari; fornitura con posa in opera e noli a caldo qualora non debbano essere assimilati a subappalto ai sensi dell'art. 118, comma 11, D.L.vo 163/2006; servizio di autotrasporto; guardiania di cantiere.
2. All'informazione interdittiva consegue il divieto per la impresa aggiudicataria di approvvigionarsi presso il soggetto controindicato, nonché, ove l'acquisizione di beni e servizi sia oggetto di contratto specifico, l'interruzione immediata del rapporto contrattuale, in conformità di apposita clausola risolutiva espressa da inserire nel bando e accettata dalla impresa aggiudicataria.

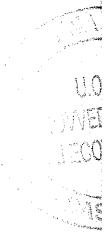
ART. 4

1. Il Prefetto, all'esito delle verifiche e degli accertamenti comportanti il rilascio di informazioni dal valore interdittivo nei confronti delle imprese interessate, provvederà ad informare l'Autorità di vigilanza sui lavori pubblici, per ogni consentito intervento d'interesse.
2. La stazione appaltante può utilizzare la certificazione antimafia, rilasciata alla ditta aggiudicataria di un appalto di lavori, servizi e forniture, da una qualsiasi Prefettura-UTG, purché in corso di validità, anche per l'aggiudicazione di altri lavori, dandone comunicazione alla Prefettura di Caserta.
3. Analogamente e per lo stesso periodo di validità, la stazione appaltante non potrà ammettere alla partecipazione a gare di appalto l'impresa nei confronti siano stati emessi provvedimenti interdittivi, se conosciuti dall'amministrazione.

ART. 5

1. La Regione, nel rendere operativo l'Osservatorio regionale degli appalti e concessioni previsto dagli artt. 78 e seguenti della legge regionale n. 3 del 27/2/07 attiverà, nei tempi tecnici, il collegamento telematico con la Prefettura.

ART. 6





Protocollo

Ufficio territoriale del Governo di Caserta

1. La stazione appaltante si impegna a riportare nei bandi di gara le seguenti clausole, che dovranno essere espressamente accettate e sottoscritte dalle imprese interessate in sede di stipula del contratto o subcontratto:

Clausola n. 1

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto dalla stazione appaltante con la Prefettura di Caserta, tra l'altro consultabili al sito <http://www.utgcaserta.it>, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Clausola n. 2

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagnie sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

Clausola n. 3

La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 2 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità di pubblica sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.

Clausola n. 4

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del DPR 252/98, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale, nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

Clausola n. 5

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Clausola n. 6

100
500
1000
10000





Provincia
Ufficio territoriale del Governo di Castilla

La sottoscritta impresa dichiara, altresì, di essere a conoscenza del divieto per la stazione appaltante di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatarie, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

Clausola n. 7

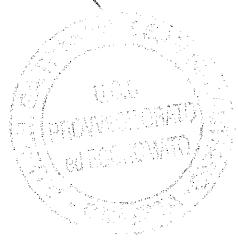
La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o al subcontratto nonché, l'applicazione di una penale, a titolo di liquidazione dei danni - salvo comunque il maggior danno nella misura del 10% del valore del contratto o, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite, qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria senza avvalersi degli intermediari di cui al decreto-legge n. 143/1991

ART. 7

1. Le parti si impegnano a valutare la possibilità di istituire un Ufficio Unico di Coordinamento con compiti di consulenza per la predisposizione dei bandi di gara, degli adempimenti amministrativi relativi agli appalti, nonché di elaborazione di proposte e di modulistica uniforme. L'Ufficio Unico di Coordinamento è costituito da rappresentanti della Prefettura, della Provincia, della Camera di Commercio e del Comune di Caserta ed integrato all'occorrenza dai componenti dell'Ufficio tecnico di cui al primo comma. Il supporto tecnico-organizzativo verrà fornito in ragione di un dipendente per ciascuno degli Enti citati.

ART. 8

1. La Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Caserta si impegna a valutare, d'intesa con la Prefettura, la fattibilità di un sistema informatizzato utile al conseguimento delle finalità del presente protocollo.
 2. La Camera di Commercio si impegna, inoltre, a garantire, il collegamento telematico con la Prefettura al fine di consentire a quest'ultima di poter acquisire, in tempo reale, notizie sulle imprese partecipanti, utili per ulteriori approfondimenti d'interesse.





*Protocollo
Ufficio territoriale del Governo di Caserta*

ART. 9

Il presente protocollo, che entrerà in vigore dal giorno successivo alla sottoscrizione, abrogando ogni precedente protocollo in materia, è aperto all'adesione di ulteriori stazioni appaltanti interessate. Esso sarà sottoposto ad eventuale revisione, a richiesta di uno o più dei sottoscrittori, dopo tre mesi dalla data odierna.

Caserta, 19 dicembre 2007

Il Prefetto

Mario Elmi

Il Presidente
della Regione Campania

Il Presidente
della Provincia di Caserta

Quaranta a firmare

Il Sindaco
del Comune di Caserta

Giuseppe Pellegrino

Il Presidente
della Camera di Commercio
di Caserta

Alfonso La Greca

ANCI-Campania
Il Coordinatore dei Sindaci
della provincia di Caserta

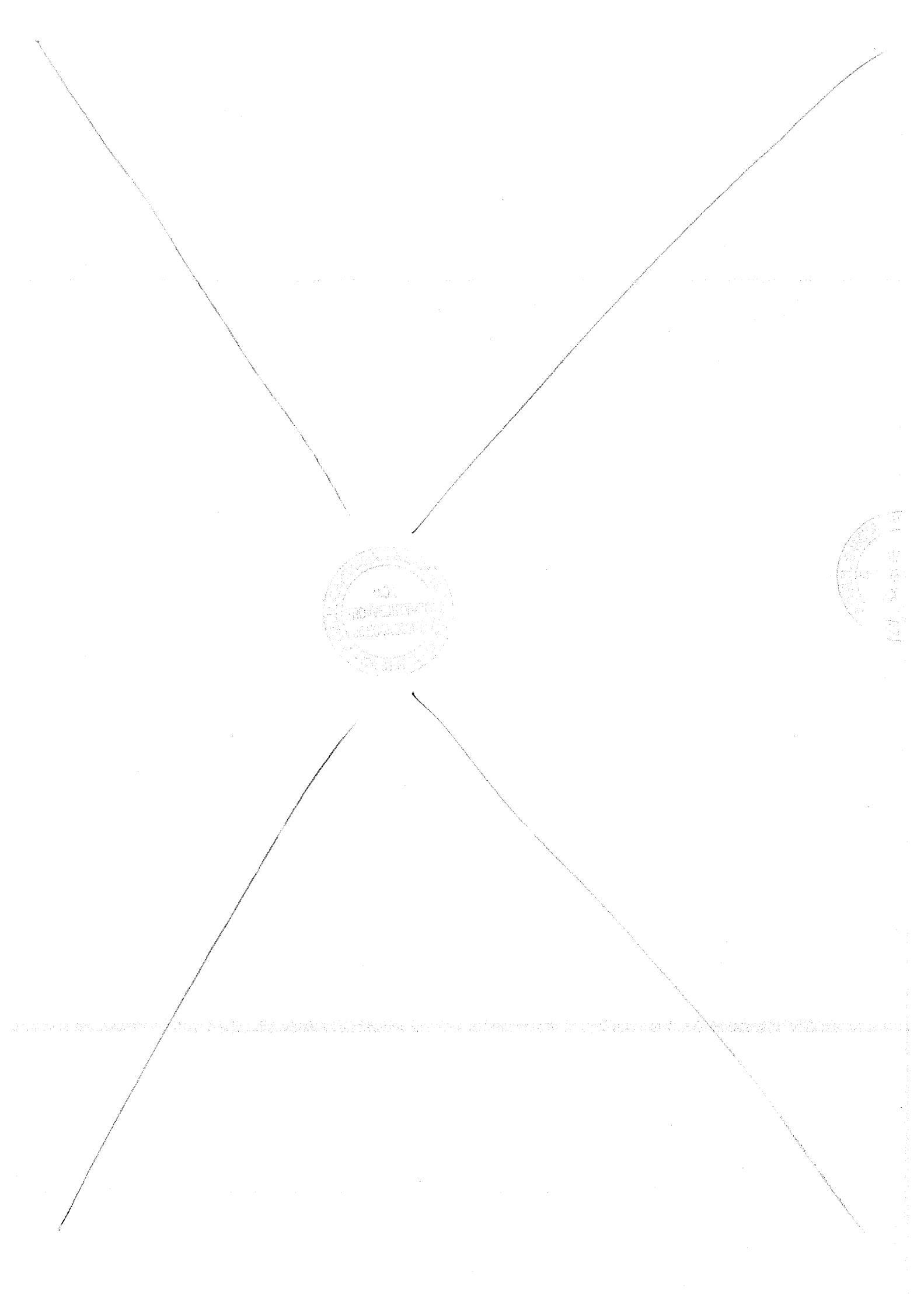
Ugo Attwells



ELENCO ALLEGATO

Tutti i Comuni, con esclusione di:

- Aversa
- Capodrise
- Carinola
- Casal di Principe
- Casapesenna
- Castel Volturno
- Grazzanise
- Gricignano di Aversa
- Lusciano
- Marcianise
- Orta di Atella
- S.Maria C.V.
- San Cipriano d'Aversa
- Sant'Angelo D'Alife
- Trentola Ducenta



ALLEGATO 9

Richiesta Sopralluogo
Alla U.O.C. Provveditorato ed Economato

PEC.provveditorato@ospedalecasertapec.it

RICHIESTA DI SOPRALLUOGO

Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ai degenti dell'A.O.R.N. "S.Anna e S.Sebastiano"

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____
il _____ in qualità di legale rappresentante della società _____, con
sede legale in _____, alla via _____, recapito
telefonico _____, recapito fax _____, indirizzo mail
_____; indirizzo pec _____,

chiede

di poter effettuare il sopralluogo propedeutico alla partecipazione alla gara in oggetto ed indica il seguente
recapito di posta elettronica certificata al quale inoltrare la conferma: _____.

Il sopralluogo sarà effettuato dal sig. _____, nato
a _____, il _____, in qualità di _____
(delegato, procuratore, etc.).

Allega alla presente copia di un proprio documento di identità in corso di validità.

IL/LA RICHIEDENTE

(parte da compilare a cura della stazione appaltante)

Vista la su estesa richiesta, si autorizza il sopralluogo per il giorno _____ / _____ / _____ alle ore ____ : ____.

Firma per la Stazione Appaltante

**SCHEMA
CONTRATTO
TRA
L'A.O.R.N. S.ANNA E S. SEBASTIANO
E**

L'anno _____ il giorno _____ del mese di _____, in Caserta presso la sede dell'AORN S. ANNA E S. SEBASTIANO

sono presenti:

- l'AORN S. ANNA e S. SEBASTIANO di Caserta Partiva IVA 02201130610 , nella persona del Direttore Generale dott. Gennaro Volpe, nato a "Omissis...", domiciliato per la carica presso la sede sopra citata dell'Azienda, assistito dal Direttore della U.O.C. Provveditorato ed Economato;
- la ditta _____, con sede legale in _____ alla via _____ codice fiscale _____ partita IVA _____ in persona del sig. _____ nato a _____ il _____ in qualità di _____ della ditta stessa.

Le parti menzionate convengono quanto segue.

- 1) L'A.O.R.N. S.ANNA E S.SEBASTIANO con deliberazione n. _____ del _____, ha aggiudicato, in regime di appalto pubblico, alla ditta _____ il servizio di ristorazione ai degenti dell'A.O.R.N. " S.ANNA E S.SEBASTIANO " per un periodo di 12 (dodici) mesi oltre alle eventuali opzioni contrattuali previste dal Disciplinare di gara e dal Capitolato Tecnico di gara.
- 2) In caso di aggiudicazione da parte della So.Re.Sa. S.p.a. di apposita gara centralizzata e di attivazione di un contratto del medesimo oggetto, il presente contratto si intenderà risolto con effetto dalla semplice comunicazione della A.O.R.N. "A. Cardarelli", senza che la ditta possa avanzare pretese di qualsiasi genere e natura.
1. La ditta aggiudicataria accetta di eseguire la fornitura secondo quanto stabilito nel Capitolato Speciale d'Appalto e nel Fabbisogno di gara.
- 3) Le condizioni della fornitura sono indicate nel Capitolato Tecnico e Disciplinare di gara.
- 4) La fornitura è eseguita:
 - a) in conformità al Capitolato Speciale d'Appalto-Fabbisogno di Gara ed all'Offerta Tecnica di Gara;
 - b) al prezzo di aggiudicazione riportato nell'Offerta Economica di Gara.

- 5) Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi fra l'A.O.R.N. S. ANNA E S .SEBASTIANO ed il personale della Società aggiudicataria.
- 6) Si confermano tutti gli obblighi fissati dal Disciplinare di Gara e dal Capitolato Tecnico d'Appalto, nonché l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della legge n.136/2010.
- 7) La ditta _____ dovrà assicurare il servizio oggetto del presente contratto anche in caso di sciopero del proprio personale al fine di evitare l'interruzione del servizio appaltato.
- 8) La ditta _____ si obbliga, altresì:
 - a comunicare all'A.O.R.N. S. ANNA E S. SEBASTIANO eventuali variazioni negli assetti societari;
 - a rispettare le prescrizioni della normativa vigente in materia di riservatezza e segretezza.
- 9) Per le penalità, per la risoluzione ed il recesso contrattuale si rinvia a quanto stabilito negli atti di gara.
- 10) Trova applicazione l'art. 94 del D.Lgs n. 159/2011 e ss.mm.ii..
- 11) In caso di Raggruppamenti temporanei e Consorzi ordinari, trova applicazione l'art. 68 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. nonché l'art. 94 del D.Lgs n. 159/2011 e ss.mm.ii.: questa Amministrazione, nel caso dovesse pervenire notizia interdittiva da parte della Prefettura competente a carico di società, se aggiudicatario, successivamente alla stipula del presente contratto, provvederà a recedere dal contratto nei modi e forme di legge.
- 12) Le fatture della ditta appaltatrice saranno liquidate in piattaforma SAP e pagate nei tempi e nei modi di legge, secondo quanto stabilito negli Atti di Gara.
- 13) Per la revisione prezzi si rinvia all'art.60 del D.Lgs n.36 del 31/03/2023 ed a quanto previsto dal Disciplinare di Gara.
- 14) Per ogni controversia relativa al presente contratto è competente il Foro di S.Maria Capua Vetere
- 15) Poiché l'appalto oggetto del presente contratto è soggetto ad IVA, ai sensi dell'art. 8 del DPR n. 131 del 26/04/1986, si procederà alla registrazione dello stesso solo in caso d'uso.
- 16) Per quanto non previsto nel presente contratto, nel disciplinare di gara e nel Capitolato tecnico di gara, si rinvia alla Legislazione Vigente in materia.
- 17) Il presente contratto - composto di n. 2 (_____) pagine più allegati - è vincolante fra le parti convenute.

Letto, confermato e sottoscritto con firma digitale.

Caserta , lì _____

Il Legale Rappresentante

Ditta _____

Sig. _____

MARCA DA BOLLO

.....
Il Direttore Generale
AORN S.Anna e S.Sebastiano
Dott. Gennaro Volpe



REGIONE CAMPANIA
AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE
“SANT’ANNA E SAN SEBASTIANO”
CASERTA

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI
DEGENTI DELL’A.O.R.N. SANT’ANNA E SAN SEBASTIANO DI CASERTA**

ALLEGATO 1

*Specifica tecnica relativa al dimensionamento e caratteristiche del servizio
e alle tecnologie impiegate*

Allegato 1

SCHEDA TECNICA			
Volumi di attività previsti	Stima menù completi per Degenti		Stima annuale menù completi per Degenti
	390		142.350
	Stima merenda giornaliera per Degenti		Stima annuale merenda giornaliera per Degenti
	42		15.330
Modalità di erogazione del servizio	Tipologia		
Sistema di produzione dei pasti	Fresco/ Caldo		
Modalità di confezionamento dei pasti	Confezionamenti in monoporzione e distribuzione su vassoio isotermico		
Stoviglie utilizzate	Porcellanato		
Modalità di consegna dei pasti ai degenti	Consegna e ritiro al posto letto		
Costo delle utenza	Tutte le spese di energia elettrica, metano, riscaldamento, acqua e telefonia sono a carico dell'O.E.A.		



**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI
DEGENTI DELL'A.O.R.N. SANT'ANNA E SAN SEBASTIANO DI CASERTA**

ALLEGATO N.2

*Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle
derrate alimentari e non alimentari*

INDICE

TABELLE FOOD.....	7
CONDIZIONI GENERALI.....	7
REQUISITI QUALITATIVI.....	7
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCI.....	10
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCI.....	11
PRODOTTI CARNEI.....	12
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO.....	12
VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO.....	12
AGNELLO E CAPRETTO FRESCO.....	13
CONIGLIO FRESCO.....	13
POLLO FRESCO REFRIGERATO.....	14
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO.....	15
SALUMI DA CUOCERE.....	15
SALUMI.....	16
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA, SENZA POLIFOSFATI.....	16
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.....	16
MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P.....	16
SPECK ALTO ADIGE IGP.....	17
FESA DI TACCHINO ARROSTO.....	17
PETTO DI TACCHINO ARROSTO.....	17
PRODOTTI LATTIERO CASEARI.....	18
LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT.....	18
YOGURT.....	18
PANNA UHT DA CUCINA.....	18
BURRO.....	19
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCI.....	19
FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA.....	19
FORMAGGI FRESCI DA TAVOLA.....	19
FORMAGGI A PASTA PRESSATA.....	20
FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO).....	20

GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.	20
FORMAGGI MOLLI CON CROSTA	21
RICOTTA	22
OVOPRODOTTI	22
UOVA FRESCHE	22
OVOPRODOTTI PASTORIZZATI	23
OMELETTE, CREPES E CRESPELLE	23
PRODOTTI ITTICI	24
PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI	24
BACCALA' SALATO FILETTI	24
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	25
FRUTTA FRESCA	25
PRODOTTI ORTICOLI FRESCI	25
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI	26
PATATE	26
FRUTTA SECCA SGUSCIATA	27
FUNGHI SECCHI	27
UVA SULTANINA	27
SPEZIE E CONDIMENTI	28
ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE	28
PREPARATI PER BRODO	28
ZUCCHERO	28
DOLCIFICANTI	29
SALE FINE – GROSSO	29
OLI DI OLIVA E DI SEMI	29
ACETO	29
ACETO E OLIO (VINAIGRETTE) IN BUSTINA	30
SUCCO DI LIMONE	30
SCATOLAME	30
POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)	30
CONCENTRATO DI POMODORO	31
VERDURE AL NATURALE	31
VERDURE SOTT'ACETO	31
VERDURE SOTT'OLIO D'OLIVA O DI SEMI	31
OLIVE IN SALAMOIA	32

CAPPERI SOTTO SALE.....	32
FRUTTA SCIROPPIATA.....	32
MOSTARDA.....	32
PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA.....	33
PESTO ALLA GENOVESE.....	33
GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI.....	33
FARINA BIANCA.....	33
FARINE DIVERSE.....	34
PATATE IN FIOCCHI.....	35
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO.....	35
PASTA ALL'UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA.....	35
PASTA RIPIENA SECCA, FRESCA O SURGELATA.....	35
ALTRE PASTE.....	36
RISO.....	36
LEGUMI E CERERALI IN GRANELLI SECCHI ,.....	36
GNOCCHI DI PATATE O SEMOLINO E PASTA FRESCA.....	37
PANE FRESCO.....	37
PANE IN CASSETTA (PANCARRE).....	37
GRISSINI STIRATI ALL' ACQUA/ CONDITI.....	38
PANE GRATTUGIATO.....	38
PIADINE E TIGELLE.....	38
PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE.....	38
BISCOTTI.....	39
FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI.....	39
CRACKERS TARALLI, GALLETTE DI RISO.....	39
ALTRI PRODOTTI.....	40
CAFFE, E SIMILI.....	40
INFUSI.....	40
LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO.....	40
DESSERT PRONTI UHT.....	41
MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA.....	41
PUREA DI FRUTTA.....	41
MIELE.....	42

GELATI.....	42
CIOCCOLATO BARRETTA.....	42
CREMA DI NOCCIOLE.....	42
BEVANDE.....	43
ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA.....	43
NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA.....	43
PRODOTTI DIETETICI.....	43
PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI.....	43
PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI.....	44
PRODOTTI GLUTINATI.....	44
PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI.....	44
PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI.....	45
PRODOTTI IPOSODICI.....	45
PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT.....	45
BISCOTTINI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA.....	45
OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI.....	46
LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE).....	46
LATTE E YOGURT DI SOIA.....	46
CREME PER LA PRIMA INFANZIA.....	46
SEITAN.....	47
TOFU.....	47
PRODOTTI A BASE DI SOIA.....	48
TABELLE NON FOOD.....	50
CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE.....	50
CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO.....	50
CARRELLO ISOTERMICO IN POLIPROPILENE.....	50
CARRELLO ISOTERMICO IN ACCIAIO.....	50
CARRELLO IN POLIPROPILENE MULTIPORZIONE A RISCALDAMENTO/RAFFREDDAMENTO ATTIVO.....	50
CONTENITORI IN POLIPROPILENE MULTIPORZIONE A RISCALDAMENTO/RAFFREDDAMENTO ATTIVO.....	50
ARMADIO CARRELLO NEUTRO.....	51

VASSOIO NEUTRO.....	51
VASSOIO ISOTERMICO PERSONALIZZATO COMPLETO DI PIATTI E POSATE MONOUSO.....	51
VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE	51
VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE.....	51
STOVIGLIE IN MELAMINA.....	52
STOVIGLIE IN VETRO.....	52
POSATE IN ACCIAIO INOX.....	52
TOVAGLIAME DI CARTA.....	52
CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA.....	52



SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE
ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

SEZIONE I
DERRATE ALIMENTARI

CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- È vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'ampliamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani.
- la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".
(regolamento (UE) n. 1151/2012.)

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".(regolamento (UE) n. 1151/2012.)

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

I prodotti agroalimentari tradizionali, sono quei prodotti che derivano dalla tradizione, il cui metodo di lavorazione, conservazione e stagionatura deve risultare consolidato nel tempo (per un periodo di almeno 25 anni). Il decreto legislativo 173/98 ne ha istituito l'elenco nazionale presso il MASAF, aggiornato annualmente dalle Regioni. Con il decreto 29 febbraio 2024 è stato aggiornato l'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (articolo 12, comma 1, della L. n. 238/2016).

PRODOTTI PROVENIENTI DA TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ

Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DELL' AGRICOLTURA SOCIALE

Legge del 18 agosto 2015 n. 141 che promuove l'agricoltura sociale, quale aspetto della multifunzionalità delle imprese agricole finalizzato allo sviluppo di interventi e di servizi sociali, socio-sanitari, educativi e di inserimento socio-lavorativo, allo scopo di facilitare l'accesso adeguato e uniforme alle prestazioni essenziali da garantire alle persone, alle famiglie e alle comunità locali in tutto il territorio nazionale e in particolare nelle zone rurali o svantaggiate.

Per agricoltura sociale si intendono le attività esercitate dagli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile, in forma singola o associata, e dalle cooperative sociali di cui alla legge 8 novembre 1991, n. 381, nei limiti fissati dal comma 4 del presente articolo, dirette a realizzare:

- inserimento socio-lavorativo di lavoratori con disabilità e di lavoratori svantaggiati, definiti ai sensi dell'articolo 2, numeri 3) e 4), del regolamento (UE) n. 651/201;
- prestazioni e attività sociali e di servizio per le comunità locali mediante l'utilizzazione delle risorse materiali e immateriali dell'agricoltura;
- prestazioni e servizi che affiancano e supportano le terapie mediche, psicologiche e riabilitative finalizzate a migliorare le condizioni di salute e le funzioni sociali, emotive e cognitive dei soggetti interessati anche attraverso l'ausilio di animali allevati e la coltivazione delle piante;

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente attraverso il commercio il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione, dai produttori ai consumatori

Gli obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la „Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiose.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale:

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/ o WFTO/ IFAT, secondo gli standard dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

I prodotti devono essere conformi ai principi della produzione agricola in assenza di pesticidi e anticrittogamici, come indicato dal regolamento CEE n. 889/2008 adottato dal governo Italiano con Decreto del Ministero dell’Agricoltura e delle Foreste n. 424 del 27.11.2009. I prodotti biologici richiesti e forniti devono obbligatoriamente garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza a quanto dichiarato in etichetta.

Sono perciò richiesti prodotti provenienti da Agricoltura Biologica certificati ai sensi del Reg. CE N. 834/2007 e successive integrazioni.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l’acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l’uso di OGM;
- limitazione dell’uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell’uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica Tali normative si riferiscono a:

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e semi per la coltivazione.

Per quanto riguarda l’etichettatura, i prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni (reg (UE)848/2018) :

- a) indicazioni che suggeriscono all’acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/ o del numero di codice dell’autorità o dell’organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/ non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: aromi, bietole o biete erbette, carote, cicoria o catalogna, cipolle, indivie, lattughe, patate, radicchio, sedano, spinaci

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, verze.

MARZO

Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Asparagi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO

Asparagi, carciofi, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Asparagi, barbabietole, cavolfiori, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Barbabietole broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca,

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, zucca.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO

Arance, cachi, clementine, mandarini

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini

MARZO

Arance, kiwi

APRILE

Arance, kiwi, nespole

MAGGIO

Ciliege, fragole, kiwi, lamponi, nespole

GIUGNO

Albicocche, ciliege, fichi, fragole, meloni, nespole, nectarine, susine

LUGLIO

Albicocche, anguria, ciliege, fichi, fragole, meloni, nectarine, susine, pesche

AGOSTO

Albicocche, anguria, fichi, meloni, nectarine, pesche, prugne, susine, uva

SETTEMBRE

Fichi, mapo, meloni, nectarine, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE

Arance, cachi, clementine, mapo, uva

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni o femmine che non hanno figliato)
 - classe di conformazione: U
 - classe di ingrassamento: 2
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta
- il fegato deve presentarsi di consistenza soda e compatta e non deve presentare liquido essudato;

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche
- tagli indicativamente richiesti: brione, aletta/ cappello del prete, fesone da spalla, fesa, roast beef, costata da roast beef, geretto anteriore, punta di petto, reale, sottospalla, sottofesa, filetto, controfiletto, scamone, noce, magatello, pesce, geretto, ecc.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

VITELLO E VITELLOGNE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- Vitello: animali di età tra 0 e 8 mesi
- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria V
 - classe di conformazione: R
 - classe di ingrassamento: 2 o 3
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo
- Vitellone: animali tra 8 e 12 mesi
- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria Z
 - classe di conformazione: R
 - classe di ingrassamento: 2 o 3
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta
- il fegato deve presentarsi di consistenza soda e compatta e non deve presentare liquido essudato;

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche
- tagli richiesti: lombo, nodino, ossobuco, pancia, fettine pretagliate, sottospalla, fesa, sottofesa, reale, fiocco di punta, aletta, traversino, scamone, noce, fegato, lingua (anche salmistrata), ecc.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria di peso: L (light, leggero)
 - classe di carnosità: U
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche
- Tagli richiesti: braciola, coppa disossata, lonza intera, lonza a fette, stinco, costine

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

AGNELLO E CAPRETTO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato

Tipologie richieste:

- tagli richiesti: coscia disossata e non, lombo, spalla, costine, arrosticini abruzzesi

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

CONIGLIO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi

Tipologie richieste:

- intero e senza testa
- intero a pezzi
- cosce anteriori e posteriori
- lombo

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

POLLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- devono appartenere alla classe A
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali.
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codrione, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

Tipologie richieste:

- *Pollo a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):

- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta. Peso minimo KG 1,3 a busta.
- devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica.
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale.
- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca.
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture.

- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*:

Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre

Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo

.Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre.

Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti
- peso minimo grammi 30 a porzione

- *Petto*:

- devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcella, sterno, cartilagini e pelle.
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Confezionamento:

- *Pollo a busto*: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto;
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata;
- *Petto*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A.
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali.
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non dissecata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste:

- *Tacchino a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata);
 - la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se in cassetta;
 - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata. La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg;
 - devono essere privi di testa e collo;
 - i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale.

- *Coscia, sovraccoscia, fuso:*

Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre

.Sovraccoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre. Fuso:

tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre

- le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata
- le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica.
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture.
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non dissecata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe.

- *Fesa:*

- fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

Confezionamento:

- *a busto*: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto;
- *coscia, sovraccoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata;
- *fesa*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.

SALUMI DA CUOCERE

Requisiti qualitativi:

- il grasso e la carne macinati devono presentare un grado di macinazione omogeneo, grana media deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili non vi devono essere perdite di grasso o gelatina.
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, insurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità.
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato esente da conservanti e coloranti come cocciniglia

Tipologie richieste:

- salsiccia pura (suino, pollo, tacchino, bovino)
- salsiccia mista

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

SALUMI**PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA SENZA POLIFOSFATI****Requisiti qualitativi:**

- ricavato dalla coscia di suino
- privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e degli allergeni indicati nella Dir. 2003/89/CE
- non deve essere un prodotto "ricostituito", quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
- umidità max: 75,5 % +/-3%

Tipologie richieste:

- il prodotto può essere intero o pre-affettato.

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata;
- confezionamento ATP/MAP se già affettato.

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.**Requisiti qualitativi:**

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento.
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta.
- può presentare rari cristalli di tirosina.
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.
- umidità max: 35-45 % +/-3%.
- grassi max: 8-10 % +/-3%.

Tipologie richieste:

- il prodotto può essere intero o pre-affettato

Confezionamento:

- confezionato sottovuoto;
- confezionamento ATP/MAP se già affettato.

MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P.

Requisiti qualitativi:

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità.
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine.
- non deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore o sapore.
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato.
- umidità max: 50-55 % +/-3%.
- grassi max: 33 % +/-3%.

Tipologie richieste:

- il prodotto può essere intero o pre-affettato.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

SPECK ALTO ADIGE IGP

Requisiti qualitativi:

- preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi.
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

Tipologie richieste:

- il prodotto può essere intero o pre-affettato.

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto;
- confezionamento ATP/MAP se già affettato.

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

FESA DI TACCHINO ARROSTO

Requisiti qualitativi:

- la fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%;
- privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni.

Tipologie richieste:

- il prodotto può essere intero o pre-affettato.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto;
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

PETTO DI TACCHINO ARROSTO

Requisiti qualitativi:

- la fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- deve provenire dai muscoli pettorali del tacchino trattati termicamente;
- gli additivi consentiti sono quelli indicati direttive CE 2006/128/CE e 2006/129/CE
- deve provenire da uno stabilimento autorizzato ai sensi del D.Lgs. 19 marzo 1996, n. 251.

Tipologie richieste:

-il prodotto può essere intero o pre-affettato

Confezionamento:

-confezionamento sottovuoto e monodose;
-confezionamento ATP/MAP

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

Tipologie richieste:

- latte fresco intero: grasso >3,2 % +/-3%, pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%;
- latte fresco parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%;
- latte fresco scremato: grasso <5 % pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%;
- latte UHT intero: grasso >3,2 % +/-3%, pH <6,6 - 6,8 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%;
- latte UHT parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%;
- latte in polvere;
- latte delattosato

Confezionamento:

- brick in tetrapack da 250 o 500 ml;
- bottiglia in PET.

YOGURT

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve essere privo di edulcoranti
- yogurt bianco: deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- yogurt alla frutta: la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere

presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo vellutato;

- pH: 3,5 – 4,5 +/-3%;
- acidità:>40 °SH +/-3%;
- aromi frutta: > 12 % +/-3%

Tipologie richieste:

- yogurt intero;
- yogurt magro;
- yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti ;
- yogurt delattosato.

Confezionamento:

- confezioni unitarie da 125 g

PANNA UHT DA CUCINA

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o leggermente giallo;
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- grasso: 20-25% +/-3%;
- delattosata.

Confezionamento:

- tetrapack o bottiglia in PET

BURRO

Requisiti qualitativi:

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- grasso (per burro destinato al consumo diretto): >80 % +/-3%;
- perossidi: max N°0,5 meq/kg +/-3%

Tipologie richieste:

- panetti da 0,250 - 0,5 e 1 kg;
- confezioni monoporzione da circa 8 g

Confezionamento:

- deve garantire un’idonea protezione del prodotto

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCI

Requisiti qualitativi:

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Tipologie richieste:

- mozzarella/ fiordilatte: umidità: <60 % +/-3%;
- mozzarella di bufala DOP: umidità: min. 57% +/-3%, grasso: 54% s.s. +/-3%M

- mozzarella per pizza in filoni o cubettata: umidità: < 60% +/-3%;
- mozzarella senza lattosio

Confezionamento:

- porzioni da 30 g, 60 g, 125 g, confezionate singolarmente o in vaschette muliporzioni ;
- filone intero o cubettata per pizza

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato.

Tipologie richieste:

- provolone: deve avere un periodo di stagionatura di min. 40-60 giorni;
- scamorza / scamorza affumicata;
- pecorino;
- caciocavallo;
- caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora. umidità: < 41% +/-3% (latte misto); umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino); umidità: < 33% +/-3% (latte pecora); grasso: > 44 % +/-3%.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- confezionamento ATP/MAP se già affettato.

FORMAGGI FRESCI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono essere privi di caragenina.

Tipologie richieste:

- crescenza: da puro latte vaccino fresco, umidità: < 59 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%;
- formaggi freschi da tavola e formaggi spalmabili: da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro, umidità: < 60-70 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%;
- formaggio di capra o pecora: di puro latte caprino o pecorino, formaggio fresco cremoso.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- monoporzioni da 50g - 60 g - 80 g - 100g - 125g.

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura.

Tipologie richieste:

- asiago DOP pressato: deve avere una maturazione di 20/ 40 giorni, umidità: < 36% +/-3%, grasso: >44% +/-3%;

- asiago DOP d’allevo: deve avere una maturazione di circa 1-2 anni, umidità: < 32% +/-3%, grasso: >24% +/-3%;
- montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, grasso: >40 % +/-3%;
- fontina DOP: umidità: < 40 % +/-3%, grasso: >45 % +/-3%;
- tipo fontina (fontal): umidità: < 40 % +/-3%, grasso: >45 % +/-3%;
- feta: il latte di capra non deve superare il 30% del totale.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- confezionamento ATP/MAP se già affettato,

FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (Tipo Emmenthal, Emmentaler, Groviera,Friburgo)**Requisiti qualitativi:**

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l’occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;
- umidità: < 35 % +/-3%;
- grasso: >45 % +/-3%.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- confezionamento ATP/MAP se già affettato;

GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non devono presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause ;
- non devono contenere formaldeide residua;
- devono avere un periodo di stagionatura di:
 - 15 - 18 mesi se “da tavola”
 - 18 - 24 mesi se “ da grattugia”
- umidità: < 31 % +/-3%;
- grasso: >32 % +/-3%.

Confezionamento:

- forma intera o in tranci;
- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- monoporzioni da 20 g; 10; 5 g ;

FORMAGGI MOLLI CON CROSTA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Tipologie richieste:

- taleggio DOP: stagionatura circa 40 giorni, umidità: < 40-50 % +/-3%, grasso: >48 % +/-3%;
- quartirolo;
- tomini stagionati;
- pecorino;
- italico: umidità: < 50 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%;
- brie: grasso: < 50 % +/-3%;
- gorgonzola DOP: dolce e piccante, deve essere specificato; stagionatura min. 2 mesi, umidità: < 50 % +/-3%, grasso: >48 % +/-3%.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto/ATP/MAP per il prodotto presentato in tranci

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta con solo latte pastorizzato;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.

Tipologie richieste:

- ricotta vaccina, ricotta di pecora, ricotta mista;
- ricotta fresca: umidità: < 72 % +/-3%;
- ricotta salata: umidità: circa 50 % +/-3%;
- ricotta delattosata.

Confezionamento:

- confezione chiusa, deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- monoporzioni da 50g, 100g, 150 g;
- forma intera da 1 o 1,5 kg.

OVOPRODOTTI

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria;
- categoria qualitativa: A;
- categoria di peso: L - grandi (> 63 g);
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albumine: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani

sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;

- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali;
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%;
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%

Confezionamento:

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti

OVOPRODOTTI PASTORIZZATI**Requisiti qualitativi:**

- ottenuto da uova di gallina;
- sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pasteurizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albumine tuorlo, non eccessivamente schiumoso;
- il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi.

Tipologie richieste:

- uovo intero: pH >7 +/-0,3%;
- tuorlo: pH >9 +/-0,3;
- albumine: pH >6,4 +/-0,3%

Confezionamento:

- confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET.

OMELETTE, CREPES E CRESPELLE**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere realizzato secondo le ricette tipiche
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- scatole da 50 pezzi, pezzatura 90 g. cad.

Confezionamento:

- in atmosfera protettiva
- surgelate

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente a prodotto scongelato
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale, ecc.;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- *Pesci interi*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/ parete addominale, attacchi parassitari;
- *Pesci filetti*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/ parete addominale, attacchi parassitari; i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- *Pesci tranci*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centrale;
- *Crostacei sgusciati* e *cefalopodi*, *molluschi bivalvi*, *spiedini*: la carne deve presentare a temperatura ambiente, valutata a prodotto scongelato, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni.

Tipologie richieste:

- *Pesci interi eviscerati*: Coda di rosso 100/200g, sogliola 300g, branzino, trota 180-200g, dentice, salmone;
- *Pesci filetti*: nasello, luccio perca, rombo, cernia, mostella, triglia, tonno, platessa n. 3, salmone, trota, halibut, merluzzo, persico;
- *Pesci tranci*: merluzzo, tonno, persico, palombo, pesce spada, salmone
- *Crostacei sgusciati*: gamberi e code di gamberi, gamberetti, scampi
- *Cefalopodi*: seppioline, calamari, calamari anelli, moscardini, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g;
- *Molluschi bivalvi*: cozze, vongole;
- *Altri preparati*:
 - misto per risotto di mare. Composizione indicativa: totani, cozze, gamberi o gamberetti sgusciati o interi, pesce misto;
 - misto per insalata di mare. Composizione indicativa: totani 25 %, cozze 14 %, ciuffi di seppie 17 %, polipetti 17 %, seppioline 17 %, gamberetti sgusciati 10 %;

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

BACCALA SALATO FILETTI

Requisiti qualitativi:

- deve aver subito i processi di salagione ed essiccazione
- salagione uniforme, il sale utilizzato deve essere quello marino. La concentrazione di sale deve essere circa del 28%
- cute ben aderente ai tessuti sottostanti
- tessuti muscolari di consistenza soda, di colore biancastro e di odore caratteristico gradevole anche se penetrante;
- spessore della parte muscolare di almeno 2 cm;

- deve essere conservato in ambiente asciutto e fresco;
- non deve contenere additivi e conservanti;
- non deve presentare viscosità superficiale, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- deve garantire un’idonea protezione del prodotto

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- mele, agrumi, kiwi, pesche e nectarine, pere, fragole, uva da tavola devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria;
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura;
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- esente da danni da gelo o basse temperature;
- priva di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell’epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l’aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.

Tipologie richieste:

- Agrumi: arance, mandarini, clementine, limoni, pompelmi;
- Altra frutta: fragole, ciliegie, uva da tavola, albicocche, pesche e nectarine, prugne e susine, mele, pere, banane, cachi, cocomeri, meloni, kiwi-

Confezionamento:

- cassette o contenitori ideonei con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto.

PRODOTTI ORTICOLI FRESCI

Requisiti qualitativi:

- lattughe, indivie ricce e scarole, peperoni dolci e pomodori devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria;
- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti-

Tipologie richieste:

- Ortaggi a foglia: insalate, biete da costa o biete, biete erbette, spinaci, cavoli cappucci e verzotti, cavoli di Bruxelles;
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri;

- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche;
- Altri ortaggi: asparagi, carote, cavolfiori, finocchi, sedani da coste;
- erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina, basilico-

Confezionamento:

- cassette o contenitori idonei con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- per le erbe aromatiche. presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PET

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI**Requisiti qualitativi:**

- l'uso di verdure surgelate è permesso **solo** quando non sono reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti e dopo autorizzazioni del D.E.C.;
- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non devono presentare fisiopatie, scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccata, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza del prodotto scongelato non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- calo peso: < 20% +/-3%

Tipologie richieste:

- asparagi punte;
- carote a rondelle o mini intere;
- patate a rondelle, spicchi, novelle intere, a bastoncino crude;
- spinaci e erbette in foglia;
- carciofi interi, cuori o spicchi;
- piselli finissimi sgranati e mangiatutto;
- fagiolini fini;
- fagioli borlotti;
- finocchi spicchi;
- funghi interi o affettati champignons o porcini;
- melanzane cubetti;
- cavolfiori rossette;
- cavolini di bruxelles;
- broccoli rossette;
- zucchine a rondelle;
- mais;
- verdure miste grigliate: melanzane, peperoni, zucchine, ecc;
- erbe aromatiche singole o miste;
- misto per insalata russa: patate, carote, piselli;
- misto legumi e ortaggi per minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà tra legumi e verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 25%, carote 17%, pomodori 9%, fagiolini 8%, borlotti 7,5%, zucchine 6,5%, piselli 10%, porri 4%, sedano 4%, cavolfiori 4%, verza 4%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%;
- minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 35%, carote 25%, zucchine 10%, pomodori 9%, porri 5%, sedano 5%, cavolfiori 5%, verza 5%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%;

- verdure pastellate, preritte;

Confezionamento:

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto

PATATE

Requisiti qualitativi:

- con morfologia uniforme;
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola coltivazione;
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di umidità esterna anomale;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Tipologie richieste:

Novelle, Primura Bologna tradizionale, Francia, Bintye Olanda.

Confezionamento:

- per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei);
- per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e/o impiombate-

FRUTTA SECCA SGUSCIATA

Requisiti qualitativi:

- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- priva di frammenti di gusci;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- Mandorle pelate, noci gherigli, pinoli, arachidi, pistacchi;
- Monoporzione da 20 g , 30 g e 15g.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o sacchetti PET.

FUNGHI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- sufficientemente secchi
- privi di umidità esterna anomale
- esenti da odori e/o sapori estranei
- di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere
- privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Tipologie richieste:

- specie Boletus edulis;
- tipologia: commerciali o speciali.

Confezionamento:

- confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse o sacchetti PET-

UVA SULTANINA**Requisiti qualitativi:**

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto;
- confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse o sacchetti PET.

:

SPEZIE E CONDIMENTI**ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE****Requisiti qualitativi:**

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

Intere e in polvere

- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, ecc.
- spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, peperoncino, bacche di ginepro, curry, misto di spezie;
- zafferano

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

PREPARATI PER BRODO**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentarsi in forma granulare o a cubetti.

Tipologie richieste:

- con estratto di origine vegetale: deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine

vegetale;

- il prodotto deve essere privo di grassi idrogenati e glutammato monosodico;
- con estratto di carne: può contenere grassi idrogenati alimentari in misura non superiore al 20%; può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%;
- il prodotto deve essere privo di grassi idrogenati e glutammato monosodico

Confezionamento:

- deve garantire un' idonea protezione del prodotto

ZUCCHERO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- zucchero semolato da 1 kg e da 25 kg
- zucchero semolato in bustine monodose
- zucchero grezzo di canna bustine o da 1 kg
- zucchero impalpabile vanigliato

DOLCIFICANTI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- se in polvere, privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- naturali: fruttosio, stevia
- artificiali: saccarina

Confezionamento:

- bustina monodose

SALE FINE – GROSSO

Requisiti qualitativi:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- può essere richiesto anche sottoforma di sale iodurato,, oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato";
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- sale grosso: confezioni da 1 - 5 – 10 kg;
- sale fino: confezioni da 1 - 5 -10 kg e monoporzione da 1g circa;
- sale iodato: confezioni da 200g – 1 kg e monoporzione da 1g circa;
- sale iposodico: confezioni da 100g e 200g

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- di marca nazionale, prodotto e confezionato in Italia

Tipologie richieste:

- olio extravergine di oliva
- olio MCT (con acidi grassi a media catena)

Confezionamento:

- bottiglia in vetro o PET da 1 l, confezione monodose in bustina da 12 ml
- confezione in PET da 5 l o latte da 5 l

ACETO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- è vietato addizionare acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- acidità totale (ac. acetico): 6-12 % +/-3%

Tipologie richieste:

- aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione;
- aceto di mele: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela;
- aceto balsamico di Modena: ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche. Odore fragrante, complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità; sapore dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persistente.

Confezionamento:

- Bottiglie in vetro o PET;
- Monodose da 10, 20 ml .

ACETO E OLIO (VINAIGRETTE) IN BUSTINA

Requisiti qualitativi:

- la composizione deve essere costituita da olio di oliva e aceto di vino;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- bustine monodose da 10,20 ml circa

SUCCO DI LIMONE

Requisiti qualitativi:

- la composizione deve essere costituita da succo di limone ottenuto dalla spremitura di agrumi freschi;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve essere di produzione industriale, congelato, addizionato con solfiti

Confezionamento:

- bottiglie in vetro o PET;
- bustine monodose da 10ml ,20 ml

SCATOLAMI

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 8876;
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione nazionale;
- peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%;
- residuo Secco rifrattometrico: >8 °Brix

Tipologie richieste:

- interi;
- non interi (a pezzettini)

Confezionamento:

- latte con protezione antiacidità, da circa 400g – 3 kg – 5kg
- tetrapack da 1 kg.
- bag in box da 10 kg

VERDURE AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- fagioli di spagna, cannellini e borlotti, lenticchie, ceci ed altri legumi;
- funghi tagliati, misto per insalata di riso, ecc.;
- mais, carote, sedano rapa, barbabietole, ecc.

Confezionamento:

- latta o barattolo in vetro.

VERDURE SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:

- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- capperi, cetrioli, cipolline, peperoni a falde
- giardiniera

- insalata capricciosa: misto di tre verdure, in proporzioni simili, tagliate a fiammifero e "aromatizzate" con aceto di vino a bassa gradazione. Le verdure utilizzate sono: sedano rapa, carote e peperoni

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro

OLIVE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione;
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro

Tipologie richieste:

- verdi e nere;
- intere, denocciolate, a rondelle.

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro

CAPPERI SOTTO SALE

Requisiti qualitativi:

- ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- barattolo in vetro o PET.

FRUTTA SCIROPPIATA

Requisiti qualitativi:

- i frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione
- polpa consistente, consistente e soda
- completamente decorticati o privi di buccia
- privi del torsolo o nocciolo
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- frutti singoli richiesti: pere, ananas, ciliegie denocciolate, albicocche, prugne o macedonia
la macedonia deve essere composta indicativamente da:

- pesca	40% +/-
	3%
- pera	30% +/-
	3%
- ananas	15% +/-
	3%
- ciliegie	8% +/-
	3%

- uva 7% +/-
 3%

Confezionamento:

- latte o barattolo in plastica o vetro,;
- macedonia monoporzione

MOSTARDA**Requisiti qualitativi:**

- miscela di frutta candita e sciroppo con essenza di senape
- i frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile intatti, non spaccati né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione
- i frutti devono essere completamente decorticati o privi di buccia e privi del torsolo o nocciolo
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- percentuale di zucchero del 50-60%
- frutti singoli richiesti: ciliegie, pere, mele cotogne, mandarini, fichi, albicocche, pesche

Tipologie richieste:

- mostarda cremonese

Confezionamento:

- vasetti in vetro o vaschette PET

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA**Requisiti qualitativi:**

- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- tonno sott'olio di oliva
- tonno al naturale
- sardine sott'olio di oliva
- filetti di sgombro sott'olio di oliva
- acciughe sott'olio di oliva

Confezionamento:

- confezione monoporzione e pluri-porzione
- in latta o busta
- vasetto in vetro (solo acciughe sott'olio)

PESTO ALLA GENOVESE**Requisiti qualitativi:**

- di produzione industriale;
- prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale;
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro o PET;

GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI

FARINA BIANCA

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali

Tipologie richieste:

Tipo 0: umidità <14.5 % s.s. +/-3%
 ceneri <0.65 % s.s. +/-3% glutine
 secco >7 % s.s. +/-3%

Tipo 00: umidità <14.5 % s.s. +/-3%
 ceneri <0.55 % s.s. +/-3% glutine
 secco >7 % s.s. +/-3%

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto
- confezioni da 1kg - 5kg

FARINE DIVERSE

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- farina gialla bramata di mais
- farina taragna: farina bramata di mais e farina di grano saraceno
- semolino
- fecola di patate: prodotta esclusivamente dalle patate
- maizena: amido ottenuto esclusivamente dal mais
- farina di ceci: ottenuta dalla sola macinazione di ceci
- farina di castagne: ottenuta dalla sola macinazione di castagne
- farina di mandorle: ottenuta dalla sola macinazione di mandorle

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- confezioni da 250g - 500g - 1kg - 5kg

PATATE IN FIOCCHI

Requisiti qualitativi:

- prodotto esclusivamente dalle patate
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento

- non deve presentare colore, odore e sapore anomali

Confezionamento:

- confezioni da 500g – 1 kg – 2 kg – 5 kg

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
 - tempo di cottura
 - resa (aumento di peso con la cottura)
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- si richiede il tipo „doppia trafilatura”
- grado di spappolamento: < 6% +/- 3%;
- la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato
- L'OEA dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- da farina integrale

Confezionamento:

- confezioni da 500g – 1 kg – 5 kg;

PASTA ALL'UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato – l'OEA dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili;
- lasagne;
- formati disponibili per pastina;

Confezionamento:

- confezioni da 500g-1kg-5kg;

PASTA RIPIENA SECCA, FRESCA O SURGELATA**Requisiti qualitativi:**

- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/- 3%;
- deve essere priva di solfiti

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato – l'OEA dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- a titolo esemplificativo dovranno essere disponibili:
 - formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, caramelle, quadretti, cuori, fiori, fiocchetti, casoncelli, cannelloni, ecc.
 - ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca, radicchio rosso, carciofi, formaggio e noci, gorgonzola, speck e fontina, speck e zucchine, cernia e pistacchi, capriolo, funghi porcini, castagne

Confezionamento:

- confezioni da 500g - 1kg - 2,5kg - 5kg

ALTRE PASTE**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato – l'OEA dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

RISO**Requisiti qualitativi:**

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vialatura interna
- non deve aver subito trattamenti con agenti chimici o fisici atti a modificarne composizione e colore naturale

Tipologie richieste:

- | | |
|---------------|------------------------------|
| - Parboiled | - Originario |
| - Comune | - Vialone nano |
| - Semifino | - Ribe |
| - Fino | - Arborio Carnaroli |
| - Superfino | - Selvaggio (Zizania sativa) |
| - Nero Venere | - Integrale |
| - Rosso | |
| - Basmati | |

Confezionamento:

- confezioni da 1kg 5kg 10kg, preferibilmente sottovuoto

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI**Requisiti qualitativi:**

- devono essere puliti e uniformemente essiccati
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma)
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc)

- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

Tipologie richieste:

- legumi:
 - ceci
 - fagioli cannellini, borlotti
 - lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;
 - misto legumi per zuppa o minestrone;
 - integri o decorticati
- cereali:
 - orzo perlato, farro, cereali misti, cous cous

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

GNOCHI DI PATATE O SEMOLINO E PASTA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono contenere fiocchi di patate
- non devono contenere additivi e conservanti
- quantitativo di patate: min. 65%

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PANE FRESCO

Requisiti qualitativi:

- prodotto con farine tipo 0 e 00; per il pane integrale produzione con farine integrali;
- deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - crosta dorata e croccante
 - mollica morbida, ma non collosa
 - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
 - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro
 - non deve risultare duro alla masticazione
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- pezzature, anche integrali, di circa 30 g , 50g-80g-100g ;
- confezionato a fette, monoporzione e altre disponibili

Confezionamento:

- in sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse traforati-

PANE IN CASSETTA (PANCARRE)

Requisiti qualitativi:

- prodotto con farine tipo 0 e 00, acqua, olio extravergine di oliva, lievito naturale, sale, zucchero, farina di orzo

maltato

- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- il gusto e l' aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro
- deve risultare esente da parassiti, larve
- alcool etilico: < 2% s.s. +/-3%
- privo di additivi

Tipologie richieste:

- di produzione industriale, confezionato singolarmente o multiporzione;
- formati da 330g – 1kg – 2kg, monoporzione da 30g, 50g, 60 g

Confezionamento:

- confezione in plastica termo-sigillata;

GRISSINI STIRATI ALL' ACQUA

Requisiti qualitativi:

- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Confezionamento:

- confezioni multi-porzioni , monoporzione

PANE GRATTUGIATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere il prodotto della tritazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00;
- deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti;
- deve essere privo di impurezze;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- formati da 1kg – 5kg

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

PIADINE E TIGELLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere realizzato secondo le ricette tipiche;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Tipologie richieste:

- piadine: pezzatura da 120g, 60 g

Confezionamento:

- in atmosfera protettiva

PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE**Requisiti qualitativi:**

- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- pasta sfoglia: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, sale;
- pasta frolla: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, uova;
- pasta fillo o brik;
- pasta kataifi;
- pasta per strudel

BISCOTTI**Requisiti qualitativi:**

- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari grassi vegetali non idrogenati
- non sono ammessi additivi antiossidanti
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- umidità: 4-6% s.s. +/-3%

Tipologie richieste:

- biscotti secchi;
- biscotti di farina integrale;
- biscotti frollini;

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 30 g , 40g 50 g o multi porzione

FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI**Requisiti qualitativi:**

- non devono essere presenti coloranti artificiali
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro e grassi vegetali non idrogenati
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- per le fette biscottate: classiche e senza sale;
- per le fette biscottate: da farina integrale

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 30 g , 50g o multi-porzione

CRACKERS/TARALLI, GALLETTE DI RISO

Requisiti qualitativi:

- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente olio, burro e grassi vegetali non idrogenati;
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- crackers non salati in superficie;
- crackers salati in superficie;
- gallette di riso o mais o farro ;
- taralli all'olio di oliva

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 25g - 50g- 100g

ALTRI PRODOTTI

CAFFE, E SIMILI

- la miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: coffeea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica;
- la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura;
- nel caffè in grani, i grani puliti, di pezzatura omogenea (anche nelle miscele), sani, uniformemente tostati
- nel caffè macinato la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine;
- è vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- caffè in grani;
- caffè macinato;
- caffè decaffeinato in grani;
- caffè decaffeinato macinato;
- caffè e orzo liofilizzato;

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- confezione sottovuoto

INFUSI

Requisiti qualitativi:

- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- the in filtri e solubile;
- the deteinato in filtri o solubile;
- camomilla in filtri e solubile;

- infusi alla frutta e gusti vari

Confezionamento:

- bustine monodose

LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO**Requisiti qualitativi:**

- consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina

Confezionamento:

- cubetti da 25 grammi;
- bustine monodose e pluridose

DESSERT PRONTI UHT**Requisiti qualitativi:**

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea e compatta, privi di grumi, formazione di liquido, occhiature;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- budino - fornitura convenzionale ai gusti: cioccolato, vaniglia;
- budino di soia - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia;
- panna cotta, creme caramel;
- senza lattosio

Confezionamento:

- confezione unitaria;
- confezione monodose vasetto da 125, 175 g , 250 g.

MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA BIO**Requisiti qualitativi:**

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea o con agrumi interi o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 45%);
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 45%);
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non si devono riscontrare:
 - caramellizzazione, sineresi o cristallizzazione degli zuccheri
 - sapori estranei
 - ammuffimenti
 - presenza di materiali estranei

Confezionamento:

- confezione monoporzione: 25 g, 40g;

- vasetti in vetro o PET da 1kg - 5kg

PUREA DI FRUTTA BIO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere costituita con una quota di frutta non inferiore al 95%;
- deve essere privo di conservanti;
- deve essere privo di zuccheri aggiunti

Tipologie richieste:

- prodotto con una sola tipologia di frutta ;
- prodotto con frutta mista

Confezionamento:

- confezione monoporzione

MIELE BIO

Requisiti qualitativi:

- deve essere di produzione C.E.;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non deve essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine

Confezionamento:

- confezione monoporzione: 25 g;
- vasetti da 500g - 1 kg

GELATI

Requisiti qualitativi:

- prodotto industriale;
- deve essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore);
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- coppette o biscotto con gelato;
- gusti: vaniglia, cioccolato, frutta;
- sorbetto

Confezionamento:

- confezioni monoporzione

CIOCCOLATO BARRETTA

Requisiti qualitativi:

- deve essere privo di parassiti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- confezione barretta di cioccolato al latte o fondente;
- confezione barretta di cioccolato extra-fondente

Confezionamento:

- deve garantire un’idonea protezione del prodotto;
- in confezione monodose da 20g-25g- 30g - 50 g

CREMA DI NOCCIOLE

Requisiti qualitativi:

- deve essere privo di parassiti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Confezionamento:

- deve garantire un’idonea protezione del prodotto
- confezione monoporzione da 25 g;
- vasetti da 1 – 5 Kg

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- confezioni in PET da 500ml;
- confezioni in TETRABRIK da 500ml con tappo avvitabile

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA ESCLUSIVAMENTE BIO

Requisiti qualitativi:

- devono presentarsi omogenei, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
- devono essere privi di conservanti;
- contenuto in frutta: min. 70%;
- non è consentita l’aggiunta di zuccheri;
- per gli agrumi il succo deve provenire dall’endocarpo (il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero)

Tipologie richieste:

- pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

Confezionamento:

- confezioni in tetrabrik da 200ml;

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC;
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente (ad esclusione di pane e prodotti da forno);
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine (<20ppm) e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente;
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli;
- pane e base per pizza;
- prodotti pre-impanati;
- biscotti, fette biscottate, crackers, prodotti da forno e dolci;
- dessert UHT;
- succhi di frutta

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente;
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente;
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli;
- pane e base per pizza;
- biscotti, prodotti da forno e dolci;
- dessert UHT;
- bevande

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene,

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente;
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- latte e derivati;
- pane, base per pizza e pizza senza formaggio e derivati;
- gnocchi di patate;
- biscotti, dolci e prodotti da forno;
- dessert UHT

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente;
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- gnocchi di patate;
- biscotti, prodotti da forno e dolci;
- dessert UHT;

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PRODOTTI IPOSODICI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- non devono contenere cloruro di sodio;
- devono riportare la dicitura "indicate per diete iposodiche";
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- confezione monoporzione, multiporzione.

PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d' aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
 - tempo di cottura
 - resa (aumento di peso con la cottura)

Tipologie richieste:

- tutti i formati utilizzati normalmente

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono presentare una perfetta lievitazione e cottura
- devono essere completamente assenti il glutine (<20ppm) e le proteine del latte vaccino o dell' uovo;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non devono essere dolcificati con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- per le tipologie solubili, deve essere garantita un' idonea solubilità;
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI BIO**Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono essere privi di conservanti;
- devono essere sterilizzati

Tipologie richieste:

- liofilizzati: indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte, eventualmente addizionati con farina di riso e vitamine:
 - carne: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello
- omogeneizzati: non devono contenere glutine (<20ppm), né proteine del latte:
 - carne: coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, maiale, cavallo, prosciutto e misti
 - pesce: platessa, trota, nasello, spigola, orata, trota e misti
 - frutta e verdure: mela, pera, banana, albicocca, verdure, legumi e misti
 - formaggi

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE) BIO**Requisiti qualitativi:**

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- latte intero, parzialmente scremato o scremato

Confezionamento:

- tetrapack o bottiglia in vetro o PET da 500 ml, 1l

LATTE E YOGURT DI SOIA BIO**Requisiti qualitativi:**

- deve essere conforme alle normative vigenti;
- il latte deve essere di colore bianco o bianco giallastro;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere privo di OGM

Confezionamento:

- latte: confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml, 1l o PET
- yogurt: confezioni monoporzione da 125g

CREME PER LA PRIMA INFANZIA BIO**Requisiti qualitativi:**

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- è indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- deve essere prodotto con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza aggiunta di glutine e proteine del latte;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- crema di riso
- crema di mais
- crema di tapioca
- crema di semolino
- crema multi cereali

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

SEITAN BIO**Requisiti qualitativi:**

- ricavato dal glutine del grano di tipo tenero o del farro;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- seitan al naturale
- seitan a cubetti

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

TOFU BIO**Requisiti qualitativi:**

- ricavato dalla cagliatura del succo ricavato dalla soia e dalla successiva pressatura;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- tofu fresco delicato
- tofu fresco secco
- tofu in salamoia.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PRODOTTI A BASE DI SOIA BIO**Requisiti qualitativi:**

- prodotti con proteine di soia e di frumento reidratate;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- hamburger o polpette surgelate;
- fettine o cotolette surgelate;
- preparato a base di soia in formato spezzatino

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE
ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

SEZIONE II DERRATE
NON ALIMENTARI

TABELLE NON FOOD

CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE

Contenitore isotermico in polipropilene con coperchio a doppia parete, termo-isolato con poliuretano espanso per garantire l'isolamento termico. Lati frontali dotati di robuste chiusure a staffe e manici retraibili in materia plastica resistente. Parte inferiore e superiore sagomate per consentire l'accatastamento dei contenitori. Adatto per lavaggio in lavastoviglie. Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli.

(Gastronorm un sistema standard di misure nel settore della ristorazione, regolamentato dalla norma EN 631, che utilizza dimensioni standard universali per contenitori, vassoi, teglie e attrezzature come forni, frigoriferi, armadi, carrelli bagnomaria)

CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO

Contenitore a tenuta stagna realizzato in acciaio inox 18/10. Cassa e coperchio con pareti a intercapedine saldati a tenuta ed isolati con poliuretano espanso privo di CFC. Maniglie a caduta isolate incassate su due lati corti del contenitore. Coperchio con chiusura a scatto; paraurti perimetrale; impilabile. Coperchio con guarnizione perimetrale omologata per alimenti; bordo coperchio protetto contro gli urti. Contenitore interno realizzato per contenere Gastronorm 1/1 o sottomultipli. Adatto per lavaggio in lavastoviglie.

CARRELLO ISOTERMICO IN POLIPROPILENE

Carrello isotermico in polipropilene dotato di porta a tenuta ermetica; provvisto di coppie di guide interne per l'alloggiamento dei vassoi o contenitori Gastronorm. Struttura dotata di maniglie per il trasporto. Paracolpi su tutti il perimetro della struttura esterna. Provvisto di ruote dotate di freni.

CARRELLO ISOTERMICO IN ACCIAIO

Contenitore carrellato con porta in acciaio inox 18/10. Contenitore e porta con pareti a intercapedine, isolati con poliuretano espanso privo di CFC. Interno liscio con coppie di guide sagomate per inserimento di contenitori Gastronorm 1/1. Porta anteriore su lato anteriore con guarnizione perimetrale omologata per alimenti. Porta con maniglione di spinta applicato, isolato. Porta liscia internamente ed esternamente con chiusure a scatto. Ruote in acciaio inox 18/10 anticorrosione, due ruote fisse, due piroettanti. Paraurti angolari esterni a protezione del fondo carrello.

CARRELLO IN POLIPROPILENE MULTIPORZIONE A RISCALDAMENTO/RAFFREDDAMENTO ATTIVO

Carrello in polipropilene multi-porzione privo di saldature e di angoli vivi; resistente agli urti; cerniere in plastica indeformabili; chiusure in acciaio inox; funzionamento a 12V o a 220V con trasformatore per garantire il legame caldo o il legame freddo; gruppo a bassa potenza. Dotato di due ruote fisse e due con freno, vano interno dotato di guide per l'inserimento di bacinelle GN, accessibile mediante porta su cerniere con guarnizione di chiusura.

CONTENITORI IN POLIPROPILENE MULTIPORZIONE A RISCALDAMENTO/RAFFREDDAMENTO ATTIVO

Contenitore in polipropilene multi-porzione con coperchio dello stesso materiale realizzato in stampaggio rotazionale in un blocco unico, privo di saldature e di angoli vivi; resistente agli urti; cerniere in plastica indeformabili, chiusure in acciaio inox; funzionamento a 12V o a 220V con trasformatore per garantire il legame caldo o il legame freddo; gruppo a bassa potenza. Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli.

ARMADIO CARRELLO NEUTRO

Armadio carrello neutro con struttura interamente in acciaio inox 18/10; pareti laterali e intermedie con supporti portavassoi/ bacinelle sagomati di tipo stampato e protezioni contro la fuoriuscita dei vassoi/ bacinelle. Vano chiuso su tre lati. Porte con parete a intercapedine isolata con poliuretano espanso. Maniglione ergonomico in plastica. Possibilità di bloccaggio delle porte. Paraurti perimetrale. Tetto del carrello con bordo di 25 mm sul lato anteriore e posteriore. Ruote in acciaio inox diametro 200 mm., con due ruote piroettanti e due ruote fisse.

VASSOIO NEUTRO

Vassoio neutro rettangolare o esagonale ad angoli arrotondati, dotato di guide di trattenimento, di guide angolari e di bordo ed angoli rinforzati a spessori differenziati. Costruito in poliestere caricato con fibra di vetro; antigraffio su entrambi i lati; lavabile in lavastoviglie. Misure normalizzate Gastronorm ed Euronorm.

VASSOIO ISOTERMICO PERSONALIZZATO COMPLETO DI PIATTI E POSATE MONOUSO CON RELATIVO COPERCHIO

Vassoio isotermico per distribuzione pasti; struttura monoblocco modulare per l'alloggiamento di diversi tipi di stovigliame/ vasellame. In polipropilene resistente al lavaggio in lavastoviglie; isolato termicamente con schiume poliuretaniche ad alta densità; dotato di coperchio totale con portascheda, in grado di mantenere gli alimenti freddi e caldi nello stesso vassoio. Impilabile per il trasporto. Completo di set di piatti (1 piatto fondo, 1 piatto piano, 1 piatto dolce/frutta, 1 coppetta) e posate in acciaio inox (1 forchetta, 1 coltello, 1 cucchiaio, 1 cucchiaino).

STOVIGLIE IN MELAMINA

Piatto in melanina; materiale idoneo al contatto coi cibi; lavabile in lavastoviglie; superficie resistente all'usura e ai graffi; profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati.

- Fondo: diametro mm 230
- Piano: diametro mm 240
- Dolce/frutta: diametro mm 190
- Bicchieri: Capacità 200 cc

STOVIGLIE IN VETRO

In vetro temperato e trasparente, resistente agli urti e all'acqua bollente; lavabile in lavastoviglie.

- Coppetta: Diametro mm 150
- Bicchiere: Capacità 200 cc.

STOVIGLIE IN CERAMICA

In ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.

- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Dolce/frutta: Diametro mm 190

BICCHIERI DURALEX

- Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (duralex), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.
Capacità 200 cc.

POSATE IN ACCIAIO INOX

Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

- Forchetta
- Coltello
- Cucchiaio
- Cucchiaino
- Forchetta dolce/frutta

TOVAGLIAME DI CARTA

Tovagliolo composto da ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco.

Tovaglia: Dimensioni mm 1200x1800

Tovagliette: Dimensioni mm 300x450 Tovagliolo:

Dimensioni mm 330x330



**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI
DEGENTI DELL’A.O.R.N. SANT’ANNA E SAN SEBASTIANO DI CASERTA**

ALLEGATO 3

*Specifica tecnica relativa alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche
degli alimenti e dell’ambiente*

PREMESSA

Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e, ove qui non indicati, reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati alcuni valori da considerarsi come limiti critici di accettabilità.

Gli indicatori di sicurezza alimentare proposti (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., Enterotossine stafilococciche, *Cronobacter* spp./*Enterobacter sakazakii*, *Escherichia coli* nei molluschi bivalvi, *Campylobacter* spp. termofili, *Yersinia enterocolitica* presunta patogena, Clostridi produttori di tossine botuliniche, Tossine botuliniche, *Vibrio* spp. potenzialmente enteropatogeni, Virus epatite A, *Escherichia coli* O157 e altri STEC, Istamina): le modalità di controllo analitico devono rispettare i limiti previsti del Reg.CE 2073/2005 e s.m.i., oppure previsti dalla normativa nazionale. Essi si applicano agli alimenti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità.

Gli indicatori di igiene di processo (Microrganismi mesofili aerobi, Enterobacteriaceae, *Escherichia coli*, Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus* presunto, Anaerobi solfito riduttori, *Clostridium perfringens*, Lieviti, Muffe): generalmente il controllo ufficiale non si attua su tali microrganismi, solitamente valutati, a discrezione dell'OSA, in autocontrollo.

In questo documento sono riportati, per ciascuna matrice, valori guida per ogni parametro ritenuto un importante criterio di igiene del processo produttivo della matrice in analisi. Tali valori originano da valori di Circolari regionali, linee guida e letteratura scientifica.

La Stazione appaltante, al fine di mantenere elevati gli standard di sicurezza, si riserva, nel corso della vigenza contrattuale, la possibilità di apportare modifiche e/o integrazioni ai limiti critici di accettabilità.

ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e s.m.i.	Riferimento
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Enterobacteriacee		Assenti in 10 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Muffe	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Bacillus cereus presunto		m=50 ufc/g, M=500 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Clostridium perfringens	≤ 10 Per prodotti contenenti carne		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazaki)		Assente in 10 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici	Listeria monocytogen		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.



speciali	es			
----------	----	--	--	--

MIELE				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e s.m.i.	Riferimento
Miele	Aerobi mesofili totali	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Miele	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Miele	Spore di anaerobi solfito		Assenti in 10 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Miele	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Miele	Salmonella spp.	Assente in 25 g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Miele	Listeria monocytogenes		Assente in 25 g oppure ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

CACAO e sue preparazioni				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e s.m.i.	Riferimento
Cacao	Enterobacteriaceae	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cacao	Salmonella		Assente in 25 g	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e s.m.i.	Riferimento
Farina	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Altri cereali quali riso, orzo, etc...	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Enterobacteriacee	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Escherichia coli	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Muffe	< 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Lieviti	< 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Bacillus cereus presunto		< 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Cereali e prodotti della macinazione	Salmonella spp.	Assente in 25 g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Cereali e prodotti della macinazione	Listeria monocytogenes		Assente in 25 g oppure ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO



Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e s.m.i.	Riferimento
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Escherichia coli	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte

				Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Enterobacteriacee	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Muffe	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Lieviti	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria a base di uova	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Listeria monocytogenes		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pane, pane industriale	Aerobi mesofili totali	<10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pane, pane industriale	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pane, pane industriale	Muffe	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Biscotti e pasticceria da forno	Aerobi mesofili totali	<10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Biscotti e pasticceria da forno	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Biscotti e pasticceria da forno	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

Biscotti e pasticceria da forno	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Biscotti e pasticceria da forno	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Biscotti e pasticceria da forno	Muffe	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pane grattuggiato	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

Pane grattugiato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pane grattugiato	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pane grattugiato	Muffe	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

PASTE				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e s.m.i.	Riferimento
Pasta all'uovo secca	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo secca	Muffe	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo secca	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta all'uovo fresca	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo fresca	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta all'uovo fresca	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo fresca	Listeria monocytogenes		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta all'uovo fresca	Clostridium perfrigens	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo fresca	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100	Circ. Min. n.32 del 03/08/1985 m= 1.000 ufc/g; M= 10.000	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo fresca	Escherichia coli	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta all'uovo fresca	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016



Pasta ripiena industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2017 Regione
------------------------------	------------------	------------	--	-----------------------

				Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena industriale	Staphilococchi coagulasi positivi		Circ. Min. n.32 del 03/08/1985 m= 100 ufc/g; M= 500 ufc/g	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena industriale	Clostridium perfrigens	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena industriale	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena industriale (pasta contenente carne)	Clostridium perfrigens	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena industriale	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta ripiena industriale	Listeria monocytogenes		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Bacillus cereus presunto	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena artigianale non confezionata (pasta contenente carne)	Clostridium perfrigens	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Listeria monocytogenes		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e s.m.i.	Riferimento
Frutta e ortaggi	Escherichia coli		m = 100 ufc/g; M =	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

Allegato n.3 - Specifica tecnica relativa alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e



pretagliati pronti al consumo (IV gamma)		1.000 ufc/g	
--	--	-------------	--

Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Listeria monocytogene s		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semi germogliati pronti al consumo	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Semi germogliati pronti al consumo	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Listeria monocytogene s		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli		m=100, M=1.000 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Muffe	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Listeria monocytogene s		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2017 Regione Piemonte



pastorizzati				Rev.02/2016
--------------	--	--	--	-------------

SPEZIE E ERBE				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e	Riferimento

			s.m.i.	
Spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli	≤ 10		Raccomandazione 2004/24/CE
Spezie ed erbe aromatiche	Bacillus cereus presunto	≤ 1000		Raccomandazione 2004/24/CE
Spezie ed erbe aromatiche	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Spezie ed erbe aromatiche	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Spezie ed erbe aromatiche	Clostridium perfringens	≤ 100		Raccomandazione 2004/24/CE

9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e s.m.i.	Riferimento
Carni rosse fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Carni rosse fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Carni avicunicole e suine fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Carni rosse fresche refrigerate	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni di pollame fresche refrigerate	Salmonella Enteritidis, Salmonella Typhimurium e variante monofasica		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni rosse fresche refrigerate da consumare crude	E. coli produttori di tossina Shiga (STEC)		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate e preparazioni a base di carne	Aerobi mesofili totali		m= 500.000 ufc/g, M= 5.000.000 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate e preparazioni a base di carne	Escherichia coli		m=50 ufc/ g, M= 500 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate e preparazioni a base	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione



di carne				Piemonte Rev.02/2016
Carni macinate e preparazioni a base di carne	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

Carni macinate e preparazioni a base di carne	Stafilococchi coag. positivi	≤ 100		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Carni macinate e preparazioni a base di carne	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate e preparazioni a base di carne	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate da consumare crude	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati <u>pronti al consumo</u>	Escherichia coli	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati <u>da consumarsi cotti</u>	Escherichia coli	≤ 500		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati <u>pronti al consumo</u>	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 10		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati <u>da consumarsi cotti</u>	<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 10.000		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati	Listeria monocytogenes <i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria di carne suina da consumarsi crudi	<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti di salumeria di carne bovina da consumarsi crudi	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

10. PRODOTTI LATTIERO



Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e s.m.i.	Riferimento
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Stafilococchi coag. positivi	5/CSR del	m=100 ufc/ml, M=500 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte crudo destinato al consumo umano	Stafilococchi coag. positivi	m=500 ufc/ml,M=2000 ufc/ml		PRISA 2017 Regione Piemonte

diretto				Rev.02/2016
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Salmonella spp.	Assente in 25ml		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Listeria monocytogenes	Assente in 25ml		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	Assente in 25ml		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	<i>Campylobacter</i> <td>Assente in 25ml</td> <td></td> <td>PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016</td>	Assente in 25ml		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte UHT	Stabilità microbiologica	Stabile* (Dopo conservazione per 15 gg a 30°C o per 7 gg a 55°C il prodotto deve mantenersi stabile e privo di alterazioni evidenti)		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Latte UHT	Aerobi mesofili totali		≤ 110 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Latte pastorizzato	<i>Enterobacteriaceae</i> e	≤10 ufc/ml*		*Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte pastorizzato	Stafilococchi coag. positivi		< 100 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Gelati con base di latte e/o uova	<i>E. coli</i>		≤10 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Gelati con base di latte e/o uova	<i>Enterobacteriaceae</i>	m=10 ufc/g, M=100*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Gelati con base di latte e/o uova	Stafilococchi coag. positivi		≤100 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Gelati con base di latte e/o uova	Salmonella spp.	Assente in 25g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.



Gelati con base di latte e/o uova	Listeria monocytogenes	Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Yogurt e latti fermentati	<i>Enterobacteriac ea e</i>		≤ 10 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Yogurt e latti fermentati	<i>E. coli</i>		≤ 10 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

Yogurt e latti fermentati	Stafilococchi coag. positivi		≤100 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Yogurt e latti fermentati	Salmonella spp.	Assente in 25g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Yogurt e latti fermentati	Listeria monocytogenes	Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	<i>Enterobacteriac ea e</i>	≤10 ufc/ml*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	<i>E. coli</i>		≤10 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Stafilococchi coag. positivi		≤100 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Salmonella spp.	Assente in 25g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Listeria monocytogenes	Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Burro e panna	<i>E. coli</i>		m=10 ufc/ml, M=100 ufc/ml*	*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Burro e panna	Stafilococchi coag. positivi	≤ 100 ufc/ml	≤100 ufc/ml	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Burro e panna	Salmonella spp.	Assente in 25g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Burro e panna	Listeria monocytogenes	Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	<i>E. coli</i>		<10.000 ufc/g	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	<i>Campylobacter</i> spp. termofili		Assent e in 25 g	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Formaggio a pasta dura, stagionato, grattugiato e/o a pezzi	<i>E. coli</i>		<10 ufc/g	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016



Formaggio a pasta dura, stagionato, da latte crudo	Stafilococchi coag. positivi	m=10.000 ufc/g, M=100.000 ufc/g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Formaggio a pasta <u>dura</u> , stagionato, da latte sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione	Stafilococchi coag. positivi	m=100 ufc/g, M=1.000 ufc/g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.



o a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione				
Formaggi a pasta molle da latte sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione o a temperatura superiore a quella di pastorizzazione	Stafilococchi coag. positivi	m=10 ufc/g, M=100 ufc/g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Salmonella spp.	Assente in 25g*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Listeria monocytogenes	Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/ml*		*Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura o molle, da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	E. coli produttori di tossina Shiga (STEC)		Assent e in 25 g	PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Ricotta	Bacillus cereus presunto		< 100 ufc/g	PRISA 2017 Regione Piemonte

11. UOVA E OVOPRODOTTI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e s.m.i.	Riferimento
Uova in guscio fresche	Salmonella spp.	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte
Ovoprodotti	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e
Ovoprodotti	Enterobacteriaceae		m= 10 ufc/g; M= 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e
Ovoprodotti	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤100	Reg. Ce 2073/2005 e

12. PRODOTTI DELLA PESCA : PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e s.m.i.	Riferimento
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfiletato, refrigerato e/o decongelato	Escherichia coli	<10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

Allegato n.3 - Specifica tecnica relativa alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e



Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce	Stafilococchi coag. positivi	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte
---	------------------------------	-------------	--	--------------------------------

intero, in trancio o sfilettato, refrigerato e/o decongelato				Rev.02/2016
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato, refrigerato e/o decongelato	Listeria monocytogenes		Assente in 25g o ≤ 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato, refrigerato e/o decongelato	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi bivalvi vivi	Escherichia coli		A partire dal 01.01.2017 m230MPN/100 g, M700 MPN/100 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti	Escherichia coli		m=1 MPN/g, M=10 MPN/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Vibrio spp. Potenzialmente enteropatogene	Assente in 25 g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Escherichia coli		230 MPN/ 100 g, M700 MPN/100 g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤ 100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti della pesca, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, da specie ittiche associate con tenore elevato di istidina.	Istamina		m=100mg/kg; M=200 mg/kg	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.



Prodotti della pesca, che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, da specie	Istamina		m=200 mg/kg M=400 mg/kg	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
---	----------	--	----------------------------------	----------------------------



itiche associate con un tenore elevato di istidina				
Salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca	Istamina		400 mg/kg	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Escherichia coli	<10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Bacillus cereus presunto	<100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Listeria monocytogenes		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

13.
PREPARAZIONI
GASTRONOMIC
HE

MULTI INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO e MULTI INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e s.m.i.	Riferimento
Preparazioni alimentari/gastronomiche	Enterobacteriac eae	<100 ufc/g		PRISA 2017 Regione

Allegato n.3 - Specifica tecnica relativa alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e



m iche multiingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatatura di mantenimento)				Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomici	Escherichia coli	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte

miche multiingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)				Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomiche multiingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Stafilococc hi coag. positivi	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomiche che multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Bacillus cereus presunto	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomiche multiingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomiche multiingredienti pronte per il consumo <u>NON cotte</u> o con alcuni ingredienti crudi	Escherichia coli	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari/gastronomiche multiingredienti pronte per il consumo <u>NON cotte</u> o con alcuni ingredienti crudi	<i>Enterobacteriac eae</i>	<1.000 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni	Listeria		Assente in 25g e/o	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.



alimentari/gastronomiche multiingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	monocytogenes		≤100 ufc/g	
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni	Salmonella spp.		Assente in 25g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

ingredienti crudi contenenti uova				
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne	<i>Clostridium perfringens</i>	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne suina	<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne avicola	<i>Campyloba cter</i> spp. termofili	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di prodotti della pesca	<i>Vibrio</i> spp. potenzialmente enteropatogene	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di prodotti della pesca	Virus epatite A	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne bovina	<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

CONSERVE E SEMICONSERVE				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Criteri igiene Processo/sicurezza Reg CE/2073/05 e s.m.i.	Riferimento

Conserve vegetali, carnee e ittiche	pH	< 4.5		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Aw	< 0.93		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Stabilità	Conforme a °t ambiente, 30°C e 55°C		Rapporti ISTISAN 96/35
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Conserve vegetali, carnee e ittiche	<i>Clostridium perfringens</i>	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Clostridi produttori di tossine botuliniche	Assenti in 25 g * solo nel caso in cui i valori chimicofisici risultano compatibili con la crescita e tossinogenesi dei clostridi produttori di tossine botuliniche (pH >4.5 e Aw>0.93)		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Tossine botuliniche	Assenti		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Muffe	<1.000 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Stafilococchi coag. positivi	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse,	Bacillus cereus presunto	< 100 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

minestre di verdure pronte refrigerate, ...)				
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	<i>Clostridium perfringens</i>	< 10 ufc/g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse,	Clostridi produttori di tossine botuliniche	Assenti in 25 g solo nel caso in cui i valori		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

minestre di verdure pronte refrigerate, ...)		chimico-fisici risultano compatibili con la crescita e tossinogenesi dei clostridi produttori di tossine botuliniche (pH >4.5 e Aw>0.93)		
Semiconserve vegetali di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Tossine botuliniche	Assenti		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Listeria monocytogene s		Assente in 25g e/o ≤100 ufc/g	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, cetrioli, olive, patè, sughi, salse, minestre di verdure pronte refrigerate, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25g		PRISA 2017 Regione Piemonte Rev.02/2016

AMBIENTI DI LAVORO			
Prodotti	Parametro	Valori guida	Riferimento
Igiene aria	Conta delle colonie a 30°C	< 500ufc/m3	INAIL-2010
Igiene aria	Muffe	< 500ufc/m3	INAIL-2010
Igiene degli operatori	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Igiene degli operatori	Staphylococcus aureus	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Superfici	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004
Superfici	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT-2008
Superfici	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT-2008
Superfici	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008
Piastra contatto superfici	Coliformi totali	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Piastra contatto superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Piastra contatto superfici	Muffe	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Utensili	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008
Utensili	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Utensili	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004
Utensili	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT
Utensili	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT



REGIONE CAMPANIA
AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE
“SANT’ANNA E SAN SEBASTIANO”
CASERTA

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI
DEGENTI DELL’A.O.R.N. SANT’ANNA E SAN SEBASTIANO DI CASERTA**

ALLEGATO N.4

Specifiche tecniche relative alle frequenze, grammature e composizione dei menù ospedalieri

STRUTTURA DEL MENU'

DIETA STANDARD VITTO COMUNE

La struttura del menù giornaliero, per i degenti in dieta standard vitto comune, è variabile; pertanto, dà la possibilità all' utente di scegliere, per ciascuna portata, tra più preparazioni gastronomiche tra loro equivalenti, componendo il proprio pasto secondo i gusti personali.

La struttura del menù giornaliero prevede:

Per la colazione

- una bevanda oppure un vasetto di yogurt
- una monoporzione di prodotti da forno
- una monoporzione di marmellata o miele

Per il pranzo

- un primo piatto a scelta tra 5 di cui 3 fissi e 2 variabile
- un secondo piatto a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabile
- un contorno a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabile (crudo o cotto)
- un frutto fresco o cotto o purea, garantendone la variabilità giornaliera
- pane a scelta tra 4 di cui 2 freschi (un panino o pane a fette) e 2 secchi (crackers o grissini)
- acqua

Per la cena

- un primo piatto a scelta tra 5 di cui 3 fissi e 2 variabile
- un secondo piatto a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabile
- un contorno a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabile (crudo e cotto)
- un frutto fresco o cotto o purea, garantendone la variabilità giornaliera
- pane a scelta tra 4 di cui 2 freschi (un panino o pane a fette) e 2 secchi (crackers o grissini)
- acqua

ALTERNATIVE FISSE PER IL PRANZO E PER LA CENA:

PRIMO	A scelta tra 5:	<ul style="list-style-type: none"> • 1 pasta o riso asciutta • 1 minestra di verdura o legumi 1 pasta o riso in bianco • 1 pastina o semolino in brodo pasta o riso al pomodoro
SECONDO	A scelta tra 4:	<ul style="list-style-type: none"> • 1 a base di carne e di pesce • 1 salume non insaccato 1 formaggio o uova
CONTORNO	A scelta tra 4:	<ul style="list-style-type: none"> • 1 purea di patate o vegetale • verdura cruda • verdura cotta

FRUTTA	A scelta tra 2:	<ul style="list-style-type: none"> • 1 frutto fresco o cotto • 1 purea di frutta
PANE	A scelta tra:	<ul style="list-style-type: none"> • un panino o pane a fette o cracker o grissini
ACQUA		<ul style="list-style-type: none"> • acqua minerale in bottiglia o tetrapack

MENÙ INGRESSO

Per i nuovi degenti in ingresso deve essere sempre disponibile il seguente menù:

PRANZO	CENA
Primo: Pastina in brodo	Primo: Pastina in brodo
Secondo: Pollo lessato/Pesce in bianco	Secondo: Pollo lessato/Pesce in bianco
Contorno: Patate o carote o zucchine lessate	Contorno: Patate o carote o zucchine lessate
Frutta: Polpa di frutta	Frutta: Polpa di frutta
Pane	Pane
Acqua	Acqua

Alternare i formati: puntine riso, stelline, quadrettini, grattini, filini, tempestine, etc.... ad ogni pasto

MENÙ COLAZIONE

Una scelta fra i seguenti:

Bevanda di Latte bianco	Pane bianco
Bevanda di Latte bianco + bevanda di orzo	Pane integrale
Bevanda di Latte bianco + bevanda di caffè	Brioche confezionata
Bevanda di Latte delattosato	Fette biscottate classiche o integrali (in monoporzione)
Bevanda di Orzo	Biscotti secchi (in monoporzione) Cereali per la colazione (in monoporzione)
Bevanda di Tea	Biscotti I° infanzia
Bevanda al Cacao	
Bevanda alla Camomilla	
Yogurt naturale (magri e interi)	
Zucchero in bustine	Marmellata–Confettura monoporzione Miele monoporzione

NB: alcune bevande possono essere ottenute da prodotti solubili

PASTI PER RICORRENZE

Il Fornitore deve garantire, senza alcun onere aggiuntivo, l'integrazione dei pasti da consumarsi in occasione di **ricorrenze particolari** (religiose o civili) concordate.

La composizione del menù per il pranzo/cena, in tali circostanze, deve comprendere:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta
- **Dolce (integrazione)**
- Pane
- Acqua

Le preparazioni gastronomiche proposte dal Fornitore per tali menù devono essere in armonia con le ricorrenze.

FREQUENZA DI INSERIMENTO DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE PER LA DIETA STANDARD VITTO COMUNE

L’OEA per l’elaborazione del menù dovrà utilizzare le portate, le categorie di preparazioni gastronomiche e le frequenze previste, nonché le grammature delle singole preparazioni gastronomiche.

Le frequenze sotto riportate fanno riferimento allo svolgimento del servizio per 7 giorni (pranzo e cena).

<i>Preparazioni gastronomiche</i>	PRANZO	CENA
	<i>N° volte settimanali</i>	<i>N° volte settimanali</i>
<i>Primi Piatti:</i>		
Preparazioni a base di paste speciali	1-2	-
Preparazioni a base di pasta o riso asciutto condito	1	1
Minestre a base di verdura	2-3	2-3
Minestre a base di legumi	2	1-2
Pastina in brodo	-	1-2
Pizza al pomodoro o pomodoro e mozzarella	-	1
<i>Secondi Piatti:</i>		
Preparazioni a base di carni rosse	1-2	-
Preparazioni a base di carni bianche	1-2	2-3
Preparazioni a base di carni di suino	0-1	-
Preparazioni a base di pesce	2	1
Preparazione a base di uova	1	-
Salumi non insaccati	-	1-2
Latticini o formaggi	0-1	2
<i>Contorni:</i>		
Contorni crudi	3	2
Contorni cotti	4	5
<i>Frutta</i>		
Frutta fresca di stagione o purea di frutta	7	7
<i>Pane o grissini</i>		
Pane – grissini etc.	7	7

DIETETICO OSPEDALIERO

Il presente documento, raccoglie l'elenco delle diete in uso in ospedale per soddisfare le esigenze alimentari dei pazienti, esclusi i destinatari delle "Diete speciali *ad personam*".

Sarà facoltà del Dietista riadattare le diete di seguito riportate o eventualmente aggiungerne altre in base a specifiche esigenze dei degenti ricoverati previo accordo con l'OEA.

Si precisa che le diete riportate nel presente dietetico, elaborate secondo "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" del Ministero della Salute, sono uno schema di riferimento di base che saranno sviluppate dal Dietista in base al menù ospedaliero (autunno-inverno e primavera-estate) preventivamente concordato con l'OEA. Quindi ogni dieta verrà impostata su 14 (quattordici) giorni e ove possibile prevederà alimenti e un numero di preparazioni (scelte) pari a quelle proposte nel menù ospedaliero.

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

- 1) **Dieta standard vitto comune da 2450 kcal circa:** dieta bilanciata dedicata a tutti i degenti che non necessitano di particolari limitazioni dietoterapiche. Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali secondo le indicazioni dei LARN.
- 2) **Dieta speciale standard:** dieta elaborata dal Dietista per i degenti che hanno particolari condizioni patologiche e richiedono un trattamento dietoterapico.
- 3) **Dieta speciale *ad personam*:** dieta elaborata dal Dietista per pazienti la cui dietoterapia non può essere gestita con la dieta standard vitto comune o la dieta speciale standard. L'OEA dovrà attenersi alle indicazioni impartite in merito agli alimenti, alle grammature e alle modalità di preparazione dei piatti.

DIETA SPECIALE STANDARD:

Le diete speciali standard di seguito elencate di cui:

- 1) Dieta ingresso
- 2) Dieta OBI (elaborata per i degenti dell'U.O.C. Pronto Soccorso-OBI)
- 3) Dieta iperproteica e ipercalorica
- 4) Dieta iperproteica e ipercalorica per camere sterili
- 5) Dieta ipercalcica
- 6) Dieta ipocalorica
- 7) Dieta ipoglucidica normocalorica
- 8) Dieta ipoglucidica semiliquida
- 9) Dieta ipoglucidica ipocalorica
- 10) Dieta ipoproteica
- 11) Dieta ipoproteica ipoglucidica
- 12) Dieta per dialisi
- 13) Dieta ipolipidica con olio MCT
- 14) Dieta iposodica normocalorica
- 15) Dieta iposodica ipoglucidica
- 16) Dieta iposodica ipocalorica
- 17) Dieta iposodica per TAO (*Trattamento Anticoagulante Orale*)
- 18) Dieta iposodica con restrizione di liquidi
- 19) Dieta astringente
- 20) Dieta priva di scorie
- 21) Dieta semiliquida – 1° fase dopo sondino
- 22) Dieta semiliquida ipoglucidica – 1° fase dopo sondino
- 23) Dieta semiliquida – 2° fase dopo sondino

- 24) Dieta semiliquida ipoglucidica – 2° fase dopo sondino
- 25) Dieta semiliquida con integratore energetico
- 26) Dieta semiliquida con pastina
- 27) Dieta “pastina e purea di frutta”
- 28) Dieta “pastina con omogeneizzato”
- 29) Dieta “tè e purea di frutta”
- 30) Dieta “tè con fette biscottate”
- 31) Dieta frullata
- 32) Dieta cremosa-addensata (utilizzo di piatti pronti frullati sterilizzati, liofilizzati o pastorizzati)
- 33) Dieta cremosa-addensata ipoglucidica (utilizzo di piatti pronti frullati sterilizzati, liofilizzati o pastorizzati a basso indice glicemico)
- 34) Dieta solida per disfagia ai liquidi
- 35) Dieta solido-morbida
- 36) Dieta per preparazione alla PET/TC
- 37) Dieta per preparazione alla colonoscopia
- 38) Dieta chirurgica
- 39) Dieta chirurgica di rialimentazione – 1° fase
- 40) Dieta chirurgica di rialimentazione – 2° fase
- 41) Dieta post- chirurgia gastrica
- 42) Dieta laringe
- 43) Dieta laringectomia totale
- 44) Dieta laringectomia totale ipoglucidica
- 45) Dieta rianimazione – 1° fase
- 46) Dieta rianimazione – 2° fase
- 47) Dieta rianimazione - 3° fase
- 48) Dieta “ematologia con trapianto” (elaborata per i degeniti dell’U.O.C. Ematologia con trapianti di cellule staminali ematopoietiche – CSE e Terapia Intensiva)
- 49) Dieta priva di glutine
- 50) Dieta senza derivati del latte
- 51) Dieta priva di nichel
- 52) Dieta a basso tenore di istamina
- 53) Dieta senza maiale
- 54) Dieta vegetariana
- 55) Dieta protocollo ERAS

GRAMMATURE DI RIFERIMENTO

Nota: le grammature sotto riportate sono al crudo, al netto degli scarti salvo ove diversamente specificato.

Per la frutta, si riferisce alla parte edibile. Per i prodotti congelati o surgelati, il peso è da considerarsi al netto della glassatura.

TABELLA DIETETICA GIORNALIERA PER ADULTI

Composizione bromatologica della dieta standard – vitto comune: Calorie 2450 kcal; proteine 18% (100 g), lipidi 30% (di cui saturi 8%, colesterolo mg 220), carboidrati 51%, fibre 27 g.

Alimento	Quantità a netto e a crudo
Latte parzialmente scremato (o bevanda a base di latte)	ml 200
Fette biscottate	n. 4
Marmellata	g 25
Zucchero	g 5
Pasta* o alternative	g 140
Parmigiano reggiano	g 10
Carne magra**	g 300
Verdura***	g 400
Pane	g 120
Frutta fresca****	(g 400 lordo) g 300
Olio extra vergine di oliva	g 40

* PRIMO PIATTO – GRAMMATURE DI RIFERIMENTO

	<i>Quantità a netto e a crudo per:</i>
Pasta o riso per preparazioni asciutte	g 80
Pasta o riso o semolino per preparazioni in brodo	g 50
Altri cereali (orzo, farro) per brodo	g 50
Gnocchi di patate	g 200
Tortellini freschi o ravioli	g 130
Verdure miste per minestrone	g 200
Legumi secchi per minestra di legumi	g 40
Carne magra per ragù	g 10
Mozzarella per primi piatti (es. pasta con patate)	g 10
Pasta all'uovo per preparazioni asciutte	g 80
Pasta all'uovo per preparazioni in brodo	g 50
PASTE DIETETICHE: APROTEICHE, SENZA GLUTINE in vari formati e nelle quantità indicate nella richiesta dei pasti speciali	

** SECONDO PIATTO – GRAMMATURE DI RIFERIMENTO

	<i>Quantità a netto e a crudo per:</i>
Carne magra di vitellone	g 150
Petto di pollo, fesa di tacchino	g 150
Arista disossata lonza suina	g 150
Pesce fresco o surgelato (filetti di sogliola, platessa, merluzzo, orata, etc.)	g 200
Hamburger (solo carne magra di bovino)	g 150
Prosciutto crudo o cotto o altri salumi	g 70
Uova pastorizzate	g 120
Formaggio: bel paese, fontina, emmenthal, caciotta...	g 100

Mozzarella	g 120
Stracchino e altri formaggi molli freschi	g 100
Ricotta	g 100

***** CONTORNO – GRAMMATURE DI RIFERIMENTO**

Verdura lessata a foglia	g 200
Patate	g 150
Zucchine, finocchi, carote, fagiolini	g 150
Piselli	g 150
Insalata verde	g 80
Pomodori	g 200

Per le altre verdure non indicate attenersi alla grammatura delle simili

****** FRUTTA FRESCA – GRAMMATURE DI RIFERIMENTO**

Frutta fresca di stagione	g 150
---------------------------	-------

Tabella di riferimento per le variazioni di peso degli alimenti, prima e dopo la cottura

PESO COTTO CORRISPONDENTE A g 100 DI ALIMENTO CRUDO, PARTE EDIBILE

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Cereali e derivati	Pasta all'uovo secca	299
	Pasta di semola corta	188
	Pasta di semola lunga	210
	Riso brillato	260
	Riso parboiled	236
	Farro perlato	228
	Orzo perlato	267
	Gnocchi di patate	106
	Tortellini freschi	192
Legumi freschi	Fagiolini	95
	Fave	80
	Piselli	87
Legumi secchi	Ceci	290
	Fagioli	230
	Lenticchie	247
Verdure e ortaggi	Agretti	86
	Asparagi	96
	Bieta	86
	Broccoletti a testa	96
	Broccoletti di rapa	95
	Carciofi	74
	Cardi	60
	Carote	87
	Cavolfiore	93
	Cavoli di Bruxelles	90
	Cavolo broccolo verde ramoso	57
	Cavolo cappuccio verde	99
	Cavolo verza	100
	Cicoria di campo	100
	Cicoria da taglio coltivata	80
	Cipolle	73
	Cipolline	78
	Finocchi	86
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	87

	Patate pelate, spicchi cotti a vapore	97
	Porri	98
	Rape	93
	Spinaci	84
	Topinambur	100
	Zucchine	90
Carni	Bovino adulto, carne magra	66
	Pollo (petto)	90
	Pollo (petto e coscio)	76
	Tacchino (petto)	94
	Tacchino (coscio)	70
Pesci	Auglia	86
	Cefalo muggine	85
	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	86
	Orata	86
	Sgombro o maccarello	65
	Sogliola	83
	Spigola	86
	Tonno (trance)	80
Pesci surgelati	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	83
	Spigola	86

ARROSTITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Carni	Bovino adulto, carne magra*	54
	Bovino adulto, carne magra**	56
	Pollo (petto)*	67
	Pollo (petto)**	76
	Tacchino (petto)*	69
	Tacchino (petto)**	72
Pesci surgelati	Cefalo muggine*	75
	Cernia*	79
	Dentice*	71
	Sogliola*	70
	Spigola*	75
	Tonno (trance)*	74
	Trota*	73
Pesci surgelati	Cernia*	80
	Dentice*	75
	Merluzzo*	70
	Sogliola*	69
	Spigola*	76

Fonte: Crea – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

* Forno a gas

** Forno microonde



REGIONE CAMPANIA
AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE
“SANT’ANNA E SAN SEBASTIANO”
CASERTA

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI
DEGENTI DELL’A.O.R.N. SANT’ANNA E SAN SEBASTIANO DI CASERTA**

ALLEGATO N.5

Specifica tecnica relativa alle procedure operative per l’esecuzione del servizio

PROCEDURE OPERATIVE

1) Fasi di ricevimento e conservazione

- Le derrate deperibili devono essere introdotte nelle celle a temperatura controllata entro e non oltre 30 minuti dal ricevimento.
- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm.
- Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- La sistemazione dei prodotti dovrà essere effettuata dando la precedenza a prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO. - First in, First out).
- Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.
- Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
- I prodotti per pazienti con patologie particolari (es. celiaci) dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati, in modo tale da garantirne l'assenza di contaminazione crociata.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle con relativa nuova etichettatura.
- I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la loro corretta etichettatura o nei sacchetti originale correttamente chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del "tutto avanti" al fine di evitare contaminazioni incrociate.
- Il contenuto residuo dei contenitori in banda stagnata aperti deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. È opportuno conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/ o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica e le indicazioni sulla stessa dovranno essere almeno in lingua italiana.
- Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurvi recipienti caldi.
- Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre e idoneamente segnalate e identificate.
- I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

2) Fasi di preparazione e cottura

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, plastica, etc).
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti è tassativamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti.
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
- Il personale addetto alla gestione del magazzino non può accedere ai locali di produzione né effettuare qualsiasi tipo di lavorazione.
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura o al confezionamento dei pasti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per derrate di diversa tipologia merceologica o per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzi, utensili e locali distinti. In alternativa, tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezature.
- Tutti i prodotti surgelati/ congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure.
- I prodotti surgelati/ congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C e in teglie forate per consentire il percolamento del liquido di scongelo. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua.
- Una volta scongelato un prodotto non può essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- La carne trita dovrà essere macinata prima della cottura.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- La frutta e la verdura fresca dovranno essere lavate, secondo quanto previsto dalle buone prassi igieniche.
- La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate, della verdura per minestre e passati e sughi.
- La verdura fresca dovrà essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta.
- I legumi secchi: dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo, se non approvvigionato preconfezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm.
- I primi piatti devono essere prodotti in modo espresso, appena prima del confezionamento; in ogni caso l'inizio delle cotture non può avvenire prima di 2 ore dalla distribuzione. Non è ammessa la precottura.
- Tutte le preparazioni gastronomiche devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrosti, brasati, riso per insalata di riso, patate per produzione polpette, tortini o hamburger e ingredienti per lasagne e paste al forno, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- È vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura, abbattimento e rinvenimento.
- È vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.

- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- Le preparazioni per pazienti con patologie particolari (es. celiaci) dovranno avvenire separatamente dalle altre, in modo tale da garantirne l'assenza di contaminazione crociata. Devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati e tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.
- Conformemente a quanto previsto dai CAM, laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, l'O.E.A. deve assicurare l'adozione di misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI etc.) e convenzionali durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. In tal caso, entro tre mesi dall'aggiudicazione del contratto, l'O.E.A. è tenuto a condividere con il DEC e procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologico o altrimenti qualificati.
- È vietata ogni forma di riciclo.

3) Fase di trasporto dei pasti

- È vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti nel corso del trasporto.
- I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti. Ai primi piatti, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva.
- Per le preparazioni in pluriporzione, è necessario dare indicazioni di porzionatura in base alla tipologia di piatto da distribuire (es. numero pezzi cad., ecc.).
- Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati in un unico strato. Per separare prodotti veicolati in più strati, se necessario, dovrà essere utilizzata carta da forno.
- Le diete speciali devono essere veicolate in monoporzione debitamente sigillata riportante un'etichetta con indicato nome, cognome, classe e tipologia di pasto.

4) Fase di consegna dei pasti al posto letto del paziente

- Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente. In caso di incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare immediatamente il Responsabile del servizio.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere monili e orologio e indossare guanti monouso e mascherina per le operazioni di consegna.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura.
- Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.
- È vietato distribuire le preparazioni gastronomiche in assenza dell'utente cui è destinata.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza



REGIONE CAMPANIA
AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE
“SANT’ANNA E SAN SEBASTIANO”
CASERTA

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI
DEGENTI DELL’A.O.R.N. SANT’ANNA E SAN SEBASTIANO DI CASERTA**

ALLEGATO N.6

*Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione ordinaria
presso le Cucine e presso i locali di consumo del pasto*

INDICE

1. GENERALITÀ	3
1.1 Premessa	3
1.2 Limite di fornitura	5
2. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE	6
2.1 ATTREZZATURE E ARREDI	6
2.2 IMPIANTI MECCANICI	17
2.3 IMPIANTI ELETTRICI	36
2.4 IMPIANTI E APPARECCHIATURE ANTINCENDIO	46
2.5 STRUTTURE	49
2.6 Prescrizioni per le forniture	58
3. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE	60
3.1 Generalità	60
3.1 ATTREZZATURE E ARREDI	60
3.2 IMPIANTI MECCANICI	61
3.3 IMPIANTI ELETTRICI	64
3.4 IMPIANTI E APPARECCHIATURE ANTINCENDIO	66
3.5 STRUTTURE	67

1. GENERALITÀ

1.1 Premessa

Oggetto del presente allegato sono gli interventi di manutenzione ordinaria da effettuare attraverso controlli periodici su macchine, strutture, impianti, attrezzature ed arredi nuovi ed esistenti presenti presso i locali cucina, gli ambienti destinati alla distribuzione ed al consumo dei pasti e le relative pertinenze, presso i locali messi a disposizione per il servizio da parte della Committente.

Per **manutenzione ordinaria** si intendono tutte quelle operazioni programmate e non programmabili, ma necessarie, che riguardano **opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione** di materiali e/ o di componentistica anche interna riferite a macchine, strutture, impianti, attrezzature ed arredi. La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d’uso dell’esistente, così come verificato all’atto del sopralluogo e preso in consegna con verbale di consegna dei locali.

Obiettivo delle attività manutentive è il mantenimento della funzionalità e della sicurezza di apparecchiature, macchine impianti e strutture, nel rispetto della normativa e della legislazione vigente.

La determinazione del tipo di intervento da effettuare (sostituzione o ripristino del difetto riscontrato) il cui onere è ricompreso a carico dell’Impresa Aggiudicataria, scaturisce da una preventiva verifica e da un controllo anche visivo dell’efficienza dei macchinari, delle attrezzature, delle strutture, degli impianti e della loro componentistica, presenti all’interno dei locali presi in consegna dall’Impresa Aggiudicataria.

In generale sono oggetto di manutenzione, quando presenti, i seguenti impianti, macchinari e strutture:

ATTREZZATURE ED ARREDI

- Componentistica arredo;
- Macchine
- Macchine Self-service
- Macchine aree riattivazione/cottura/preparazioni/lavaggio/stoccaggio;

IMPIANTI MECCANICI

- Impianti distribuzione gas metano;
- impianti riscaldamento e acqua calda;
- impianti acqua refrigerata;

- impianti trattamento e distribuzione dell’aria;
- impianti vapore
- impianti idrici e di trattamento dell’acqua;
- impianti idrico sanitari;
- fornitura in opera del sale per l’impianto di addolcimento
- reti fognarie e deflusso delle acque meteoriche;
- sistema di regolazione e controllo
- rilievi e analisi

IMPIANTI ELETTRICI

- Distribuzione elettrica
- Quadri elettrici.
- Impianti utilizzatori forza motrice;
- Impianti di illuminazione;
- Impianti citofonici e videocitofonici
- Impianti chiamata e segnalazione
- Impianti amplificazione e diffusione sonora
- Impianto orologi elettrici;
- Impianto di terra
- Impianto protezione scariche atmosferiche
- Impianti interfonici;
- Impianti antintrusione;
- Impianti allarmi tecnologici, gas, allagamento;
- Rifasamento
- Gruppi di continuità
- Verifiche

IMPIANTI E APPARECCHIATURE ANTINCENDIO

- Porte tagliafuoco:
- Estintori;
- Compartimentazioni;
- Segnaletica antincendio;

- Vie di esodo;
- Illuminazione delle vie di esodo e di emergenza;
- Rete idrica e idranti;
- Serrande tagliafuoco

STRUTTURE

- Strutture edili;
- Murature e pareti di separazione;
- Intonaci;
- Pavimentazioni;
- Rivestimenti;
- Controsoffitti;
- Infissi;
- Tapparelle e tende;
- Elevatori
- Manutenzione locali tecnici

Restano esclusi da detta specifica gli interventi di manutenzione straordinaria, ovvero tutti quegli interventi non programmabili rivolti a modificare e/o sostituire strutture ed impianti tecnologici.

1.2 Limite di fornitura

In generale il limite di fornitura della manutenzione deve essere inteso come segue:

per gli impianti elettrici:

- le linee di alimentazione degli impianti a partire dai sezionatori esistenti nei quadri generali o di piano, questi esclusi,
- **per la struttura in oggetto si considerano le linee di alimentazione a partire dal quadro di bassa tensione nella cabina di trasformazione a servizio della cucina, interruttori di protezione esclusi.**

per gli impianti meccanici:

- le tubazioni acqua calda, refrigerata e le linee idrico sanitarie a partire dalle valvole principali di sezionamento, queste escluse;
- **per la struttura in oggetto è compresa anche la sottostazione termica a servizio della cucina ubicata al piano base questa esclusa ad eccezione dell’impianto di addolcimento. Si precisa che l’impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura in opera del sale necessario per il**



REGIONE CAMPANIA
AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE
“SANT’ANNA E SAN SEBASTIANO”
CASERTA

funzionamento del predetto impianto;

- gli impianti di scarico fino all’innesto nella fognatura generale dell’A.O.R.N. “Sant’Anna e

San Sebastiano di Caserta” per le strutture:

- la volumetria dei locali in uso all’impresa;
- la volumetria dei locali contenenti impianti e servizi di pertinenza dell’impresa;

per le attrezzature e per gli arredi:

- tutte le attrezzature nuove ed esistenti di pertinenza esclusivamente del servizio di ristorazione;

Per la struttura in oggetto è compresa anche la manutenzione programmata del montacarichi e degli impianti di produzione di vapore.

2. PRESTAZIONI MINIME PROGRAMMATE

MANUTENZIONI PROGRAMMATE										
OPERAZIONI PREVISTE						PERIODICITA'				
G giornaliera S t settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale						G	S	Q	M	T
S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto						S t	A	B	N	
2.1 ATTREZZATURE E ARREDI										
0	1	COMPONENTISTICA ARREDO								
	0	Tavoli Ristorante								
	0	integrità della superficie						X		
	5									
	1	integrità bordi pvc o altro materiale						X		
	0									
	1	fissaggio viti e bulloneria						X		
	5									
	2	integrità bordi in pvc o altro materiale						X		
	0									
0	2	Sedie Ristorante								
	0	integrità scocca						X		
	5									
	1	fissaggio viti e bulloneria						X		
	0									
0	3	Poltroncina								
	0	integrità scocca						X		
	5									
	1	fissaggio viti e bulloneria						X		
	0									
0	4	Armadietto Spogliatoio								X
	0	Panca								X
	5									
0	6	Cestino								X
	0									
	7	Distributore Sapone								X
	0									
	8	Asciugamani ad Aria Calda								X
	0									
	9	Portascopino								X
	0									
1	0	Distributore Carta Igienica								X
	1									
	1	Portasapone								X
	1									
	1	Attaccapanni								X

MANUTENZIONI PROGRAMMATE										
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'						
		G S t	Q M T	S	A	B	C	D	E	N
	10	fissaggio viti e bulloneria				X				
02		MACCHINE								
01		Macchine di Preparazione Pasti								
	05	gruppo miscelatore acqua, sifone, e troppo pieno dei lavelli			X					
	10	assiemaggio di tavoli, scaffali, lavatoi e armadi			X					
	15	cuscinetti di scorimento portine armadi e cassetti tavoli			X					
	20	cavi di alimentazione			X					
02		Macchine di Cottura Pasti								
	05	rubinetti dei piani di cottura a gas			X					
	10	bruciatori			X					
	15	dispositivi di accensione e sicurezza gas/ micropiloti			X					
	20	valvole meccaniche di sicurezza e di sfato di forni, pentole, ecc			X					
	25	cerniere e tenuta porta dei forni			X					
	30	sonde di controllo livello di cuocipasta, forni a vapore			X					
	35	boiler cuocipasta, forni a vapore			X					
	40	cerniere portina forni statici				X				
	45	cerniere coperchi pentole e brasiere				X				
	50	vite senza fine del meccanismo sollevamento brasiere				X				
	55	filtri ingresso acqua di forni, cuocipasta, ecc.				X				
	60	raccordi di allacciamento gas delle macchine				X				
	65	organi ed isolamento del circuito elettrico				X				
03		Macchine di Refrigerazione								
	05	cerniere e guarnizione tenuta porte				X				
	10	microinterruttore porta				X				
	1	evaporatore				X				

		5									
		2	tubazioni scarico condensa						X		
		0									
		2	termostati controllo temperatura					X			
		5									
		3	ventilatore di raffreddamento del condensatore					X			
		0									
		3	ventilatore celle					X			
		5									
		4	circuito refrigerante							X	
		0									

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE								PERIODICITA'				
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
		4	circuito elettrico							X		
		5								X		
		5	contatti del relè di spunto dei compressori									
		0										
	0	4	Macchine di Lavaggio									
		0	circuito di risciacquo						X			
		5										
		1	dosatori detersivi e brillantanti						X			
		0										
		1	livelli acqua in vasca						X			
		5										
		2	termostati e termometri						X			
		0										
		2	getti di lavaggio e risciacquo						X			
		5										
		3	nastro lavastoviglie						X			
		0										
		3	dispositivi fine corsa						X			
		5										
		4	filtri ingresso acqua							X		
		0										
		4	resistenze vasca							X		
		5										
		5	boiler							X		
		0										
	0	3	MACCHINE SELF-SERVICE									
	0	1	Carrelli Servizio									
		0	ruote							X		
		5										
		1	viti/bulloneria							X		
		0										
	0	2	Elemento Bagnomaria									
		0	Resistenze							X		
		5										
		1	Isolamento del circuito elettrico								X	
		0										
	0	3	Scorrivassoio									
		0	Guide piano d'appoggio								X	
		5										
	0	4	Sollevatore Scalda Piatti									
		0	Meccanismo di sollevamento							X		
		5										
		1	Resistenze							X		

		0											
		1	Isolamento del circuito elettrico								X		
		5											
		0	Tavolo per Condimenti										
		5											
		0	Assiemaggio								X		
		5											
		1	Lubrificazione rotelline portine								X		
		0											
		6	Tramoggia										

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
		0	Assiemaggio						X			
		5										
	0	7	Vetrina Refrigerata									
		0	Guarnizioni in gomma						X			
		5										
		1	Condensatore						X			
		0										
		1	Fori di scarico acqua di condensa						X			
		5										
0	4		MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/PREPARAZIONI/LAVAGGIO/STOCCAGGIO									
	0	1	Affettatrice									
		0	Corpo affilatoio						X			
		5										
		1	Coprilama						X			
		0										
		1	Carter di protezione						X			
		5										
		2	Dispositivo di sicurezza a bassa tensione						X			
		0										
0	2		Apriscatole									
		0	comando sicurezza						X			
		5										
		1	coltelli						X			
		0										
		1	cablaggio componenti elettriche						X			
		5										
0	3		Armadio Sterilizzacoltelli Raggi U.V.									
		0	Tubo germicida a raggi U.V.						X			
		5										
		1	Armadio per Stoviglie									
		0	Lubrificazione rotelline portine						X			
		5										
		1	Assiemaggio						X			
		0										
0	4		Bilancia Automatica da Tavolo									
		0	Verifica con pesi campione						X			
		5										
		1	Verifica livello olio ammortizzatore						X			
		0										
0	5		Bilico a Filo Pavimento									
		0	Quadrante di lettura								X	

MANUTENZIONI PROGRAMMATE										
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'						
	G S t	S	Q M T	S	A	B	N			
0 6	Biriduttore con Attacco per Grattugia									
	0 5	Ventola				X				
0 7	Brasiera Automatica Ribaltabile, monoblocco, top, a sbalzo, a funzionamento a gas									
	0 5	Micropiloti			X					
	1 0	Dispositivi di accensione e sicurezza gas			X					
	1 5	Termostato				X				
	2 0	Cerniere coperchio					X			
	2 5	Vite senza fine meccanismo sollevamento					X			
	3 0	Filtri ingresso acqua					X			
	3 5	Raccordi allacciamento gas					X			
0 8	Cappa d'Aspirazione									
	0 5	Vaschetta raccogli grasso				X				
	1 0	Aspiratore				X				
	1 5	Filtri				X				
	2 0	Sistema di abbattimento degli odori				X				
0 9	Carrello per Banchetti									
	0 5	Termostato e termometro temperatura cella				X				
	1 0	Guarnizioni e cerniere porte				X				
	1 5	Lubrificazione ruote				X				
	2 0	Integrità cablaggio e componenti elettrici				X				
1 0	Carrello Caldo									
	0 5	ruote				X				
	1 0	viti/bulloneria				X				
	1 5	Resistenze				X				

		2 0	Isolamento circuito elettrico							X	
	1	1	Carrello Bagnomaria								
		0 5	Ruote						X		
		1 0	Viti/bulloneria						X		
		1 5	Resistenze					X			

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
		2	0							X		
	1	2		Carrello Servizio								
		0	5							X		
		1	0							X		
	1	3		Celle Frigorifere a Bassa Temperatura Positiva con Unità Refrigerante a parete o Remota								
		0	5							X		
		1	0							X		
		1	5							X		
		2	0							X		
		2	5							X		
		3	0							X		
		3	5							X		
		4	0							X		
		4	5							X		
		5	0							X		
		5	5							X		
		6	0							X		
		6	5							X		
	1	4		Centrifuga per Verdure								
		0	5							X		
		1	0							X		
	1	5		Ceppo Batticarne								
		0	5							X		
		1	0							X		

	1	6	Congelatore a Pozzetto									
		0	Termostato e temperatura cella						X			
		5								X		
		1	Cerniere e guarnizione chiusura porta									
		0										
		1	Ventilatore condensatore					X				
		5										
	1	7	Cuocipasta automatico funzionamento elettrico									

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
G giornaliera S settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale		S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto										
	0 5	Sonde di livello							X			
	1 0	Filtri ingresso acqua								X		
	1 5	Boiler					X					
	2 0	Cerniere coperchio								X		
1 8	Cuocipasta automatico funzionamento a gas											
	0 5	Sonde di livello							X			
	1 0	Boiler					X					
	1 5	Micropiloti					X					
	2 0	Dispositivi di accensione e sicurezza gas					X					
	2 5	Cerniere coperchio								X		
	3 0	Filtri ingresso acqua								X		
	3 5	Raccordi allacciamento gas								X		
1 9	Curva a 90° Motorizzata											
	0 5	Funzionamento micromagnetico							X			
	1 0	Lubrificazione catene, cuscinetti epignoni							X			
	1 5	Scorrimento e integrità rulli					X					
	2 0	Assorbimento motore					X					
	2 5	Integrità cablaggio e componenti elettrici					X					
2 0	Cutter											
	0 5	Filo delle lame							X			
	1 0	Dispositivi di alimentazione							X			
	1 5	Dispositivo di sicurezza a bassa tensione								X		
2 1	Elemento Neutro											
	0 5	Assiemaggio										
2	Formatrice Automatica per Hamburger e Polpette											

	2											
	0 5	Livello olio motore								X		
	1 0	Cablaggio componenti elettriche								X		
	2 3	Forno a Microonde										
	0 5	Resistenze							X			
	1 0	Camera di cottura								X		

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
		1	5							X		
	2		4	Forno a Convezione e Vapore Generazione Vapore diretto, indiretto, con bruciatore a gas								
		0	5	Filtro grassi							X	
		1	0	Ugello dell'umidificatore della cella							X	
		1	5	Valvola di sicurezza							X	
		2	0	Indicatore di livello							X	
		2	5	Filtro acqua							X	
		3	0	Valvola di sicurezza							X	
		3	5	Fascio tubiero							X	
		4	0	Bruciatore							X	
		4	5	Filtro							X	
		5	0	Ventola							X	
		5	5	Elettrodi							X	
		6	0	Caldaia							X	
		6	5	Scudi parafiamma							X	
	2		5	Freezer								
		0	5	Termostato e temperatura cella							X	
		1	0	Cerniere e guarnizione chiusura porta							X	
		1	5	Ventilatore condensatore							X	
		2	0	Ventilatore cella							X	
	2		6	Frigorifero orizzontale-verticale temperatura positiva								
		0	5	Guarnizioni in gomma							X	
		1	0	Condensatore							X	
		1	5	Fori di scarico acqua di condensa							X	

	2	7	Fry top con piastra in acciaio liscia/rigata funzionamento elettrico							
	0	5	Zone perimetrali piano di cottura					X		
	1	0	Dispositivi di accensione e sicurezza				X			
	2	8	Fry top con piastra in acciaio liscia/rigata funzionamento a gas							

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
		0	Zone perimetrali						X			
		5										
		1	Bruciatori						X			
		0										
		1	Rubinetti gas					X				
		5										
		2	Minimo dei bruciatori					X				
		0										
		2	Micropiloti					X				
		5										
		3	Dispositivi di accensione e sicurezza gas					X				
		0										
		3	Raccordi allacciamento gas							X		
		5										
	2		Fuochi Funzionamento a Gas									
	9											
		0	Bruciatori						X			
		5										
		1	Ingrassaggio rubinetti gas					X				
		0										
		1	Minimo dei bruciatori					X				
		5										
		2	Micropiloti					X				
		0										
		2	Dispositivi di accensione e sicurezza gas					X				
		5										
		3	Raccordi allacciamento gas							X		
		0										
	3		Lavamani con comando a pedale o a ginocchio									
	0											
		0	Gruppo miscelatore acqua						X			
		5										
		1	Leva di comando						X			
		0										
	3		Lavaoggetti Lavastoviglie per Pentole, Stoviglie, Piatti									
	1											
		0	Circuito di risciacquo						X			
		5										
		1	Dosatore detersivo						X			
		0										
		1	Sonda di livello e campana presa pressione						X			
		5										
		2	Termostati e termometri						X			
		0										
		2	Getti e ugelli di lavaggio						X			
		5										
		3	Dispositivi di fine corsa						X			
		0										
		3	Filtri meccanici su conduttura ingresso acqua							X		

		5										
		4	Boiler							X		
		0										
	3		Lavello Singolo e doppio con Gocciolatoio									
	2											
		0	Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno dei lavelli							X		
		5										
	3		Lavaverdure a vasca fissa con centrifuga									
	3											
		0	Valvola idraulica di scarico							X		
		5										

MANUTENZIONI PROGRAMMATE										
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'						
		G S t	Q M T	S	A	B	N			
	1 0	Valvola per la regolazione del lavaggio		X						
	1 5	Valvola ingresso acqua		X						
	2 0	Elettropompa di lavaggio		X						
3 4		Pattumiera Carrellata								
	0 5	Assiemaggio				X				
	1 0	Ruote				X				
3 5		Pelapatate								
	0 5	Disco di pelatura		X						
	1 0	Dispositivi di sicurezza				X				
3 6		Pentola Parallelepipedo funzionamento elettrico o a gas								
	0 5	Valvole di sicurezza			X					
	1 0	Dispositivi di accensione e sicurezza			X					
	1 5	Cerniere coperchio					X			
	2 0	Filtri ingresso acqua					X			
	2 5	Raccordi allacciamento gas, elettrico					X			
3 7		Pentola tonda funzionamento gas, vapore								
	0 5	Valvole di sicurezza			X					
	1 0	Dispositivi di accensione e sicurezza gas, vapore			X					
	1 5	Cerniere coperchio					X			
	2 0	Filtri ingresso acqua					X			
	2 5	Raccordi allacciamento gas, vapore					X			
3 8		Refrigeratore Prodotti Cotti								
	0 5	Guarnizioni in gomma				X				
	1 0	Condensatore			X					
	1	Fori di scarico acqua di condensa				X				

		5										
		2	Cerniere e guarnizione tenuta porta							X		
		0										
		2	Azionamento microinterruttore porta							X		
		5										
		3	Sbrinamento evaporatore							X		
		0										
		3	Tubazioni scarico condensa							X		
		5										
		4	Termostati controllo temperatura							X		
		0										

MANUTENZIONI PROGRAMMATE										
OPERAZIONI PREVISTE					PERIODICITA'					
			G S t	Q M T	S	A	B	C	D	N
		4 5	Ventilatore di raffreddamento del condensatore				X			
		5 0	Ventilatore cella				X			
		5 5	Circuito refrigerante					X		
		6 0	Circuito elettrico					X		
		6 5	Contatti del relè di spunto dei compressori					X		
	3 9		Scaffalatura							
		0 5	Assiemaggio				X			
		1 0	Viti, bulloneria, ganci					X		
	4 0		Tagliaverdura con Porta dischi a parete, tavolo di supporto e carrello di raccolta in acciaio inox, tramoggia di autoalimentazione							
		0 5	Filo delle lame				X			
		1 0	Dispositivi di alimentazione				X			
		1 5	Bullonatura sull'esterno della macchina				X			
		2 0	Cerniere macchina e cilindro di alimentazione				X			
		2 5	Cavo di alimentazione				X			
		3 0	Maniglia di blocco				X			
	4 1		Tavolo Armadiato							
		0 5	Lubrificazione rotelline portine					X		
		1 0	Assiemaggio					X		
	4 2		Tavolo da Lavoro su Ruote							
		0 5	Assiemaggio					X		
		1 0	Cuscinetti di scorrimento cassetti tavoli					X		
	4 3		Tavolo Lavorazione Carne							
		0 5	Tagliere in politene					X		
		1	Assiemaggio					X		

		0											
	4		Tavolo Lavorazione Verdure										
	4												
		0	Tagliere in politene								X		
		5											
		1	Gruppo miscelatore acqua							X			
		0											
		1	Raccorderia idraulica e sifone scarico							X			
		5											

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE								PERIODICITA'				
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
		2 0	Assiemaggio						X			
	4 5		Tavolo Refrigerato									
		0 5	Guarnizioni in gomma e cerniere porta						X			
		1 0	Termometro e temperatura cella					X				
		1 5	Integrità cablaggio e componenti elettrici							X		
		2 0	Condensatore					X				
		2 5	Fori di scarico acqua di condensa					X				
	4 6		Termosigillatrice									
		0 5	Astine presa film						X			
		1 0	Filo caldo a bassa tensione					X				
	4 7		Vascone di Ammolto									
		0 5	Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno						X			
			2.2 IMPIANTI MECCANICI									
0 1			IMPIANTI DISTRIBUZIONE GAS METANO									
	0 1		Tubazioni, raccordi, giunti antivibranti									
		0 5	Verifica visiva dell'integrità delle tubazioni con particolare attenzione in corrispondenza dei giunti.						X			
		1 0	controllo ed eliminazione delle eventuali perdite dirette;							X		
		1 5	controllo stabilità dei sostegni e dei punti fissi e loro eventuale riparazione.						X			
	0 2		Elettrovalvole									
		0 5	controllo assenza perdite						X			
		1 0	prova di funzionamento ed inserimento						X			
		1 5	serraggio morsetti elettrici						X			
	0		Valvole									

	3											
	0	controllo assenza perdite							X			
	5											
	1	Controllo manovrabilità							X			
	0											
0			IMPIANTI RISCALDAMENTO E ACQUA CALDA									
2												

MANUTENZIONI PROGRAMMATE										
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'						
	G giornaliera	S ettimanale	Q quindicinale	M ensile	T trimestrale	S semestrale	A annuale	B biennale	N necessario/richiesto	
0 1	Dispositivi di sicurezza, protezione, controllo									
	0 5	controllo e taratura dei termostati e pressostati						X		
	1 0	verifica della corretta lettura di termometri e manometri						X		
	1 5	prova di intervento di termostati, pressostati, valvole di sicurezza, flussostati						X		
	2 0	Verifica funzionamento regolatori di temperatura					X			
	2 5	Controllo, regolazione temperature impianto termico				X				
	3 0	Verifica funzionamento protezioni termiche di sicurezza motori elettrici						X		
0 2	Scambiatori di calore									
	0 5	controllo dello stato d'uso degli scambiatori;						X		
	1 0	pulizia, se necessario, chimica e fisica (compresa fornitura di prodotti)					X			
	1 5	controllo tenuta idraulica, verifica ed eventuale sostituzione delle guarnizioni (compresa fornitura)							X	
	2 0	controllo delle temperature di entrata e uscita del circuito primario e secondario;			X					
	2 5	verifica e controllo delle valvole di sicurezza per una corretta tenuta						X		
0 3	Caldaie con potenza inferiore a 35 kW									
	0 5	Verifica funzionamento e pulizia interna						X		
	1 0	Controllo fumi						X		
	1 5	Verifica funzionamento del termostato o cronotermostato						X		
	2 0	Verifica pressione impianto						X		
	2 5	Accensione invernale						X		
	3 0	Regolazione del termostato o cronotermostato						X	X	
	3 5	Spegnimento estivo						X		
	4 0	Controllo corretto collegamento elettrico						X		

	0 4	Tubazioni, raccordi, valvolame, giunti antivibranti										
	0 5	controllo perdite d'acqua dell'impianto ed eventuale eliminazione delle stesse, sia dirette, sia per evaporazione dei vasi aperti;		X								

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
G giornaliera S settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale		S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto										
		1 0	controllo stabilità dei sostegni e dei punti fissi e loro eventuale riparazione (compresi i materiali)			X						
		1 5	Controllo della manovrabilità delle valvole (apertura e chiusura), lubrificazione dei componenti che ne abbisognano.						X			
		2 0	Controllo dello stato di conservazione dei rivestimenti isolanti delle tubazioni e degli apparecchi che ne sono provvisti.						X			
		2 5	Spurgo di eventuale aria presente mediante apposite valvole di sfiato presenti nei punti più alti.			X						
0 5		Filtri a Y										
		0 5	Controllo assenza perdite			X						
		1 0	Pulizia ed eventuale sostituzione, se necessario, del filtro interno (compresa la fornitura)				X		X			
0 6		Jolly										
		0 5	controllo assenza perdite			X						
		1 0	prova di funzionamento				X					
0 7		Pompe dosatrici										
		0 5	Verifica funzionamento			X						
0 8		Elettropompe										
		0 5	verifica generale di funzionamento (controllo perdite, rumorosità, vibrazioni)			X						
		1 0	inversione delle funzioni delle pompe ove previsto				X					
		1 5	controllo assorbimento motore elettrico					X				
		2 0	controllo accoppiamento con la pompa			X						
		2 5	revisione totale, con smontaggio e sostituzione dei cuscinetti, delle tenute meccaniche, di eventuali organi di accoppiamento dell'albero motore, avvolgimento del motore (compresa la fornitura)							X		
		3 0	rabbocco olio (compresa la fornitura)								X	
		3 5	verniciatura con vernici a secco o a forno								X	
0		Elettrovalvole										

	9																		
	0	5	controllo assenza perdite												X				
	1	0	prova di funzionamento ed inserimento														X		

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
G giornaliera S settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale		S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto										
		1 5	serraggio morsetti elettrici						X			
	1 0		Boiler elettrici									
	0 5		controllo della temperatura dell'acqua stoccati ed in uscita			X						
	1 0		pulizia, se necessario, chimica e fisica.							X		
	1 5		controllo assenza perdite				X					
	2 0		controllo dei collegamenti elettrici				X					
	2 5		controllo assorbimenti					X				
	3 0		Verifica funzionamento resistenze elettriche			X						
	3 5		Verifica collegamento idraulico			X						
	4 0		Controllo valvola di sicurezza				X					
	1 1		Valvole termostatiche									
	0 5		controllo assenza perdite				X					
	1 0		controllo regolare funzionamento				X					
	1 2		Valvole di taratura									
	0 5		controllo assenza perdite					X				
	1 0		controllo regolare funzionamento					X				
	1 3		Rivestimenti isolanti									
	0 5		ispezione dei rivestimenti accessibili;						X			
	1 0		riparazione dei rivestimenti							X		
	1 5		mantenimento ed eventuale sostituzione del lamierino o PVC di rivestimento;								X	
	1 4		Rete di scarico									
	0 5		Verifica di funzionalità della rete di scarico e dei sifoni						X			
	1 5		Pompe circolatori									

	0 5	Controllo generale dello stato del corpo pompa, che la pompa non funzioni a secco, che l'aria sia spurgata e che il senso di rotazione sia corretto. Verifica degli organi di tenuta.	X				
	1 0	Attivazione alternanza delle pompe quando i circuiti dispongono di pompe di riserva.		X			
	1 5	Verifica assorbimento elettrico che sia corrispondente ai dati di targa.		X			

MANUTENZIONI PROGRAMMATE													
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'									
				G	S	t	Q	M	T	S	A	B	N
G giornaliera S settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto													
		20	Controllo della temperatura e rumorosità dei cuscinetti e loro eventuale lubrificazione				X						
	16		Serbatoi di accumulo acqua calda sanitaria										
		05	Controllo stato generale							X			
		10	Controllo valvola di sicurezza							X			
		15	controllo della temperatura dell'acqua stocata ed in uscita				X						
		20	pulizia chimica e fisica.									X	
		25	periodica rimozione delle incrostazioni e fanghiglie in relazione alle condizioni di funzionamento							X			
		30	controllo assenza perdite						X				
		35	controllo ed eventuale sostituzione anodo magnesio (compresa la fornitura)						X				
	17		Apparecchiature di comando										
		05	Verifica di funzionamento dei regolatori di temperatura						X				
		10	Controllo, regolazione temperature acqua sanitaria				X						
		15	Verifica di funzionamento delle sonde di temperatura e umidità						X				
		20	Verifica funzionamento delle valvole motorizzate						X				
	18		Filtri acqua										
		05	Controllo, pulizia, sostituzione filtro						X				
	19		Radiatori										
		05	Verifica della tenuta valvole e detentore, sfiato aria								X		
		10	Verifica funzionamento testine valvole termostatiche								X		
	20		Ventilconvettori										
		05	Verifica della tenuta valvole e detentore, sfiato aria						X				
		10	Sostituzione filtro (compresa fornitura)						X			X	
		15	Pulizia interna e batteria di scambio, sanificazione						X				

		2 0	Controllo funzionamento elettrico						X		
0 3			IMPIANTI ACQUA REFRIGERATA								
	0 1		Pompe circolatori								

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
		0 5	Controllo generale dello stato del corpo pompa, che la pompa non funzioni a secco, che l'aria sia spurgata e che il senso di rotazione sia corretto. Verifica degli organi di tenuta.			X						
		1 0	Attivazione alternanza delle pompe quando i circuiti dispongono di pompe di riserva.			X						
		1 5	Verifica assorbimento elettrico che sia corrispondente ai dati di targa.						X			
		2 0	Controllo della temperatura e rumorosità dei cuscinetti e loro eventuale lubrificazione			X						
	0 2	Valvolame										
	0 5	Controllo della manovrabilità (apertura e chiusura), lubrificazione dei componenti che ne abbisognano, controllo della tenuta							X			
	0 3	Tubazioni						X				
	0 5	Verifica visiva dell'integrità delle tubazioni con particolare attenzione in corrispondenza dei raccordi e dei collettori							X			
	1 0	Controllo dello stato di conservazione dei rivestimenti isolanti delle tubazioni e degli apparecchi che ne sono provvisti.						X				
	0 4	Vasi di espansione e gruppi di riempimento										
	0 5	controllo valvola di riempimento e degli organi di riduzione pressione						X				
	1 0	Verifica della rispondenza pressione di precarica a quella di progetto								X		
	0 5	Rete di scarico										
	0 5	Verifica di funzionalità della rete di scarico e dei sifoni.							X			
	0 6	Canalizzazioni										
	0 5	Controllo dello stato di conservazione dei condotti con particolare attenzione ai giunti e della loro tenuta, alla coibentazione.							X			
	1 0	Pulizia delle griglie antipassero canali aspirazione						X				
	0 7	Apparecchiature di comando										
	0 5	Verifica del corretto funzionamento delle centraline di controllo.								X		

		1 0	Verifica funzionamento dei regolatori di temperatura.						X		
		1 5	Verifica funzionamento regolatori di umidità.						X		
		2 0	Verifica funzionamento delle sonde di temperatura e umidità.						X		

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE								PERIODICITA'				
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
		2	Verifica funzionamento delle valvole motorizzate.						X			
		5										
		3	Verifica funzionamento serrande motorizzate.						X			
		0										
		3	Verifica funzionamento inverter comando motori.						X			
		5										
	0	8	Apparecchiature di allarme e sicurezza									
		0	Verifica corretto funzionamento termostati antigelo.						X			
		5										
		1	Verifica funzionamento pressostati di controllo filtri.						X			
		0										
		1	Verifica funzionamento valvole di sicurezza.						X			
		5										
		2	Verifica funzionamento termiche di sicurezza motori elettrici.						X			
		0										
		2	Verifica funzionamento serrande tagliafuoco.						X			
		5										
		3	Verifica funzionamento serrande a canale						X			
		0										
	0	9	Apparecchiature di controllo									
		0	Verifica funzionamento termometri a canale e a pozzetto, manometri, idrometri						X			
		5										
	0	4	TRATTAMENTO E DISTRIBUZIONE DELL'ARIA									
	0	1	Unità di trattamento aria									
		0	verifiche regolare funzionamento secondo parametri impostati, avviamenti-arresti secondo programma, verifica regolare funzionamento della regolazione tramite analisi condizioni termoigometriche sulle varie sezioni		X							
		5										
		1	Controllo dello stato generale della macchina, tenuta dell'aria, tenuta aria dagli sportelli d'ispezione. Del corretto funzionamento di cerniere e maniglie di chiusura.						X			
		0										
		1	Aspirazione delle polveri, lavaggio pareti interne zona di alloggiamento dei pre-filtri. Pulizia della bacinella di raccolta della condensa/umidificazione e del relativo scarico.						X			
		5										
		2	Pulizia completa della macchina compresa detersione delle pareti interne							X		
		0										

		2	Batterie scambio termico. All'inizio della stagione invernale verificare che siano stati effettuati i previsti interventi per la protezione del gelo, ove le condizioni climatiche lo richiedano.							X	
--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	---	--

MANUTENZIONI PROGRAMMATE														
OPERAZIONI PREVISTE					PERIODICITA'									
					G	S	t	Q	M	T	S	A	B	N
G giornaliera S t settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto														
		3	0	Controllo temperatura aria uscita di preriscaldo e postriscaldo.		X								
	0	2	Ventilatori di mandata e di ripresa											
		0	5	Controllo cinghie ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)			X							
		1	0	controllo e lubrificazione cuscinetti ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)				X						
		1	5	controllo e allineamento pulegge motore-ventilatore ; eventuale sostituzione delle pulegge (compresa fornitura)				X						
		1	8	controllo e messa in tensione delle cinghie trasmissione		X								
		2	0	sostituzione cinghie di trasmissione (compresa fornitura)					X			X	X	
		2	2	controllo e centratura girante sull'albero ed eventuale riverniciatura				X						
		2	4	controllo e pulizia, disincrostazione girante			X							
		2	6	controllo e posizionamento carter di protezione cinghie				X						
		2	8	controllo stato antivibranti sulla base del gruppo motoventilante			X							
		3	0	controllo flessibilità e tenuta attacco antivibrante tra bocca ventilatore e attacco canale ed eventuale sostituzione (compresa fornitura)				X						
		3	2	controllo vibrazioni a vista				X						
		3	4	controllo tenuta del giunto antivibrante				X						
		3	6	controllo corrente assorbita sulle tre fasi del motore e corrispondenza con i dati di targa				X						
		3	8	verifiche funzionamento, pulizie e riparazioni motori elettrici ventilatori di mandata e ricircolo				X						
		4	0	pulizia vasca di raccolta condensa, svuotamento acqua rimozione sostanze organiche e delle incrostazioni pulizia e disinfezione vasca con getti di vapore				X						
		4	2	controllo del sistema di spурго				X						
		4	4	esercizio e manutenzione delle eventuali pompe di circolazione acqua di umidificazione con pulizia del filtro in aspirazione				X						

		4 6	pulizia ugelli di umidificazione mediante rotazione con serie intercambiabile (compresa fornitura)					X			
--	--	--------	---	--	--	--	--	---	--	--	--

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
		4	8						X			
		5	0							X		
		5	2								X	
		5	4						X			
		5	6						X			
		5	8						X			
		6	0						X			
		6	2		X							
		6	4						X			
		6	6							X		
		6	8						X			
	0	3		Filtri aria								
		0	5									
		1	0		X						X	
		1	5						X		X	
		2	0					X			X	
		2	5					X			X	

		3	filtri assoluti							X		X
--	--	---	-----------------	--	--	--	--	--	--	---	--	---

MANUTENZIONI PROGRAMMATE											
			OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'				
			G	S	Q	M	T	S	A	B	N
			G giornaliera S t settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto	t							
			La periodicità per la pulizia o sostituzione dei filtri è variabile nel corso dell'anno in funzione di diversi parametri quali:- presenza di polline, lanugine pioppi, nel periodo primaverile-vicinanza ad emissione di fumi- presenza di volatili, ecc.In tali circostanze la frequenza delle verifiche e della sostituzione dei filtri deve essere aumentata.Sui filtri deve essere riportata, con pennarello indelebile, la data di installazione e di lavaggio.Per le celle rigenerabili sono ammessi 3 lavaggi al massimo.								
0	4		Canali di distribuzione, ripresa, serrande e bocchette								
	0	5	Prese aria esterne e bocche di espulsione: pulizia griglie, verifica rigidità meccanica e stabilità							X	
	1	0	Pulizia reti protezione esterna					X			
	1	5	Serrande aria esterna, di ripresa, di espulsione: verifica funzionamento ingranaggi, leverismi, servo-motore; lubrificazione; verifica tenuta lame e lametelaio, segni corrosione, rigidità meccanica			X					
	2	0	verifica ciclo di funzionamento dell'insieme delle serrande da massima apertura aria esterna a massima chiusura aria esterna			X					
	2	5	Canali di mandata, ricircolo ed estrazione: controllo vibrazioni e rumorosità, controllo formazioni di condensa, controllo posizione serrande e verifica funzionamento; controllo dello staffaggio a sostegno delle canalizzazioni; controllo dell'efficienza dei giunti elastici di accoppiamento ai condizionatori; pulizia e spolveratura esterna dei canali visibili						X		
	3	0	Per la durata dell'appalto sarà responsabilità dell'Impresa Aggiudicataria sorvegliare sulla pulizia ed igienicità dei canali di distribuzione dell'aria. A tal fine, secondo necessità l'Impresa Aggiudicataria provvederà ad eseguire delle video ispezioni su impianti di distribuzione dell'aria o parti di essi ritenuti più critici, su richiesta della Stazione							X	

			Appaltante.							
	4 0		Controllo portate aria per altri impianti						X	

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
			G giornaliera S_t settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto									
		4 5	Bocchette,e diffusori e griglie di ripresa: pulizia rimozione incrostazioni, verifica rigidità montaggio, controllo condotti flessibili tra i diffusori e i canali principali, verifica taratura serranda a monte diffusore						X			
		5 0	pulizia bocchette mediante aspirazione, senza smontaggio, da intercalare all'intervento precedente						X			
	0 5		Ventilconvettori									
		0 5	pulizia filtro e/o sostituzione (compresa fornitura)			X						
		1 0	pulizia bacinella condensa e sanificazione con getti di vapore				X					
		1 5	pulizia interna sostituzione filtri, controllo stato materiale fonoassorbente						X			
		2 0	controllo parte elettrica, taratura delle regolazioni							X		
		2 5	pulizia batteria di scambio					X				
		3 0	controllo sistema regolazione						X			
	0 6		Condizionatori autonomi ad armadio, tipo split, carrellabili, da finestra									
		0 5	Verifica funzionamento			X						
		1 0	Controllo pressioni gas						X			
		1 5	Controllo assorbimento elettrico compressore							X		
		2 0	pulizia filtro e/o sostituzione (compresa fornitura)			X						
		2 5	pulizia griglia presa aria esterna			X						
		3 0	pulizia batteria evaporante				X					
		3 5	pulizia bacinella condensa e sanificazione con getti di vapore					X				
		4 0	Verifica funzionamento scarico di condensa							X		
		4 5	pulizia interna, controllo stato materiale fonoassorbente							X		
		5 0	controllo parte elettrica, taratura delle regolazioni							X		
		5 5	controllo unità condensante							X		

	6 0	controllo ed eventuale eliminazione perdite liquido refrigerante (compresa la fornitura)	X					
	6 5	sostituzione pile nei telecomandi (compresa la fornitura)					X	X
	7 0	programmazione dei telecomandi e dei termostati						X

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
		7	Riparazione dei telecomandi (compresa la fornitura)								X	
		5										
	0	7	Estrattori d'aria									
		0	verifica cuscinetti e loro lubrificazione			X						
		5										
		1	controllo e tensionamento cinghie trasmissione ed eventuale sostituzione; eventuale sostituzione delle pulegge (compresa fornitura)			X						
		0										
		1	controllo funzionamento, assorbimento, pulizia e lubrificazione motore elettrico		X							
		5										
		2	pulizia, raschiatura e disincrostazione, eventuale riverniciatura interna dei cassoni e di tutti i supporti metallici in genere						X			
		0										
		2	riverniciatura esterna di tutte le parti metalliche che si presentino deteriorate o arrugginite con appropriate vernici							X		
		5										
0	5		IMPIANTI VAPORE									
	0	1	Riduttori di vapore									
		0	controllo della pressione a valle e a monte del riduttore		X							
		5										
		1	controllo regolare funzionamento eventuale ritaratura		X							
		0										
		1	controllo assenza perdite		X							
		5										
		2	pulizia tubo di compensazione		X							
		0										
		2	revisione generale gruppo camera valvola pilota (compresa la fornitura)						X	X		
		5										
		3	revisione generale sede ed otturatore (compresa la fornitura)						X	X		
		0										
			sostituzione membrane (compresa la fornitura)						X	X		
0	2		Scaricatori di condensa									
		0	controllo regolare funzionamento					X				
		5										
		1	controllo assenza perdite					X				
		0										
		1	Revisione, pulizia ed eventuale sostituzione di parti interne (compresa la fornitura)							X		
		5										
	0	3	Indicatori di passaggio condensa									

		0 5	controllo regolare funzionamento						X			
		1 0	controllo assenza perdite						X			

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
G giornaliera S settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale		S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto										
		1 5	pulizia e/o sostituzione del vetro (compresa la fornitura)							X	X	
	0 4	Filtri sterili per vapore										
	0 5	sostituzione delle cartucce. (compresa fornitura)							X			
0 6		IMPIANTI IDRICI E DI TRATTAMENTO DELL'ACQUA										
0 1		apparecchiature trattamento acqua										
	0 5	controllo funzionamento di addolcitori, pompe dosatrici e dosatori;			X							
	1 0	Controllo sistema di drenaggio,pulizia filtro, controllo tenuta valvole manuali, controllo scaricatori					X					
0 2		Addolcitori e demineralizzatori										
	0 5	controllo pressione alimentazione			X							
	1 0	controllo assenza perdite			X							
	1 5	pulizia filtri (compresa fornitura)								X		
	2 0	controllo livello del sale ed eventuale reintegro (compresa fornitura)			X						X	
	2 5	svuotamento, pulizia e sterilizzazione contenitore del sale								X		
	3 0	controllo del funzionamento idroelettrico di tutti gli impianti.			X							
	3 5	controllo dei cicli di rigenerazione degli addolcitori.			X							
	4 0	controllo del ciclo di lavaggio filtri.			X							
	4 5	rigenerazioni delle bombole (compresa fornitura)								X		
0 3		Filtri a cartuccia tipo Culligan										
	0 5	sostituzione delle cartucce. (compresa fornitura)								X		
0 4		Pompe dosatrici dei prodotti chimici										
	0 5	controllo e pulizia dei condotti di aspirazione e di mandata delle pompe dosatrici.					X					
	1 0	controllo e regolazione delle pompe dosatrici con reintegro della soluzione chimica e controllo del prodotto iniettato. (compresa la fornitura)					X					

	0	Riduttori di pressione per acqua sanitaria									
	0	verifica della corretta pressione differenziale a monte e a valle del riduttore						X			
	1	verifica del corretto funzionamento					X				

MANUTENZIONI PROGRAMMATE											
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'							
		G	S	t	Q	M	T	S	A	B	N
	1 5	controllo assenza perdite					X				
	0 6	Filtri autopulenti per circuiti caldo e freddo									
	0 5	controllo regolare funzionamento			X						
	1 0	controllo assenza perdite			X						
	1 5	reintegro o sostituzione ghiaia (compresa fornitura)								X	
	0 7	Dispositivi di comando e di sicurezza									
	0 5	verifica taratura pressostati di sicurezza						X			
	1 0	controllo funzionamento livellostati					X				
	1 5	controllo funzionamento valvole di sicurezza					X				
	2 0	controllo funzionamento valvole anticolpo					X				
	2 5	controllo funzionamento flussostati					X				
	3 0	verifica collegamenti elettrici					X				
	0 8	Tubazioni ispezionabili e componenti accessori									
	0 5	controllo integrità della struttura portante della rete di distribuzione con eventuali interventi di saldatura e verniciatura						X			
	1 0	verifica integrità ed eliminazione di eventuali perdite su giunzioni a flangia e raccordi						X			
	1 5	controllo integrità rivestimenti atermici con eventuale ripristino						X			
	2 0	controllo ed eventuale ripresa della verniciatura con i colori convenzionali delle singole reti di distribuzione d'acqua						X			
	2 5	controllo integrità ed eventuale sostituzione giunti elastici						X			
		controllo manovrabilità e tenuta valvole all'acqua con eventuale riattivazione della manovrabilità e/ o sostituzione del materiale di tenuta					X				
	3 0	controllo ed eventuale pulitura del sistema filtrante					X				
	3 5	sostituzione dei componenti difettosi o mancanti (manopole, supporti antivibranti, viti, bulloni)							X		

		4 0	verifica efficienza dei termometri e manometri e confronto del valore indicato con uno strumento campione inserito nell apposito pozzetto									X		
--	--	--------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

MANUTENZIONI PROGRAMMATE										
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'						
G giornaliera	S settimanale	Q quindicinale	M mensile	T trimestrale	S	A	B	N		
G	S	Q	M	T	S	A	B	N		
t										
0										
7										
IMPIANTI IDRICO SANITARI										
0										
1										
	0	5	verifica e sistemazione dell'ancoraggio del sanitario al muro compresa eventuale siliconatura							
	1	0	spurgo e riparazioni di sifoni di qualsiasi tipo							
	1	5	sostituzione della guarnizione del sifone							
	2	0	verifica, riparazione ed eventuale sostituzione dei raccordi esterni di scarico							
	2	5	verifica e riparazione dei raccordi o flessibili di carico							
	3	0	verifica della rubinetteria							
	3	5	sostituzione guarnizioni rubinetterie							
0										
2										
Vasi igienici										
	0	5	verifica e sistemazione dell'ancoraggio di vasi igienici sia del tipo a pavimento che sospesi							
	1	0	verifica e sistemazione del collegamento con le condutture di scarico							
	1	5	verifica del funzionamento dei dispositivi di scarico di qualsiasi tipo (esterni od incassati nelle murature) con sostituzione delle parti non più riparabili							
0										
3										
Rubinetteria										
	0	5	Sostituzione areatore frangi getto							
	1	0	Controllo generale							
	1	5	sostituzione delle guarnizioni							
0										
4										
Varie servizi igienici										
	0	5	verifica ed eventuale sostituzione delle saracinesche di qualsiasi tipo compresa l'asportazione del calcare							
	1	0	rinnovo dei premistoppa e delle guarnizioni							

	1 5	verifica e spурго dei pozzetti di raccolta, pilette di scarico e chiusini di qualsiasi tipo e forma						X		
	2 0	verifica e sistemazione di piatto doccia compreso sigillatura, fissaggio e collegamento con le condutture di carico e scarico						X		

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
				G giornaliera	S settimanale	Q quindicinale	M mensile	T trimestrale				
				S semestrale	A annuale	B biennale	N necessario/richiesto					
	2	5		verifica e sistemazione di beverini compreso sostegno, fissaggio e collegamento con le condutture di carico e scarico							X	
	3	0		verifica dei tappi di tenuta di qualsiasi tipo e forma							X	
	3	5		sostituzione di raccordi flessibili								X
	4	0		verifica fissaggio, riparazione ed eventuale sostituzione se non riparabile di accessori bagno quali: porta carta, portasalviette, porta sapone (anche di tipo liquido) porta asciugamani, copri sedili, accessori per disabili, ecc.; la fornitura del materiale è a carico della SA solo nel caso che l accessorio risulti mancante.							X	
0	8			RETI FOGNARIE E DEFLUSSO ACQUE METEORICHE								
	0	1		Rete fognaria								
	0	5		ispezione e verifica di tutti gli scarichi di pertinenza compreso la rimozione di foglie, guano, ecc., che possono ostacolare il deflusso delle acque, fino al collettore principale, verifica finale del flusso dell acqua							X	
	1	5		ispezione di scarichi orizzontali di acque miste o nere, sia all interno che all esterno dei fabbricati, compreso l onere del sollevamento e pulizia delle botole, compreso il ripristino della funzionalità di talifogne, prevedendo anche tutti i pezzi speciali necessari, con uso diogni mezzo idoneo, incluso autospurgo.							X	
	2	0		Lavaggio condutture principali							X	
	0	2		Fosse biologiche								
	0	5		Verifica stato di conservazione del coperchio d'ispezione, facendo particolare attenzione ai particolari in materiale ferroso							X	
	1	0		Verifica interna dello stato di conservazione dei separatori							X	
	1	5		Verifica del perfetto stato di conservazione del sifone							X	
	0	3		Pompe di sollevamento								

		0	Verifica del perfetto stato di conservazione, del suo funzionamento	X							
		5									

MANUTENZIONI PROGRAMMATE											
			OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'				
			G	S	Q	M	T	S	A	B	N
			G giornaliera S t settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto	t							
	1	0	Verifica del perfetto stato degli organi di comando (galleggianti, ecc.), degli allarmi di livello, del quadro elettrico di potenza e comando			X					
	0	5	verifica organi di tenuta e loro registrazione in caso di piccola perdita d'acqua; sostituzione degli stessi in caso di perdite consistenti				X				
	1	0	controllo stato corpo pompa e girante con eventuale disincrostazione meccanica o chimica biodegradabile					X			
0	4		Motori pompe								
	2	0	controllo temperatura e rumorosità cuscinetti e loro lubrificazione				X				
	2	5	verifica corretto senso di rotazione					X			
			controllo assorbimento elettrico					X			
			controllo morsettiera e serraggio connessioni varie					X			
0	5		Pompe sommerse								
	0	5	verifica generale di funzionamento (controllo perdite, rumorosità, vibrazioni)			X					
	1	0	prova di funzionamento in manuale				X				
	1	5	controllo assorbimento motore elettrico						X		
	2	0	revisione totale, con smontaggio e sostituzione dei cuscinetti, delle tenute meccaniche, di eventuali organi di accoppiamento dell'albero, motore, avvolgimento del motore (compresa la fornitura)							X	
	2	5	pulizia pozzetti						X		
0	6		Pozzi di raccolta								
	0	5	Spurgo e pulizia da eventuali materiali non degradabili						X		X
0	7		Degrassatori								

		0 5	Spурго e pulizia					X		X
		1 0	Verifica del perfetto stato di conservazione facendo particolare attenzione alle paratie, ai coperchi e ai sifoni					X		
	0 8		Pozzetti							
		0 5	Pulizia interna					X		X
		1 0	Verifica dello stato di conservazione facendo particolare attenzione al coperchio di chiusura, al sifone					X		

MANUTENZIONI PROGRAMMATE													
OPERAZIONI PREVISTE								PERIODICITA'					
				G	S	t	Q	M	T	S	A	B	N
G giornaliera S_t settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto													
0	9	SISTEMA DI REGOLAZIONE E CONTROLLO											
0	1	Apparecchiature per la regolazione											
	0	verifica organi di regolazione (potenziometri, contatti, bulbi di mercurio, strozzamento ugelli e valvoline pilota) e registrazione della sensibilità degli strumenti, (compresa fornitura)							X				
	1	pulizia delle apparecchiature							X				
	1	verifica dei circuiti elettrici, pneumatici e loro accessori quali relè, commutatori, filtri, valvole riduzione e filtraggio strumenti, pannelli, by - pass, comandi automatici, manuali						X					
	2	verifica parti e congegni meccanici, corpi molleggianti e diaframmi						X					
	2	verifica e regolazione della corretta taratura di tutte le apparecchiature di regolazione automatica dell'impianto						X					
	3	verifica degli elementi sensibili, ponti di misure, raccordi di misura e regolazione						X					
	3	verifica e ritaratura con sostituzione eventuali valvole elettroniche - amplificatori e commutatori (compresa fornitura)						X					
	4	verifiche periodiche del funzionamento e della risposta degli apparati di regolazione in relazione alla variazione dei parametri impostati e delle letture effettuate dalle sonde di regolazione (temperatura pressione, ecc)						X					
	4	calibrazione periodica delle sonde, eventuale sostituzione (compresa fornitura)						X					
	5	gestione del sistema di supervisione, modifica delle pagine grafiche e del software								X			
0	2	Dispositivi di regolazione automatica della temperatura											
	0	controllo periodico della correlazione tra temperature rilevate e controllate dalla regolazione;						X					
	1	periodica lubrificazione degli steli e sedi delle valvole ad otturatore, dei perni delle valvole a settore e delle serrande, rabbocco treni di ingranaggi a bagno d'olio dei servomotori,						X					

			pulizia dei filtri;										
--	--	--	---------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

MANUTENZIONI PROGRAMMATE																
OPERAZIONI PREVISTE								PERIODICITA'								
								G	S	Q	M	T	S	A	B	N
G giornaliera	S settimanale	Q quindicinale	M mensile	T trimestrale	S semestrale	A annuale	B biennale	N necessario/richiesto	t							
	1	5	pulizia delle morsettiera controllo serraggio morsetti e della integrità dei conduttori (regolaz. elettrica ed elettronica), pulizia ugelli e dei levismi, smontaggio pistoni, eventuale sostituzione dei diaframmi (regolaz. pneumatica).					X								
1	0		RILIEVI MICROCLIMATICI													
0	1		Prove temperatura e umidità													
	0	5	Prove di temperatura e umidità all'interno dei locali. Le temperature e le umidità relative degli ambienti riscaldati e condizionati, verranno verificate periodicamente secondo le modalità prescritte dalla norma UNI 5364, al centro dei locali ad 1.6 m dal pavimento con porte e finestre chiuse ed almeno dopo 1 ora dopo la ventilazione dei locali stessi. Le prove dovranno essere eseguite tramite strumento certificato.													
			I locali dove sarà necessario eseguire i rilievi microclimatici sono i seguenti:													
1	0		- zona cottura;						X							
1	5		- zone ristorazione						X							
7	0		Trasmissione in copia di quanto rilevato al responsabile dei Presidi						X							
7	5		Rilievo di temperatura e umidità in altri ambienti, in contraddittorio, su richiesta della Stazione Appaltante									X				
1	1		ANALISI CHIMICHE													
			Nell' ambito dell' Appalto si richiede il monitoraggio delle caratteristiche dell' acqua utilizzata negli impianti secondo le seguenti prescrizioni e periodicità:													
0	1		addolcitori													
	0	5	analisi dell' acqua in uscita dopo la rigenerazione manuale con rilievo dei seguenti valori: durezza, presenza di salamoia.						X							
	1	0	Segnalazione tempestiva di eventuali anomalie al Responsabile dei Presidi						X							

		1	Trasmissione in copia di quanto rilevato al responsabile dei Presidi					X			
		5									

MANUTENZIONI PROGRAMMATE													
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'									
G giornaliera S t settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	S	t	Q	M	T	S	A	B	N
2.3 IMPIANTI ELETTRICI													
0	1	DISTRIBUZIONE ELETTRICA											
	0	1	Cavi										
		0	5	Verifica integrità e condizioni posa di cavi in passerella o in cavedi a vista							X		
	0	2	Polifore cunicoli										
		0	5	Controllo integrità pozzetti							X		
		1	0	Pulizia pozzetti e cunicoli accessibili							X		
	0	3	Tubazioni esterne										
		0	5	Verifica integrità e fissaggio con eventuale ripristino							X		
	0	4	Canalizzazioni e passerelle										
		0	5	Verifica integrità e fissaggio con eventuale ripristino							X		
		1	0	Verifica posa conduttori con eventuale ripristino nella sede e chiusura coperchi con fornitura di pezzi mancanti							X		
	0	5	Cassette di derivazione										
		0	5	Controllo integrità ed eventuale riparazione / sostituzione							X		
		1	0	Controllo morsettiero e serraggio connessioni varie di cassette trovate senza coperchio							X		
		1	5	Eventuale sostituzione o ripristino coperchio							X		
0	2	QUADRI ELETTRICI PRINCIPALI (con componenti scatolati)											
	0	1	Carpenteria										
		0	5	pulizia generale della carpenteria con asportazione delle polveri ed uso di prodotti adeguati							X		
		1	0	Verifica dell'integrità della struttura							X		

		1 5	verifica dell'efficienza dei dispositivi di chiusura e della conservazione del previsto grado di protezione						X		
		2 0	Aspirazione polvere e/o soffiaggio con aria compressa all'interno dei quadri							X	

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
G giornaliera S settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				t								
0	2	Componenti										
	0	Controllo visivo integrità apparecchiature						X				
	5	controllo termografico interruttore per interruttore (non per i modulari) con misura della corrente e registrazione dei risultati							X			
	1	verifica di eventuali surriscaldamenti mediante controllo termografico generale e controllo e serraggio con chiave dinamometrica delle connessioni elettriche interessate.							X			
	5											
0	3	Ausiliari, Strumentazione e segnalazione										
	0	verifica dell'efficienza della strumentazione di misura						X				
	5											
	1	verifica dell'efficienza delle lampade spia ed eventuale sostituzione.						X				
	0											
	1	Registrazione dei valori di tensione e assorbimento nei quadri dotati di strumenti di misura						X				
	5											
	2	Controllo efficienza circuiti ausiliari di comando segnalazione, allarme e protezione						X				
	0											
	2	Verifica scorte fusibili e lampade segnalazione						X				
	5											
0	4	Etichettatura e schema										
	0	verifica della corretta applicazione sul quadro o sulle apparecchiature di targhette identificatorie del circuito e/o del servizio con eventuale applicazione e ripristino di quelle mancanti o errate, dello stesso tipo di quelle esistenti.								X		
	5											
	1	controllo della rispondenza dello schema elettrico alla reale situazione impiantistica con eventuale aggiornamento degli elaborati.							X			
	0											
0	3	QUADRI ELETTRICI SECONDARI (esclusivamente componenti modulari)										
	0											
	1	Carpenteria										
	5											

	0 5	pulizia generale della carpenteria con asportazione delle polveri ed uso di prodotti adeguati							X		
	1 0	verifica dell'efficienza dei dispositivi di chiusura e della conservazione del previsto grado di protezione							X		

MANUTENZIONI PROGRAMMATE										
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'						
	G giornaliera	S settimanale	Q quindicinale	M mensile	T trimestrale	S semestrale	A annuale	B biennale	N necessario/richiesto	t
0 2	Componenti									
	0 5	Controllo visivo integrità apparecchiature						X		
	1 0	Controllo morsettiero, verifica di surriscaldamenti localizzati ed eventuale serraggio dei morsetti						X		
0 3	Ausiliari, Strumentazione e segnalazione									
	0 5	verifica dell'efficienza della strumentazione di misura					X			
	1 0	verifica dell'efficienza delle lampade spia ed eventuale sostituzione.					X			
	1 5	verifica dello stato dei fusibili e loro eventuale sostituzione						X		
	2 0	Registrazione dei valori di tensione e assorbimento nei quadri dotati di strumenti di misura						X		
	2 5	Controllo efficienza circuiti ausiliari di comando segnalazione, allarme e protezione					X			
0 4	Etichettatura e schema									
	0 5	verifica della corretta applicazione sul quadro o sulle apparecchiature di targhette identificatorie del circuito e/o del servizio con eventuale applicazione e ripristino di quelle mancanti o errate, dello stesso tipo di quelle esistenti.						X		
	1 0	controllo della rispondenza dello schema elettrico alla reale situazione impiantistica con eventuale aggiornamento degli elaborati.						X		
0 4	QUADRI ELETTRICI DI MACCHINA O IMPIANTI TECNOLOGICI									
0 1	Carpenteria									
	0 5	pulizia generale della carpenteria con asportazione delle polveri ed uso di prodotti adeguati						X		
	1 0	Verifica dell'integrità della struttura						X		

	1 5	verifica dell'efficienza dei dispositivi di chiusura e della conservazione del previsto grado di protezione				X		
	2 0	Pulizia cunicoli e controllo stato passaggi cavi				X		
	2 5	Aspirazione polvere e/o soffiaggio con aria compressa all'interno dei quadri				X		
	0 2	Componenti						

MANUTENZIONI PROGRAMMATE										
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'						
		G S t	S t	Q	M	T	S	A	B	N
	0 5	Controllo visivo integrità apparecchiature					X			
	1 0	Controllo tarature relè termici in base all'assorbimento dei motori					X			
	1 5	Pulizia contatti teleruttori con appositi prodotti e verifica stato contatti ed eventuale sostituzione						X		
	2 0	controllo e serraggio con chiave dinamometrica di tutte le connessioni elettriche in arrivo e in partenza delle apparecchiature e nella morsettiera e verifica di eventuali surriscaldamenti.					X			
	0 3	Ausiliari, Strumentazione e segnalazione								
	0 5	verifica dell'efficienza della strumentazione di misura					X			
	1 0	verifica dell'efficienza delle lampade spia ed eventuale sostituzione.					X			
	1 5	Registrazione dei valori di tensione e assorbimento nei quadri dotati di strumenti di misura					X			
	2 0	Controllo efficienza circuiti ausiliari di comando segnalazione, allarme e protezione					X			
	2 5	Verifica scorte fusibili e lampade segnalazione					X			
	0 4	Etichettatura e schema								
	0 5	verifica della corretta applicazione sul quadro o sulle apparecchiature di targhette identificatorie del circuito e/o del servizio con eventuale applicazione e ripristino di quelle mancanti o errate, dello stesso tipo di quelle esistenti.						X		
	1 0	controllo della rispondenza dello schema elettrico alla reale situazione impiantistica con eventuale aggiornamento degli elaborati.						X		
	0 5	IMPIANTI UTILIZZATORI FORZA MOTRICE								
	0 1	Verifiche								
	0 5	Controllo integrità ed efficienza alimentazione punti di utilizzo						X		
	1 0	Eliminare ciabatte / adattatori non a norma						X		

	1 5	Eliminare ciabatte / adattatori nei locali uso medico o a rischio d incendio					X		
	2 0	Controllo del fissaggio a muro delle ciabatte					X		
	2 5	Rilievo anomalie sugli utilizzatori collegati					X		

MANUTENZIONI PROGRAMMATE								
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'				
G giornaliera	S settimanale	Q quindicinale	M mensile	T trimestrale	S	A	B	N
0								
6								
IMPIANTI ILLUMINAZIONE				G	S	Q	M	T
	0		1					
	0	5	Verifica integrità ed efficienza luminosa corpo illuminante			X		
	1	0	Controllo fissaggio corpo illuminante e bloccaggio schermi		X			
	1	5	verifica del grado di protezione dei corpi illuminanti in occasione della sostituzione delle lampade con eventuale ripristino mediante sostituzione di guarnizioni			X		
	2	0	Controllo passacavi nei corpi illuminanti stagni			X		
	2	5	Smontaggio corpi illuminanti per pulizia a carico della ditta preposta				X	
0			Lampade					
2								
	0	5	Verifica efficienza luminosa lampade		X			
	1	0	sostituzione di lampade esaurite o in via di esaurimento con altre aventi la stessa emissione, la medesima temperatura di colore e lo stesso indice di resa cromatica				X	
0			Accessori					
3								
	0	5	Verifica efficienza componenti quali starter, porta lampade, rifasatori, accenditori, ecc. e verifica condizioni del cablaggio			X	X	
0			Comandi e Automatismi					
4								
	0	5	Verifica funzionamento dispositivi di comando			X		
	1	0	verifica dell'efficienza del sistema di accensione e spegnimento automatico (crepusolare, orologio, etc.) ed eventuale ritaratura.			X		
0			IMPIANTI CITOFONICI E VIDEOCITOFONICI					
7								
	0		Apparecchiature					
	1							
	0	5	Controllo integrità ed efficienza alimentazione			X		
	1	1	Pulizia postazioni esterne				X	

		0										
		1	Prove funzionamento impianto							X		
		5										
		2	Verifica stato di conservazione apparecchiature							X		
		0										
		2	Verifica usura collegamenti flessibili							X		
		5										
		3	Verifica integrità componenti							X		
		0										

MANUTENZIONI PROGRAMMATE															
OPERAZIONI PREVISTE								PERIODICITA'							
				G giornaliera		S settimanale		Q quindicinale		M mensile					
		S semestrale		A annuale		B biennale		N necessario/richiesto		T trimestrale					
0	8			IMPIANTI CHIAMATA E SEGNALAZIONE											
	0	1		Centralina											
		0	5	Controllo integrità ed efficienza alimentazione											
		1	0	verifica funzionamento ed integrità della centralina											
	0	2		Componenti											
		0	5	verifica integrità e funzionamento segnalazioni ottiche ed eventuale sostituzione lampadine											
		1	0	verifica integrità e funzionamento dispositivi acustici ed eventuale sostituzione											
		1	5	verifica integrità e funzionamento dispositivi chiamata (tiranti, pulsanti) e tacitazione, per impianti nei reparti											
		2	0	verifica integrità e funzionamento dispositivi chiamata (tiranti, pulsanti) e tacitazione, per impianti servizi igienici pubblico delle zone comuni											
0	9			IMPIANTI AMPLIFICAZIONE E DIFFUSIONE SONORA											
	0	1		Apparecchiature											
		0	5	Controllo integrità ed efficienza alimentazione											
		1	0	Pulizia componenti e di apparecchiature											
		1	5	Prove funzionamento impianto											
		2	0	Verifica efficienza amplificatori											
		2	5	Verifica efficienza diffusori suono											
		3	0	Verifica integrità componenti											
		3	5	Controllo connessioni ed eventuale ripristino											
1	0			IMPIANTI OROLOGI ELETTRICI											
	0	1		Apparecchiature											

		0	Controllo stato centralina di controllo orologi, parametri ingresso / uscita, efficienza gruppo batterie e pulizia con aspirazione della polvere	X							
--	--	---	--	---	--	--	--	--	--	--	--

	2																		
	0	5	Verifica integrità componenti														X		
	1	0	Prove di funzionamento																

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
G giornaliera S settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto												
		1 5	Pulizia componenti						X			
		2 0	Taratura sensori						X			
1 4			IMPIANTI ANTINTRUSIONE									
	0 1		Centralina									
		0 5	Controllo integrità ed efficienza alimentazione						X			
		1 0	Controllo morsettiero e serraggio connessioni						X			
		1 5	Verifica efficienza batteria						X			
		2 0	Verifica efficienza segnalazioni luminose ed eventuale sostituzione lampade						X			
		2 5	Controllo funzionale delle zone controllate						X			
		3 0	Verifica corretta attivazione dei dispositivi. di allarme						X			
		3 5	Pulizia interna ed esterna						X			
		4 0	Sostituzione batteria accumulatori							X	X	
		4 5	Riparazione di eventuali componenti inefficienti o sostituzione se non più riparabili								X	
	0 2		Sensori e Componenti									
		0 5	Verifica integrità componenti						X			
		1 0	Prove di intervento e funzionamento di sensori e componenti quali contatti magnetici, sirene, rilevatori di presenza									
		1 5	Pulizia componenti						X			
		2 0	Taratura sensori						X			
		2 5	Sostituzione batterie							X	X	
1 5			IMPIANTI ALLARMI TECNOLOGICI - GAS - ALLAGAMENTO									
	0 1		Centralina									
		0 5	verifica funzionamento ed integrità della stessa						X			

		1 0	Controllo integrità della carpenteria e pulitura interna ed esterna							X	
		1 5	Controllo morsettiero e serraggio connessioni varie							X	
		2 0	Verifica efficienza batteria							X	

MANUTENZIONI PROGRAMMATE													
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'									
				G	S	t	Q	M	T	S	A	B	N
G giornaliera S settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale		S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto											
	2	5	Verifica efficienza delle segnalazioni luminose con eventuale sostituzione di quelle inefficienti						X				
	0	2	Componenti										
	0	5	Verifica funzionamento di tutti i componenti						X				
	1	0	Controllo funzionale di tutte le zone						X				
	1	5	Verifica della corretta attivazione dei meccanismi di allarme ed eventuale ripristino anomalie						X				
	2	0	Esecuzione di un test di tutti gli allarmi collegati						X				
1	6		RIFASAMENTO										
	0	1	Carpenteria										
	0	5	pulizia generale della carpenteria metallica con asportazione delle polveri ed uso di prodotti adeguati						X				
	1	0	verifica dell'integrità delle pannellature, serrature ecc.						X				
	0	2	Centralina										
	0	5	verifica del corretto funzionamento della centralina di gestione ed eventuale ritaratura se necessario.						X				
	1	0	Misura di cosfi							X			
	0	3	Condensatori										
	0	5	controllo dello stato di conservazione dei contattori e dei condensatori.						X				
	0	4	Fusibili										
	0	5	verifica ed eventuale sostituzione dei fusibili.							X			
1	7		GRU PPI D I C O N T I N U I T A										
	0	1	Manutenzione gestionale										
	0	5	Controllo visivo corretto funzionamento apparecchiatura, assenza allarmi e verifica funzionamento climatizzazione se presente				X						
	1	0	Controllo parametri entrata/uscita (corrente, tensione, frequenza)				X						

	0	Carpenteria									
	0	Pulizia generale esterna ed interna mediante aria compressa							X		
	1	verifica dell'integrità delle pannellature, serrature ecc.							X		

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
G giornaliera S_t settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale												
S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto				G	S_t	Q	M	T	S	A	B	N
0	3	Raddrizzatore										
	0	Verifica della corrente assorbita							X			
	5								X			
	1	Verifica della tensione e corrente di mantenimento							X			
	0								X			
	1	carica batterie di accumulatori							X			
	5								X			
	2	Verifica della tensione e corrente di ricarica della batteria di accumulatori							X			
	0								X			
	2	Verifica efficienza dei dispositivi di controllo e regolazione							X			
	5								X			
	3	Controllo morsettiero e serraggio connessioni varie							X			
	0								X			
	3	Riparazione di eventuali componenti inefficienti o sostituzione se non più riparabili							X			
	5								X			
0	4	Inverter										
	0	Verifica della tensione e corrente di uscita							X			
	5								X			
	1	Verifica della corrente erogata dalla batteria di accumulatori							X			
	0								X			
	1	Verifica efficienza dei dispositivi di controllo e regolazione							X			
	5								X			
	2	Controllo morsettiero e serraggio connessioni varie							X			
	0								X			
	2	Riparazione o sostituzione di eventuali componenti inefficienti							X			
	5								X			
0	5	Commutatore statico										
	0	Verifica corretto funzionamento con esecuzione della manovra di commutazione automatica Inverter / rete con alimentazione del carico per almeno 10							X			
	5								X			
	1	Controllo morsettiero e serraggio connessioni varie							X			
	0								X			
	1	Riparazione di eventuali componenti inefficienti o sostituzione se non più riparabili							X			
	5								X			
0	6	By-pass manuale										
	0	Verifica corretto funzionamento con esecuzione della manovra di commutazione inverter / rete							X			
	5								X			
	1	Verifica morsettiero e serraggio connessioni varie							X			

		0										
		1 5	Riparazione di eventuali componenti inefficienti o sostituzione se non più riparabili							X		
	0 7		Sezione segnalazione e allarmi									

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
		G giornaliera	S t settimanale	Q quindicinale	M mensile	T trimestrale						
		S semestrale	A annuale	B biennale	N necessario/richiesto							
		0	5	Verifica corretto funzionamento delle segnalazioni ed eventuale sostituzione di materiale minuto (lampade led, fusibili, ecc...)							X	
		1	0	Verifica corretta trasmissione segnalazioni a distanza (ove presente)							X	
	0	8	Batteria di accumulatori									
		0	5	Pulizia generale							X	
		1	0	misura della tensione totale di batteria e di ogni singolo elemento							X	
		1	5	Test autonomia batteria (secondo istruzioni del costruttore)							X	
		2	0	Verifica efficienza delle connessioni con eventuale ripristino e serraggio dei morsetti, ingrassaggio dei morsetti ove necessario							X	
		2	5	Verifica efficienza accumulatori e sostituzione degli elementi difettosi o dell'intera batteria (esclusa la fornitura delle batterie)							X	
		3	0	verifica del livello dell'elettrolita ed eventuale rabbocco							X	
		3	5	Sostituzione programmata batteria accumulatori secondo le specifiche del costruttore							X	
1	8	VERIFICHE IMPIANTI ELETTRICI										
	0	1	Verifiche normative									
		0	5	Misura della resistenza di isolamento secondo le prescrizioni della Norma CEI 64-8/6							X	
		1	0	Prova che gli interruttori differenziali intervengano al valore di I_{dn}							X	
		1	5	verifica delle caratteristica tempo/corrente di intervento degli interruttori differenziali nei quadri principali							X	
		2	0	Verifica dei valori di taratura dei dispositivi di protezione ed eventuale ritaratura.							X	
		2.4 IMPIANTI E APPARECCHIATURE ANTINCENDIO										
0	1	PORTE TAGLIAFUOCO										
	0	1	Verifiche									
		0	verifica integrità e controllo chiusura porte							X		

		5										
		1 0	controllo di chiusura per disattivazione magnete						X			
		1 5	controllo corretto funzionamento dictator						X			
		2 0	controllo corretto funzionamento selettore di chiusura						X			

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
G giornaliera S t settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto												
		2 5	controllo corretto funzionamento dei perni nelle cerniere a molla					X				
		3 0	regolazione chiudiporta sia del tipo aereo o a pavimento con sostituzione dello stesso quando risultati non più funzionante					X				
		3 5	verifica, regolazione e lubrificazione della funzionalità della maniglia e serratura con eventuale riparazione o sostituzione quando non più riparabile					X				
		4 0	verifica dei maniglioni antipanico, compreso sostituzione delle serrature, leveraggi o componenti di chiusura quando non più funzionanti					X				
		4 5	lubrificazione					X				
		5 0	aggiornamento registro antincendio					X				
0 2		ESTINTORI										
0 1		Verifiche										
		0 5	Verifica integrità involucro, compreso eventuale sostituzione qualora in cattivo stato di conservazione					X				
		1 0	controllo funzionamento taratura manometro pressione					X				
		1 5	verifica pressione di carica					X				
		2 0	controllo carica estinguente compreso ricarica					X			X	
		2 5	verifica integrità bomboletta gas compresso per estintori a pressurizzazione esterna					X				
		3 0	verifica integrità manichetta, cono diffusore o pistola di erogazione, leva di azionamento, ecc. compreso sostituzione di quanto non integro					X				
		3 5	apposizione di data e firma su apposito cartellino posto in corrispondenza del manometro per attestare l'avvenuta verifica da parte di operatore tecnico specializzato nel ramo					X				
			NB: la ricarica con agenti estinguenti dovrà avvenire ogni qualvolta ciò si renda necessario al fine di garantire sempre assoluta efficienza ed affidabilità delle apparecchiature di									

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	spiegamento.	<input type="checkbox"/>							
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

MANUTENZIONI PROGRAMMATE																		
OPERAZIONI PREVISTE								PERIODICITA'										
								G	S	Q	M	T	S	A	B	N		
G giornaliera S t settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto								G	S	Q	M	T	S	A	B	N		
0	3			COMPARTIMENTAZIONI														
	0	1		Componenti edili														
	0	5		Verifica integrità delle pareti dei placcaggi e degli intonaci REI								X						
	1	0		Verifica integrità sacchetti/mastici REI di chiusura canali, tubi, ecc.								X						
	1	5		Assenza d'impedimenti alla chiusura delle porte tagliafuoco								X						
	2	0		Verifica funzionalità ventilazione dei filtri a prova di fumo								X						
	2	5		Ripristini situazioni anomale								X						
	3	0		Verifica andamento compartimentazioni secondo disegni di progetto, eventuale aggiornamento								X						
0	4			SEGNALETICA ANTINCENDIO														
	0	1		Componenti														
	0	5		Verifica presenza segnaletica secondo disegni di progetto, eventuale aggiornamento								X						
	1	0		Ripristino segnaletica mancante o danneggiata (esclusa la fornitura dei cartelli)								X						
0	5			VIE DI ESODO														
	0	1		Verifica														
	0	5		Verifica della completa accessibilità e percorribilità delle vie di esodo, regolare apribilità delle porte, mancanza di intralci								X						
	1	0		Verifica dell'esistenza della segnaletica sui punti di raccolta e sua integrazione, esclusa la fornitura dei cartelli								X						
	1	5		controllo conformità delle indicazioni di evacuazione se presenti								X						
0	6			ILLUMINAZIONE DELLE VIE DI ESODO E DI EMERGENZA														
	0	1		Sistema di controllo centralizzato														
	0			Verifica di corretto funzionamento del sistema e della mappatura								X						

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
				G giornaliera S settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto	t							
		0	5	sostituzione di lampade esaurite o in via di esaurimento con altre aventi la stessa emissione, la medesima temperatura di colore e lo stesso indice di resa cromatica.							X	
	0		3	Batterie								
		0	5	Verifica dell'efficienza delle batterie ed eventuale sostituzione (compresa la fornitura delle batterie)							X	
		1	0	Verifica mediante test dell'autonomia prevista da progetto o prevista in base alle destinazioni d'uso dei locali.							X	
	0		4	Corpo illuminante								
		0	5	Verifica integrità meccanica							X	
		1	0	Verifica integrità del pittogramma e corretta apposizione dello stesso							X	
		1	5	Smontaggio corpi illuminanti per pulizia a carico della ditta preposta							X	
	0		7	RETE IDRICA E IDRANTI								
	0		1	Rete e componenti								
		1	0	verifica corretta installazione e stato d'uso delle bocchette, lance, nasi, cassette UNI, nicchia manichette con eventuale sostituzione del telaio e relativo vetro se rotto							X	
	0		2	Verifiche								
		2	5	verifica alimentazione idrica lance							X	
		3	0	apposizione di data e firma su apposito cartellino, per attestare l'avvenuta verifica							X	
	0		8	SERRANDE TAGLIAFUOCO								
	0		1	Verifiche								
		0	5	verifica meccanismo di chiusura, lubrificazione perni e snodi							X	
		1	0	controllo fusibile di protezione per serrande a fusibile							X	
		1	5	verifica funzionalità motoriduttore per serrande motorizzate							X	

		2 0	controllo segnalazioni stato se presenti						X		
			2.5 STRUTTURE								

MANUTENZIONI PROGRAMMATE										
OPERAZIONI PREVISTE								PERIODICITA'		
G giornaliera S t settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto								G	S	t
0	1	STRUTTURE EDILI								
	0	Strutture verticali								
		verifica integrità delle strutture portanti verticali:								
	0	strutture in ferro							X	
	5									
	1	strutture in legno							X	
	0									
	1	strutture miste							X	
	5									
	2	strutture in c.a.							X	
	0									
	2	strutture in muratura							X	
	5									
	3	verifica integrità paramenti rivestiti							X	
	0									
	0	Strutture orizzontali								
		verifica integrità strutture portanti orizzontali:								
	0	strutture in ferro							X	
	5									
	1	strutture in legno							X	
	0									
	1	strutture miste							X	
	5									
	2	strutture in c.a.							X	
	0									
	2	strutture in muratura							X	
	5									
0	2	MURATURE E PARETI DI SEPARAZIONE								
	0	Verifiche								
		0	Verifica integrità murature e pareti di separazione in mattoni,							
		5	cartongesso e altro materiale						X	
0	3	INTONACI								
	0	Verifiche								
		1	verifica integrità intonaci interni						X	
	0									
0	4	PAVIMENTAZIONI								

	0 1	Verifiche										
	0 5	verifica delle pavimentazioni esterne, compreso porticati e rampe di ogni genere, per accertamento della perfetta integrità dei manti di usura e delle pavimentazioni in genere						X				

MANUTENZIONI PROGRAMMATE													
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'									
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N	
				G giornaliera	S settimanale	Q quindicinale	M mensile	T trimestrale					
				S semestrale	A annuale	B biennale	N necessario/richiesto						
	1	0		verifica efficienza dei sistemi di deflusso acque meteoriche, compreso pulizia caditoie, bocche di lupo, ecc.									
	1	5		verifica delle pavimentazioni interne per accertamento della perfetta integrità delle superfici di pavimenti, zoccoli battiscopa, gradini di scale, soglie, rampe									
0	5			RIVESTIMENTI									
	0	1		Rivestimenti									
	0	5		verifica dei rivestimenti dei prospetti esterni, per accettare la perfetta integrità ed aderenza ai supporti									
	1	0		verifica dei rivestimenti interni agli edifici, compresi corridoi, androni e servizi igienici, per accettare la perfetta integrità ed aderenza ai supporti									
	0	2		Paracolpi									
	0	5		verifica dei paracolpi per accettare la perfetta integrità ed aderenza ai supporti ed eventuali ripristini									
	0	3		Paraspigoli									
	0	5		verifica dei paraspigoli per accettare la perfetta integrità ed aderenza ai supporti ed eventuali ripristini									
0	6			CONTROSOFFITTI									
	0	1		Verifiche									
	0	5		verifica integrità controsoffittature									
	1	0		ripristino posizionamento corretto pannelli									
0	7			INFISSI									
	0	1		Porte									
	0	5		registrazioni di viti e regolazione cerniere con saldatura o sostituzione delle stesse dove necessario									

		1 0	verifica fissaggio del telaio alla parete, con spessoratura e/o piallatura ove necessario									X		
--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
G giornaliera S settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale		S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto										
		1 5	lubrificazione, verifica ed eventuale sostituzione dei cariglioni dell'anta riscontrati non funzionanti							X		
		2 0	verifica, regolazione e lubrificazione della funzionalità della maniglia e serratura con eventuale riparazione o sostituzione quando non più riparabile							X		
		2 5	sistematizzazione dello stipite coprimuro con utilizzo di materiali simili agli esistenti							X		
		3 0	spessoratura mediante inserimento di rondelle in ottone							X		
		3 5	riasssemblaggio di tutte le parti rimosse fino a perfetta chiusura							X		
		4 0	regolazione molla chiudiporta sia del tipo aereo che a pavimento con sostituzione della stessa quando risulti non più funzionante							X		
		4 5	sigillatura e fissaggio del vetro al serramento, utilizzando materiali simili agli esistenti							X		
		5 0	verifica e lubrificazione dei maniglioni antipanico, compreso sostituzione delle serrature, leveraggi o componenti di chiusura quando non più funzionanti							X		
		5 5	lubrificazione delle cerniere								X	
	0 2	Finestre/persiane										
		0 5	registrazione di viti e regolazione delle cerniere e, ove necessario, sostituzione delle stesse							X		
		1 0	verifica fissaggio del telaio alla parete con spessoratura delle ante e/ o piallatura ove necessario							X		
		1 5	lubrificazione, verifica, riparazione e/ o eventuale sostituzione dei cariglioni dell'anta riscontrati non funzionanti							X		
		2 0	registrazione, lubrificazione, riparazione e/ o sostituzione della maniglia o cremonese							X		
		2 5	sigillatura e fissaggio, utilizzando i materiali simili ai preesistenti, del vetro al serramento							X		
		3 0	verifica della corretta chiusura con spessoratura e allineamento della finestra alla battuta							X		

MANUTENZIONI PROGRAMMATE											
OPERAZIONI PREVISTE								PERIODICITA'			
				G	S	Q	M	T	S	A	
				G giornaliera	S t settimanale	Q quindicinale	M mensile	T trimestrale			
				S semestrale	A annuale	B biennale	N necessario/richiesto				
		3	5	verifica, lubrificazione, riparazione e/ o sostituzione dei meccanismi di apertura a vasistas o scorrevoli							
		4	0	lubrificazione delle cerniere							
	0	3		Porte automatiche							
		0	5	verifica integrità e controllo apertura e chiusura porta, allineamenti e tolleranze							
		1	0	pulizia automatismo e sistema/binari di scorrimento							
		1	5	controllo corretto funzionamento selettore di funzionamento							
		2	0	controllo funzionamento sistema apertura a spinta							
		2	5	controllo batteria d'emergenza ed eventuale sostituzione (compresa batteria)							
		3	0	controllo coste pneumatiche							
		3	5	controllo tempi di apertura e chiusura							
		4	0	lubrificazione							
	0	8		TAPPARELLE E TENDE							
	0	1		T ende verticali orientabili, parasole, oscuranti (veneziane, a bande verticali, in tessuto pesante tipo bolognese, ecc)							
		0	5	verifica ed eventuale fissaggio della struttura di supporto e sostituzione della medesima quando logora							
		1	0	verifica e lubrificazione delle guide di scorrimento							
		1	5	verifica e sostituzione delle funi di comando quando sfilacciate							
		2	0	verifica e sostituzione di catena di comando quando rotta							
		2	5	verifica e sostituzione di catena con clips per collegamento bande,							

		quando necessario									
	3 0	verifica e lubrificazione delle carrucole orientabili o organi di comando								X	
	3 5	verifica funzionamento motore se presente ed eventuale riparazione								X	
0 2		Tapparelle									
	0 5	verifiche ed eventuale sostituzione delle cinghie di ancoraggio e/o elementi di attacco delle tapparelle al rullo								X	

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
		1 0	verifica e fissaggio dei supporti del rullo e sostituzione dei medesimi qualora risultassero deformati							X		
		1 5	verifica e lubrificazione degli snodi cardanici e sostituzione degli stessi quando non più riparabili							X		
		2 0	verifica degli ancoraggi e lubrificazione di aste ed arganelli, e sostituzione degli stessi quando non più riparabili							X		
		2 5	regolazione fine corsa con sostituzione dei fermi che verranno trovati rotti o mancanti							X		
		3 0	verifica e controllo degli elementi costituenti il telo e riallineamento nelle guide							X		
		3 5	verifica ed eventuale sostituzione della cinghia avvolgibile quando questa si presenti con sfilacciature							X		
		4 0	lubrificazione dei perni e dei rulli di tutte le parti in movimento, ingrassaggio con grasso non ungente delle guide di scorrimento.							X		
		4 5	pulizia interna mediante la rimozione della polvere e di ogni materiale depositato in caso di apertura cassonetto, previo accordo con caposala									X
		5 0	verifica funzionamento motore se presente ed eventuale riparazione							X		
0 9			ELEVATORI									
	0 1	Verifiche							X			
	0 5	verifica su ogni impianto con controllo di tutti gli organi che lo compongono, al fine di tenere l'impianto stesso costantemente in piena efficienza;						X				
	1 0	pulizia e lubrificazione di tutti gli organi di trazione, con fornitura dei lubrificanti, grasso, pezzame e quant altro occorrente;						X				
	1 5	verifica del regolare funzionamento dei dispositivi meccanici ed elettrici e, in particolare, il regolare funzionamento delle porte dei piani e delle relative serrature, contatti, costole radar, fotocellule e scorrimento di tutte le parti meccaniche;						X				

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
			G giornaliera S_t settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto									
		20	verifica dello stato di conservazione delle funi di trazione, delle catene di compensazione e dei loro attacchi (pattini di scorrimento, cabina, contrappeso);			X						
		25	verifica del dislivello di arresto al piano;		X							
		30	verifica ed eventuale ripristino dei segni indicatori di piano sulle funi;		X							
		35	verifica del funzionamento dell'impianto di allarme;			X						
		40	verifica del funzionamento dell'impianto citofonico;			X						
		45	negli impianti idraulici verifica del livello dell'olio nel serbatoio, del funzionamento del ripescaggio e controllo di eventuali perdite di olio;			X						
		50	verifica di accesso libero alla sala macchine;			X						
		55	verifica della presenza della targa di immatricolazione;			X						
		60	verifica della presenza della targhetta con indicazione ditta manutentrice;			X						
		65	regolazioni necessarie per ricondurre gli impianti alla piena efficienza;			X						
		70	riparazione, o sostituzione se non più riparabili, di tutte le parti costitutive l'installazione usurate, rotte o inefficienti (con l'esclusione di quanto indicato in allegato F2.01-R)			X						
		75	verifica del funzionamento del sistema di discesa al piano base in caso di mancanza tensione per gli elevatori oleodinamici;			X						
	02		Verifiche normative									
		05	verifica di tutte le sicurezze meccaniche ed elettriche secondo quanto previsto dal DPR 1497 del 29/05/63 e da DM 587/87 ed in particolare:						X			
		10	- verifica dell'integrità e dell'efficienza del paracadute, del limitatore di velocità e degli altri dispositivi di sicurezza;						X			
		15	□□ verifica accurata delle funi, delle catene e dei loro attacchi;						X			

		2 0	<input type="checkbox"/> verifica dell'isolamento dell'impianto elettrico e dell'efficienza dei collegamenti di terra;							X		
--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE								PERIODICITA'				
			G	S	t	Q	M	T	S	A	B	N
			G giornaliera	S settimanale	Q quindicinale	M mensile	T trimestrale					
			S semestrale	A annuale	B biennale	N necessario/richiesto						
	2	5	annotazione dei risultati delle verifiche sul libretto di immatricolazione secondo i citati dispositivi di legge firmata da tecnico patentato;								X	
	0	3	Pulizie									
	0	5	accurata pulizia degli organi meccanici, quali l'argano, le guide, i carrelli di piano, l'operatore, le soglie interne ed esterne;								X	
	1	0	accurata pulizia dei locali macchina, dei tetti delle cabine e delle fosse, con l'impiego di tutti i necessari mezzi di rimozione della polvere e di ogni tipo di sporco, nonché la disinfezione delle fosse in caso di necessità. Eventuali detersivi o solventi per l'asportazione dei residui grassi devono essere di tipo atossico e non emanare odori fastidiosi. I materiali da eliminare e l'immondizia devono essere depositati negli appositi contenitori.								X	
	1	5	accurata pulizia dei vani corsa e delle parti non visibili delle cabine, con l'impiego di tutti i necessari mezzi di rimozione della polvere e di ogni tipo di sporco. Eventuali detersivi o solventi per l'asportazione dei residui grassi devono essere di tipo atossico e non emanare odori fastidiosi. I materiali da eliminare e l'immondizia devono essere depositati negli appositi contenitori.								X	
	0	4	Assistenza									
	0	5	Invio di tecnici patentati per l'assistenza alle visite periodiche da parte degli Enti preposti al controllo degli elevatori con l'obbligo di recapitare, anche via fax, copia del verbale al Responsabile tecnico del presidio ospedaliero, entro 24 ore; se il verbale prescrive che l'ascensore non può essere mantenuto in esercizio, l'impianto deve essere disattivato immediatamente, dandone notizia al ST con ogni								X	

MANUTENZIONI PROGRAMMATE												
OPERAZIONI PREVISTE				PERIODICITA'								
				G	S	Q	M	T	S	A	B	N
				G giornaliera S t settimanale Q quindicinale M mensile T trimestrale S semestrale A annuale B biennale N necessario/richiesto								
		20	In caso che durante le visite vengano riscontrate usure anormali dovrà essere redatta una relazione sullo stato d uso, da presentare al ST entro 24 ore.								X	
10			MANUTENZIONE LOCALI TECNICI									
	01		Pulizia									
		05	Pulizia in generale dei locali ed uso di prodotti adeguati per i pavimenti, sgombero di eventuali materiali in deposito						X		X	
		10	Pulizia cunicoli e controllo stato passaggi cavi						X			
02			Adeguatezza locale									
		05	Controllo visivo integrità strutture edili						X			
		10	verifica d'eventuali processi di degrado della muratura, dei giunti e delle sigillatura						X			
		15	Controllo che il locale risulti agibile agli effetti della condotta e della manutenzione di tutti gli apparecchi e tutti gli organi di manovra						X			
		20	verifica che le porte di accesso siano in perfette condizioni, compreso eventuali vie di fuga						X			
		25	controllo dello stato di conservazione ed efficienza degli infissi con pulizia dei controtelai, telai e sportelli, guarnizioni di tenuta e vetri						X			
		30	verifica disponibilità ricambi più comuni						X			
03			Ventilazione									
		05	Controllo ventilazione del locale						X			
		10	verifica del funzionamento e dell'efficienza degli eventuali ventilatori di estrazione e/ o condizionatori sia in intervento manuale che automatico						X			
		15	Pulizia apparecchiatura filtri condizionatore						X			

Esercizio e conduzione degli impianti di riscaldamento condizionamento

Nella tabella successiva sono riportati i valori di temperatura ottimali che devono essere rispettati all'interno dei diversi locali con una temperatura esterna non inferiore a -5°C nel periodo invernale e non superiore a 33 °C nel periodo estivo.

Reparto	Inverno		Estate	
	Temperatura (°C)	Umidità (%)	Temperatura (°C)	Umidità (%)
Reparti cottura	20-24	n.c.	n.c.	n.c.
ristorazione	20-22	50	26-28	50

Valori specifici per i vari ambienti saranno comunque definiti all'atto della consegna degli impianti. È ammessa una tolleranza per la temperatura di ± 1 °C e per l'umidità del 5%.

- nei locali dotati di impianto di condizionamento invernale ed estivo dovranno essere mantenuti i valori di temperatura ed umidità relativa per tutto l'arco dell'anno;
- nei locali dotati di raffrescamento estivo dovranno essere mantenuti i valori di temperatura ed i ricambi minimi previsti;
- nei locali dotati di riscaldamento con ricambio aria forzata dovranno essere mantenuti i ricambi minimi previsti; i valori di temperatura invernale dovranno essere verificati ed eventuali anomalie comunicate alla Stazione Appaltante.

L'orario per il condizionamento, riscaldamento e raffrescamento sarà generalmente di 24 ore giornaliere, salvo quanto verrà stabilito e definito in sede di consegna degli impianti.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere modifiche degli orari rispetto a quelli standard, comunicando l'ordine all'aggiudicataria con almeno quarantotto ore di preavviso.

Per tutti i presidi dovranno essere forniti i filtri aria per tutte le apparecchiature cui essi sono previsti.

Nel caso in cui si verifichi che gli impianti, dopo la consegna degli stessi, non riescano a garantire le condizioni sopracitate, l'aggiudicataria si impegnerà ad individuare le cause, comunicando le motivazioni alla Stazione Appaltante e si impegnerà ad eseguire tutti gli interventi necessari a garantire il funzionamento secondo norma.

2.6 Prescrizioni per le forniture

Tutti i materiali forniti dovranno essere uguali o con le stesse caratteristiche tecniche di quelli presenti e comunque rispondenti alle prescrizioni minime di seguito indicate.

Tutti i materiali e le apparecchiature fornite dovranno essere nuovi e mai utilizzati.

Di tutti i materiali dovrà essere fornita alla Stazione Appaltante la documentazione relativa alla certificazione, ove richiesta, secondo le norme specificate e la documentazione relativa alle prestazioni tecniche.

Sarà cura della ditta la costituzione di una scorta di magazzino delle varie fornire in quantità sufficiente per il successivo cambio.

PRODOTTI CHIMICI

I prodotti chimici forniti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

a) addolcitori e macchine del ghiaccio

- Sale marino uso domestico

b) Circuiti chiusi acqua calda (uso riscaldamento) e fredda (uso condizionamento)

- Prodotto antincrostante a protezione metallurgica

c) circuiti acqua calda sanitaria

- Trattamento stabilizzante per la prevenzione delle incrostazioni e corrosioni dell'acqua di acquedotto con polifosfati selezionati aventi proprietà stabilizzanti. Idoneo per uso alimentare secondo D.M. Sanità n.443 del 31/12/90

FILTRI ARIA

I filtri aria dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- Prefiltro piano costituito da celle filtranti aventi telaio in lamiera zincata ed elettrosaldata, setto filtrante rigenerabile autoestinguente efficienza 80% ASHRAE: (G3 secondo la norma EN779).
- Prefiltro in versione pieghettata costituito da celle filtranti aventi telaio in lamiera zincata 6/ 10 mm. rete zincata elettrosaldata, setto filtrante rigenerabile autoestinguente efficienza 80% ASHRAE (G3 secondo la norma EN779).
- Filtri a tasche ad alta efficienza con telaio in acciaio zincato, e plastico setto filtrante in microfibra di vetro ininfiammabile, tenuta mediante bloccaggio della battuta del filtro contro la guarnizione del telaio di supporto; efficienza 95% ASHRAE (F9 secondo la norma EN779).
- Filtri a tasche rigide costituiti da telaio in lamiera zincata o materiale plastico con flange per il montaggio, materiale filtrante in microfibra resistente all'umidità, con distanziatori in fili sintetici; efficienza 95% ASHRAE (F9 secondo la norma EN779).
- Filtri a carbone attivo. Il carbone viene contenuto in telaio di lamiera forata sigillato onde permettere il passaggio dell'aria solo attraverso il carbone attivo
- Filtri con telaio di lamiera zincata corsetto filtrante impregnato di carbone attivo
- Filtri piani costituiti da lamiera di acciaio inox con due reti di supporto microstirata in inox costruiti con sovrapposizione di diversi strati di maglia metallica

3. PRESTAZIONI MINIME RIPARATIVE

3.1 Generalità

Nel compenso sono compresi tutti i materiali necessari, forniti in opera, le opere provvisionali, i ponteggi fissi e mobili, eventuali puntellamenti, i noli delle attrezzature e macchinari, a caldo e a freddo, l'allontanamento fino a discarica dei prodotti di scarto delle lavorazioni e quant'altro necessario per dare i lavori finiti nei tempi previsti ed a regola d'arte.

Tutte le lavorazioni devono essere eseguite impiegando materiali uguali a quelli esistenti, o di tipo prescritto dalla Stazione Appaltante per uniformità; in caso di impossibilità di reperire tali materiali, quelli indicati come sostitutivi debbono essere sottoposti all'approvazione della Stazione Appaltante.

Tutti gli interventi per la cui esecuzione sono necessarie delle demolizioni di qualsiasi tipo e in materiali, rivestimenti e pavimentazioni di qualsiasi natura, debbono essere completati con il perfetto ripristino delle murature, pavimentazioni, rivestimenti, riempimenti in terra o sabbia, ecc., comprese le tinteggiature.

E' compreso nei corrispettivi anche l'onere della ricerca del guasto.

MANUTENZIONI RIPARATIVE			
OPERAZIONI PREVISTE			
			3.1 ATTREZZATURE E ARREDI
01			COMPONENTISTICA ARREDO
	01	Componenti	
		05	Mantenimento della funzionalità degli arredi mediante riparazione, o sostituzione se non più riparabili, di tutte le parti costitutive usurate, rotte o inefficienti o completa sostituzione del componente.
02		MACCHINE	
	01	Attrezzature e Macchine	
		05	Mantenimento della funzionalità delle macchine e delle attrezzature mediante riparazione, o sostituzione se non più riparabili, di tutte le parti costitutive usurate, rotte o inefficienti o completa sostituzione della macchina o dell'attrezzatura se non più riparabile.
03		MACCHINE SELF SERVICE	
	01	Attrezzature e Macchine	
		05	Mantenimento della funzionalità delle macchine e delle attrezzature mediante riparazione, o sostituzione se non più riparabili, di tutte le parti costitutive usurate, rotte o inefficienti o completa sostituzione della macchina o dell'attrezzatura se non più riparabile.
04		MACCHINE AREE RIATTIVAZIONE/ COTTURA/PREPARISSONI/LAVAGGIO/ STOCCAGGIO	
	01	Attrezzature e Macchine	

	0 5	Mantenimento della funzionalità delle macchine e delle attrezzature mediante riparazione, o sostituzione se non più riparabili, di tutte le parti costitutive usurate, rotte o inefficienti o completa sostituzione della macchina o dell'attrezzatura se non più riparabile.
3.2 IMPIANTI MECCANICI		
0 1		IMPIANTI GAS METANO
	0 1	Impianti distribuzione gas metano
	0 5	Mantenimento regolare funzionamento di impianti di adduzione e distribuzione gas metano mediante la riparazione e la sostituzione di ogni componente, di ogni tipo di saracinesche e valvole, nonché quella di tutti i raccordi alle tubazioni di adduzione e tutto quanto necessario per il perfetto funzionamento degli impianti manutesi
	1 0	Riparazione linee di distribuzione gas metano incassate e a vista (compreso opere murarie e di tinteggiatura)
	1 5	Intervento per l'eliminazione di fughe di gas da valvole e/o tubazioni. Successiva verifica della tenuta.
0 2		IMPIANTI RISCALDAMENTO E ACQUA CALDA
	0 1	Impianti acqua calda
	0 5	Mantenimento regolare funzionamento di impianti di adduzione e distribuzione acqua calda mediante la riparazione e la sostituzione di ogni componente, di ogni tipo di saracinesche e valvole, nonché quella di tutti i raccordi alle tubazioni di adduzione e tutto quanto necessario per il perfetto funzionamento degli impianti manutesi.
	1 0	Intervento per eliminazione perdite di acqua da bocchettoni, flange, filettature, giunzioni, collettori, corpi scaldanti, radiatori di ogni genere, pannelli radianti, premistoppa di pompe di circolazione e valvole a 2, 3, 4 vie, detentori, valvole di regolazione e intercettazione, etc. Compresi tutti i materiali occorrenti.
	1 5	Intervento per ripristino funzionamento impianto fermo per interventi decisi dalla Stazione Appaltante ed effettuati anche con altre ditte
	2 0	Intervento per ripristino funzionamento impianto fermo causa mancanza di acqua nell'impianto.
	3 5	Riparazione e modifica linee di distribuzione acqua incassate e a vista (compreso opere murarie e di tinteggiatura)
	4 0	Intervento per svuotamento, riempimento e sfogo aria negli impianti
	5 0	Mantenimento del regolare funzionamento di impianti di sollevamento acqua comprensivo della riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti degli accessori meccanici ed elettrici non risultino più riparabili, quali: premistoppa, cuscinetti, valvole, pressostati, telesalvamotori, nonché l'eventuale riavvolgimento dei motori elettrici; compresa l'installazione di pompe sostitutive nel periodo occorrente alla riparazione

	5	Intervento per opera di congelamento di tratti di distribuzione secondaria per sostituzione, con impianto di riscaldamento in funzione, di valvole di regolazione, detentori, elementi di radiatori, batterie di scambio termico di convettori e fan coils.
0	2	Caldaie con potenza inferiore a 35 kW
	0	Intervento di riparazione su caldaie murali e a basamento, sistemazione in particolare di elettropompe di circolazione, valvola a 3 vie, scambiatori di calore compreso disincrostazione da eseguirsi con prodotti chimici. Compresa le operazioni e gli adempimenti previsti dal DPR 412/93.
IMPIANTI ACQUA REFRIGERATA		
0	1	Interventi
	0	Mantenimento regolare funzionamento di impianti di adduzione e distribuzione acqua refrigerata mediante la riparazione e la sostituzione di ogni componente, di ogni tipo di saracinesche e valvole, nonché quella di tutti i raccordi alle tubazioni di adduzione e tutto quanto necessario per il perfetto funzionamento degli impianti manutesi.
	1	Mantenimento del regolare funzionamento di impianti di sollevamento acqua comprensivo della riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti degli accessori meccanici ed elettrici non risultino più riparabili, quali: premistoppa, cuscinetti, valvole, pressostati, telesalvamotori, nonché l'eventuale riavvolgimento dei motori elettrici; compresa l'installazione di pompa sostitutiva per il tempo necessario alla riparazione
	1	Intervento per eliminazione perdite di acqua da bocchettoni, flange, filettature, giunzioni, collettori, corpi scaldanti, radiatori di ogni genere, pannelli radianti, premistoppa di pompe di circolazione e valvole a 2, 3, 4 vie, detentori, valvole di regolazione e intercettazione, etc. Compresi tutti i materiali occorrenti.
	2	Riparazione linee di distribuzione acqua incassate e a vista (compreso opere murarie e di tinteggiatura)
	2	Intervento per opera di congelamento di tratti di distribuzione secondaria per sostituzione, con impianto in funzione, di valvole di regolazione, detentori, batterie di scambio termico di convettori e fan coils.
TRATTAMENTO E DISTRIBUZIONE DELL'ARIA		
0	4	Interventi
	0	Riparazione di ventilatori, serrande di ogni genere, bocchette di diffusione dell'aria di qualunque tipo, griglie e sportelli di accesso alle varie sezioni delle UTA.
	1	Riparazione di perdite su batterie di pre o post riscaldo, su batterie di scambio termico all'interno di UTA, su batterie di recupero aria-acqua e rampe di umidificazione.
0	5	IMPIANTI VAPORE ,

	0		Interventi	
	1			

	0 5	Mantenimento regolare funzionamento di impianti di adduzione e distribuzione vapore mediante la riparazione e la sostituzione di ogni componente, di ogni tipo di saracinesche e valvole, nonché quella di tutti i raccordi alle tubazioni di adduzione e tutto quanto necessario per il perfetto funzionamento degli impianti manutesi.
0 6		IMPIANTI IDRICI E DI TRATTAMENTO DELL'ACQUA
0 1		Interventi
	0 5	Mantenimento regolare funzionamento degli impianti mediante la riparazione e la sostituzione di ogni componente, di ogni tipo di saracinesche e valvole, nonché quella di tutti i raccordi alle tubazioni di adduzione e tutto quanto necessario per il perfetto funzionamento degli impianti manutesi.
	0 7	Impianti di adduzione e distribuzione di acqua mediante la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili, di ogni tipo di rubinetti, saracinesche, galleggianti o batterie per cassette di scarico, nonché quella di tutti i raccordi esterni alle tubazioni di adduzione come cannucce anche flessibili e tubi vaso-muro.
	1 0	Intervento per eliminazione perdite di acqua da bocchettoni, flange, filettature, giunzioni, collettori, premistoppa di pompe di circolazione e valvole a 2, 3, 4 vie, detentori, valvole di regolazione e intercettazione, etc. Compresi tutti i materiali occorrenti.
	1 5	Mantenimento del regolare funzionamento di impianti di sollevamento acqua comprensivo della riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti degli accessori meccanici ed elettrici non risultino più riparabili, quali: premistoppa, cuscinetti, valvole, pressostati, telesalvamotori, nonché l eventuale riavvolgimento dei motori elettrici; compresa l'installazione di pompe sostitutive per il tempo necessario alla riparazione
	2 0	Riparazione e modifica linee di distribuzione acqua incassate e a vista (compreso opere murarie e di tinteggiatura)
	2 5	Intervento per opera di congelamento di tratti di distribuzione primaria e secondaria per sostituzione, con impianti in funzione, di componenti di vario genere o riparazioni.
0 7		IMPIANTI IDRICO SANITARI
0 1		Interventi
	0 5	Sigillatura con mastici siliconici di apparecchi sanitari, compreso box doccia;
	1 0	Riparazione, rifissaggio ed eventuale sostituzione se non riparabile di accessori bagno quali: porta carta, porta-salviette, porta sapone (anche di tipo liquido) porta asciugamani, copri sedili,

		accessori per disabili, ecc.; la fornitura del materiale è a carico della SA solo nel caso che l'accessorio risulti mancante.
	1 5	Interventi di disotturazione e disincrostazione di rubinetterie sanitarie causa formazioni di calcare e impurità previo smontaggio di filtri rompigetto e rimozione cartucce di miscelatori
	2 0	Rimozione di apparecchiature sanitarie, per eliminazione delle medesime, compreso la chiusura e tenuta delle tubazioni di adduzione e degli scarichi

	2	5	Disostruzione di vasi igienici, orinatoi, lavabi, lavabi a canale, bidets, lavelli, scatole sifonate, compresa la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili;		
0	8		SISTEMA DI REGOLAZIONE E CONTROLLO		
	0	1	Apparecchiature per la regolazione		
	0	5	Interventi per riparazione e taratura sistemi di regolazione (reg. climatica, reg. bollitori, organi di sicurezza, protezione e controllo, centraline elettroniche, sonde di temperatura, umidità, servocomandi, etc.)		
			3.3 IMPIANTI ELETTRICI		
0	1		DISTRIBUZIONE ELETTRICA		
	0	1	Interventi		
	0	5	Mantenimento del regolare funzionamento della distribuzione principale e secondaria, compresa la sostituzione di coperchi danneggiati o il ripristino di quelli mancanti		
0	2		QUADRI ELETTRICI PRINCIPALI		
	0	1	Interventi		
	0	5	Mantenimento del regolare funzionamento dei quadri compresa riparazione o sostituzione se non più riparabile, di qualunque componente.		
0	3		QUADRI ELETTRICI SECONDARI		
	0	1	Interventi		
	0	5	Mantenimento del regolare funzionamento dei quadri, compresa riparazione o sostituzione se non più riparabile, di qualunque componente.		
0	4		QUADRI ELETTRICI DI MACCHINA O IMPIANTI TECNOLOGICI		
	0	1	Interventi		
	0	5	Mantenimento del regolare funzionamento dei quadri, compresa riparazione o sostituzione se non più riparabile, di qualunque componente.		
0	5		IMPIANTI UTILIZZATORI FORZA MOTRICE		
	0	1	Interventi		
	0	5	interventi per la sostituzione di prese/spine danneggiate		
	1	0	ripristino placche mancanti		
	1	5	interventi per la sostituzione di cavi flessibili, alimentazione costi danneggiati, per qualunque apparecchiatura		
	2	0	Mantenimento del regolare funzionamento di impianti di alimentazione e comando per		

		tende, tapparelle, ecc, mediante riparazione ovvero sostituzione, in caso non risultino più riparabili, di tutti i componenti elettrici di controllo e comando, compresi motori e alimentatori;
0 6		IMPIANTI ILLUMINAZIONE
	0 1	Interventi

		0 5	sostituzione di lampade esaurite o in via di esaurimento con altre aventi la stessa emissione, la medesima temperatura di colore e lo stesso indice di resa cromatica.
		1 0	sostituzione di reattori, starter, condensatori ed altri accessori guasti o avariati con altri dello stesso tipo.
		1 5	riparazione o sostituzione di punti di comando danneggiati
		2 0	ripristino placche mancanti
0 7			IMPIANTI CITOFONICI E VIDEOCITOFONICI
	0 1		Interventi
		0 5	Mantenimento del regolare funzionamento degli impianti citofonici e videocitofonici, compresa la sostituzione di componenti deteriorati o sostituzione integrale se non più riparabili;
0 8			IMPIANTI CHIAMATA E SEGNALAZIONE
	0 1		Interventi
		0 5	mantenimento del regolare funzionamento impianti di chiamata, sonori e/ o luminosi, compresa la sostituzione di componenti deteriorati o sostituzione integrale se non più riparabili;
0 9			IMPIANTI AMPLIFICAZIONE E DIFFUSIONE SONORA
	0 1		Interventi
		0 5	mantenimento del regolare funzionamento di impianti di amplificazione e diffusione sonora con verifica e riparazione dei microfoni, amplificatori ed altoparlanti e con sostituzione, ove occorra, di ogni componente non riparabile;
1 0			IMPIANTI OROLOGI ELETTRICI
	0 1		Interventi
		0 5	mantenimento del regolare funzionamento dell'impianto orologi, con verifica e riparazione delle apparecchiature e con sostituzione, ove occorra, di ogni accessorio o componente;
1 1			IMPIANTO DI TERRA
	0 1		Interventi
		0 5	Mantenimento del regolare funzionamento degli impianti di terra con ripristino dei collegamenti deteriorati e sostituzione di componenti non più efficienti;
1 2			IMPIANTO DI PROTEZIONE CONTRO LE SCARICHE ATMOSFERICHE
	0 1		Interventi
		0 5	Mantenimento del regolare funzionamento degli impianti di protezione scariche atmosferiche, compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato, compresi gli scaricatori di sovratensione;
1			IMPIANTI INTERFONICI

3			
	0		Interventi
	5	0	Mantenimento del regolare funzionamento di impianti interfonici compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato

1	4	IMPIANTI ANTINTRUSIONE
	0	Interventi
	5	Mantenimento del regolare funzionamento di impianti antintrusione compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato.
1	5	IMPIANTI ALLARMI TECNOLOGICI - GAS - ALLAGAMENTO
	0	Interventi
	5	Mantenimento del regolare funzionamento di impianti allarme compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato
1	6	RIFASAMENTO
	0	Interventi
	5	Mantenimento del regolare funzionamento di apparecchiature per il rifasamento, compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato;
1	7	GRUPPI DI CONTINUITÀ
	0	Interventi
	5	Mantenimento del regolare funzionamento di gruppi di continuità compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato, compresa la fornitura delle batterie;
		3.4 IMPIANTI E APPARECCHIATURE ANTINCENDIO
		Sono compresi tutti gli interventi stabili da Leggi, Decreti e Circolari emanate in materia di manutenzione di impianti ed attrezzature antincendio, nonché dalle norme UNI ed UNI-EN, compresa la redazione del registro antincendio.
0	1	PORTE TAGLIAFUOCO
	0	Interventi
	5	Mantenimento del regolare funzionamento delle porte tagliafuoco compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabili di ogni accessorio o componente deteriorato.
0	2	ESTINTORI
	0	Interventi
	5	Mantenimento del regolare funzionamento con riparazione o sostituzione di mezzi portatili (ricarica o sostituzione cariche estinguenti, bombole, valvole, manometri, manichette ed accessori);
0	3	COMPARTIMENTAZIONI
	0	Interventi

	1		Ripristino di compartimentazioni rimosse, quali sacchetti, mastici, ecc
0			SEGNALETICA ANTINCENDIO
	0		Interventi
	0		Ripristino di segnaletica inadeguata o rimossa, esclusa la fornitura dei cartelli
0			ILLUMINAZIONE DELLE VIE DI ESODO E DI EMERGENZA
5			

0	1	Interventi
	0 5	Mantenimento el regolare funzionamento degli impianti di sicurezza per l illuminazione di emergenza, per la segnalazione delle vie di esodo e le uscite di sicurezza, compresa la riparazione ovvero sostituzione delle batterie statiche e delle componenti elettroniche di controllo; (compresa la fornitura delle batterie)
	1 0	Mantenimento del regolare funzionamento del sistema di controllo centralizzato se presente ed eventuale ricodifica
RETE IDRICA E IDRANTI		
0	1	Interventi
	0 5	riparazione e/ o sostituzione di apparecchiature e parti di impianto relative a impianti fissi di estinzione (reti idranti, valvolame, manichette, lance, manometri, contenitori e componenti);
SERRANDE TAGLIAFUOCO		
0	1	Interventi
	0 5	Ripristino della funzionalità delle serrande o sostituzione se non più riparabile, compresa la sostituzione del motore nelle serrande motorizzate
IMPIANTI SPEGNIMENTO AUTOMATICO		
0	1	Interventi
	0 5	Mantenimento del regolare funzionamento di impianti automatici di estinzione (reintegro agenti estinguenti, collaudo o sostituzione serbatoi, valvolame, automatismi, stazioni di controllo, reti, erogatori, segnalatori, componenti ed accessori); compresa riparazione o la sostituzione se non più riparabile di ogni accessorio o componente deteriorato
3.5 STRUTTURE		
0	1	STRUTTURE EDILI
0	1	Interventi
	0 5	Riparazione ed eventuale sostituzione di coprigiunti di dilatazione (sia orizzontali che verticali) di qualsiasi tipo
MURATURE E PARETI DI SEPARAZIONE		
0	1	Interventi
	0 5	Riparazione di cornicioni, copertine, bordi di balconi, marcapiani, cordoli, muretti, ecc. sbrecciati, distaccati o comunque lesionati, sia in laterizio che in pietra naturale e cemento, compreso, ove non risulti possibile la riparazione, la fornitura, la completa ricostruzione e la fornitura del materiale e manufatti comunque occorrenti.
INTONACI		

	0		Interventi	
	1			

	0 5	Rifacimento e/ o ripresa di intonaci, su superfici piane o curve, compreso l'onere del ponteggio; l'intervento dovrà essere comprensivo anche degli oneri per eventuale utilizzo di prodotti idrorepellenti od aggrappanti;	
	1 0	Sigillatura di screpolature di intonaci e di qualunque manufatto per il quale si richieda tale tipo di intervento compresi mastici siliconici o quant'altro necessario per la sigillatura;	
0 4		PAVIMENTAZIONI	
	0 1	Interventi	
	0 5	Riparazione e/ o sistemazione di pavimenti smossi e/ o fessurati/ lesionati di qualsiasi natura e consistenza compresa la fornitura di nuovo pavimento il più possibile simile all'esistente tra quelli reperibili sul mercato e ogni materiale necessario;	
	1 0	Rifissaggio di gradini, soglie, zoccoli di battiscopa, ecc., ovvero sostituzione delle parti di elementi non riparabili con altri di tipo similare, larghezza ed altezza come esistenti	
	2 0	Stuccatura di pavimenti di qualsiasi materiale e formato, compresa eventuale scarnitura dell'esistente ammalorata.	
0 5		RIVESTIMENTI	
	0 1	Interventi	
	0 5	Sistemazione/ riparazione di rivestimento di pareti di qualsiasi tipo, smossi, sbrecciati e lesionati, compresa la fornitura di nuovo rivestimento il più possibile simile all'esistente ed ogni materiale necessario;	
	1 0	Ripresa di tinteggiature o verniciature di ogni tipo occorrenti, necessarie e conseguenti ad interventi di riparazione;	
	2 0	Rifacimento delle tinteggiature sulle parti di intonaco ripristinate, fino ad ottenere omogeneità di colore su tutta la parete di intervento;	
	2 5	Stuccatura di rivestimenti di qualsiasi materiale e formato, compresa eventuale scarnitura dell'esistente ammalorata.	
	3 0	Fissaggio o sostituzione di paraspigoli di qualunque tipo esistenti (PVC, alluminio, acciaio, legno, marmo, ecc.) sbrecciati, divelti o smossi.	
0 6		CONTROSOFFITTI	
	0 1	Interventi	
	0 5	Riparazione e sostituzione di controsoffitti ammalorati	
0 7		INFISSI	
	0 1	Interventi	
	0 5	Sigillatura di infissi e di qualunque manufatto per il quale si richieda tale tipo di intervento compresi mastici siliconici o quant'altro necessario per la sigillatura;	

	1 0	Riparazione e ripristino tenuta e funzionalità di cupole ed abbaini di qualsiasi tipo, forma e dimensione, compreso eventuale sostituzione di vetri e di accessori e componenti di apertura ed il ripristino della tenuta perimetrale fra parte apribile e telaio e fra telaio e solaio piano od a falda; compresa, se necessaria, la rimozione del manufatto e il suo trasporto a discarica.
	1 5	Riparazione e ripristino del regolare funzionamento di tutti gli infissi in metallo, telai e controtelai, interni ed esterni, in ferro ed alluminio, sia ad apertura manuale che con eletroserratura o motorizzata, compresa la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui le componenti non risultino più riparabili, delle ferramenta ed accessori come maniglie di ogni tipo, cerniere, bilici, serrature, molle chiudi-porta aeree ed a pavimento, guide di scorrimento, magneti, sistemi di apertura automatici di qualunque tipo ecc.
	2 0	Riparazione e ripristino del regolare funzionamento di tutti gli infissi in legno, telai e controtelai, interni ed esterni, sia ad apertura manuale che con eletroserratura o motorizzata, compresa la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui le componenti non risultino più riparabili, delle ferramenta ed accessori come maniglie di ogni tipo, cerniere, bilici, serrature, molle chiudi- porta aeree ed a pavimento, guide e rulli di scorrimento, magneti, sistemi di apertura automatici di qualunque tipo, cremonesi e spagnolette, ecc. e compreso:
	2 5	Opere di tassellatura o rettifica dei contorni;
	3 0	Serraggio di telai anche con applicazione di squadrette, ove necessario per i casi di parziale rovina degli incastri, su sportelli di finestra o persiane;
	3 5	Sostituzione di gocciolatoi, di fascette copriasta, di mostre, di tavolette di persiane;
	4 0	Riparazione e/o sostituzione di copri fili ed imbotti delle porte;
	4 5	La riparazione di serrature o cilindri in seguito a guasto, anche in seguito a tentativi di scasso o atti vandalici, ma non per sostituzione a seguito di smarrimento chiavi o cambio utenza.
	5 0	Rimozione di infissi non più riparabili se la sostituzione viene affidata all'Impresa Aggiudicataria
	5 5	Riparazione di maniglioni antipanico e sostituzione se non più riparabili.
	6 0	Sostituzione di vetri di qualsiasi tipologia, natura, spessore, forma e dimensione, montati su qualsivoglia infisso o struttura, rotti o incrinati per cause accidentali o atti vandalici.
	6 5	Ripristino o sostituzione dei mastici, degli stucchi, righette fermavetro e/ o delle guarnizioni, di qualsiasi natura, occorrenti per la tenuta dei vetri.
	7 0	Ripristino delle condizioni di sicurezza con fornitura e posa di pellicola trasparente antinfortunistica per vetri normali (stratificazione).
0		TAPPARELLE E TENDE

8		
	0	Interventi
	1	
	0 5	Mantenimento del regolare funzionamento mediante la pulizia e lubrificazioni dei componenti nonché la riparazione ovvero sostituzione in tutti i casi in cui le componenti non risultino più riparabili di:
	1 0	<input type="checkbox"/> nastri e ganci di unione

	1 5	<input type="checkbox"/> stecche o lamelle, tende in tessuto
	2 0	<input type="checkbox"/> staffe reggi rullo, rullo avvolgitore, puleggia
	2 5	<input type="checkbox"/> cinghie, funi di acciaio e cordoncini di manovra
	3 0	<input type="checkbox"/> guide di scorrimento sia orizzontali che verticali
	3 5	<input type="checkbox"/> rullini guida cinghia, carrucole di rinvio
	4 0	<input type="checkbox"/> avvolgitori automatici
	4 5	<input type="checkbox"/> motori avvolgitori
	5 0	<input type="checkbox"/> comandi elettrici
0 9		ASSISTENZE
	0 1	Interventi
	0 5	Ricerca guasti di impianti e tubazioni di impianti tecnologici in genere posate sottotraccia, sottopavimento od interrate e successivi ripristini delle pareti e delle pavimentazioni fino a ricondurre i luoghi di intervento allo stato di finitura preesistente, compresi materiali di pavimentazione e rivestimenti. L'intervento dovrà essere svolto anche in caso di fuoruscita dei liquidi veicolati;
	1 5	Pulizia di canne di esalazione, aerazione e fumarie, elementi di aerazione sulle coperture, grigliati e prese d'aria in qualunque luogo posizionati;
	2 0	Riparazione delle canne fumarie e di esalazione di qualsiasi materiale e dimensione, comprensivo della sostituzione di tratti, dei terminali esterni e di ogni altro onere per dare la piena funzionalità all'impianto.
	3 0	Interventi di qualsiasi natura per la raccolta ed il prosciugamento di acqua in qualsiasi luogo presente all'interno di locali, compreso l'uso di mezzi idonei
	8 5	Interventi di assistenza e prestazioni conseguenti lavorazioni di opere manutentive realizzate da impiantisti elettrici, termoidraulici, meccanici, fabbri, serramentisti, falegnami, ecc. fino al ripristino dei luoghi con finiture simili alle preesistenti.
1 0		ELEVATORI
	0 1	Interventi
		Mantenimento del regolare funzionamento degli impianti mediante riparazione, o sostituzione se non più riparabili, di tutte le parti costitutive l'installazione usurata, rotte o inefficienti ed in particolare:
	0 5	<input type="checkbox"/> argano;
	1 0	<input type="checkbox"/> centralina e pistone per impianti oleodinamici;
	1	<input type="checkbox"/> quadri di manovra e regolazione se integralmente sostituiti;

		5	
		2	<input type="checkbox"/> funi di trazione, pulegge, carrucole di trazione e rinvio;

	2 5	<input type="checkbox"/> componenti delle porte dei piani e loro azionamenti (serrature, controserrature, bottoniere, meccanismi di blocco o di scorrimento delle porte automatiche ai piani, motore e relativi dispositivi per l'azionamento e il controllo della chiusura e apertura delle stesse, dispositivi di richiusura automatica, carrelli, rulli e cerniere)
	3 0	<input type="checkbox"/> componenti della cabina (bottoniere e pulsanti di comando, dispositivi e apparecchi di illuminazione normale e di emergenza, rivestimento pavimenti);
	3 5	<input type="checkbox"/> componenti del gruppo freno;
	4 0	<input type="checkbox"/> guarnizioni dei pattini di guida della cabina e del contrappeso o pattini a rullo;
	4 5	<input type="checkbox"/> motore di sollevamento;
	5 0	<input type="checkbox"/> cavi flessibili;
	5 5	<input type="checkbox"/> fune del limitatore di velocità e relative apparecchiature per l'arresto della cabina sulle guide in caso di eccesso di velocità;
	6 0	<input type="checkbox"/> dinamo tachimetrica;
	6 5	<input type="checkbox"/> accessori degli impianti oleodinamici (valvole, guarnizioni, ecc.);
	7 0	<input type="checkbox"/> interruttori, relé, schede elettroniche e componenti dei quadri di manovra e regolazione;
	7 5	<input type="checkbox"/> impianto di illuminazione del vano corsa;
	8 0	<input type="checkbox"/> impianto citofonico e sue parti costitutive;
	8 5	<input type="checkbox"/> impianto di allarme e sue parti costitutive;
	9 0	<input type="checkbox"/> piccole parti di usuale consumo quali carboni, mollette di contatto, flessibili, anello di gomma, viti, lampadine, led di segnalazione, ecc.;
1 1		MANUTENZIONE LOCALI TECNICI
	0 1	Pulizia
	0 5	Pulizia dei locali in caso di necessità
1 2		PULIZIE
	0 1	pulizie e rimozioni in genere
	0 5	pulizie delle griglie di aerazione
	1 0	pulizia, rimozione e trasporto alle pubbliche discariche di qualsiasi materiale di risulta da lavorazioni o di rifiuto, presente sia all'interno ed all'esterno degli edifici, al fine di evitare facile rifugio ad animali, insetti, ecc.

 AORN CASERTA	<p>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE</p> <p>IMPRESA</p> <p>.....</p>	 SPP <i>Servizio Prevenzione & Protezione</i>
Azienda Ospedaliera “Sant’Anna e San Sebastiano” Caserta		n° 0 2025

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)

(art. 26 D. lgs. 9 Aprile 2008, n. 81)

Committente:
A.O.R.N. “Sant’Anna e San Sebastiano”
Caserta

Ditta Appaltatrice:

Oggetto dell’Appalto:
servizio ristorazione degenti

2025



Azienda Ospedaliera
“Sant’Anna e San Sebastiano”
Caserta

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZE

IMPRESA



n° 0
2025

INDICE

PREMESSA	3
1. CRITERI UTILIZZATI NELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	3
2. OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE	4
3. PRINCIPALI SIGLE E DEFINIZIONI.....	5
4. PRINCIPALI NORMATIVE DI RIFERIMENTO.....	5
5. ATTIVITÀ OGGETTO DELL’APPALTO.....	5
6. RIFERIMENTI DELL’AZIENDA OSPEDALIERA “SANT’ANNA E SAN SEBASTIANO”	6
6.1. RIFERIMENTI, FIGURE E RESPONSABILI DITTA APPALTATRICE.....	6
7. I LAVORATORI DELL’IMPRESA	7
8. PRINCIPALI ATTREZZATURE ED APPARECCHIATURE UTILIZZATE DALLA DITTA	7
9. DESCRIZIONE DELLE FASI DI LAVORO OGGETTO DELL’APPALTO	7
10. RISCHI SPECIFICI.....	7
11. RISCHI CONVENZIONALI	7
12. VERIFICA ATTIVITÁ INTERFERENZIALI	8
13. COSTI DELLA SICUREZZA (RISCHI INTERFERENTI)	8
14. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ADOTTATE	9
14.1 RISCHI ANTINFORTUNISTICI.....	9
14.2 LOGISTICA E MOVIMENTAZIONI	10
14.3 RISCHI PER LA SALUTE	11
15. ASPETTI ORGANIZZATIVI.....	12



Azienda Ospedaliera
“Sant’Anna e San Sebastiano”
Caserta

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

IMPRESA



n° 0
2025

PREMESSA

L’art. 3 della L. 123/2007 e l’art. 26 del D. Lgs. 9 Aprile 2008 n. 81, prevede l’elaborazione, da parte del Datore di lavoro committente, di un **unico documento di valutazione dei rischi** che indichi le misure adottate, per neutralizzare i rischi da interferenze derivanti da lavori affidati ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all’interno della propria azienda.

Il documento ha lo scopo di:

- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, l’Impresa appaltatrice e le altre imprese già operanti nel medesimo sito, per l’attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l’attività lavorativa oggetto dell’appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra tutti lavoratori impegnati ad operare nello stesso ambiente;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell’ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l’adozione di un comportamento consapevole e responsabile e la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro;
- ridurre anche per i pazienti ed i visitatori ogni possibile rischio che dalle attività oggetto dell’appalto possano derivare.

La valutazione dei rischi è soggetta ad aggiornamento nel caso dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività.

Il documento non contempla la valutazione dei rischi specifici propri delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, i quali, pertanto, dovranno attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dall’art. 28 del D.Lgs. 81/08.

1. CRITERI UTILIZZATI NELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Sono stati effettuati, preliminarmente alla individuazione e valutazione dei rischi derivanti dalle interferenze e all’adozione delle relative misure di prevenzione e protezione, incontri tra il Committente, nella persona del Gestore del contratto ed RSPP ed il Responsabile dell’Impresa Appaltatrice (di seguito DITTA) supportato dal proprio responsabile RSPP, al fine di identificare le attività previste dal contratto e le interferenze che potrebbero derivare dal loro svolgimento.

Sono stati individuati e valutati i rischi derivanti dalle suddette interferenze e concordate le relative misure di prevenzione e protezione e, ove necessario, distinte per ogni fase di attività.



Azienda Ospedaliera
“Sant’Anna e San Sebastiano”
Caserta

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZE

IMPRESA



n° 0
2025

2. OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE

Il responsabile della Ditta si impegna:

1. ad adottare tutte le misure previste dal presente documento
2. a mettere a conoscenza i propri lavoratori dei contenuti del presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenze
3. all’adempimento a tutti gli obblighi in materia di prevenzione e protezione dei rischi relativi ai propri lavoratori compresa la formazione, informazione e la consegna dei DPI e la sorveglianza sanitaria
4. a trasmettere all’A.O.R.N. “Sant’Anna e San Sebastiano” tutte le eventuali osservazioni ed integrazioni al presente documento dopo aver effettuato il sopralluogo e dopo aver preso atto delle situazioni operative presenti in ciascun contesto di rischio.
5. ad informare tempestivamente e preventivamente l’A.O. di ogni variazione nelle procedure seguite, attrezzature e sostanze usate ed in generale qualsiasi variazione delle attività che possa avere influenze sui rischi individuati e valutati.
6. a comunicare l’elenco dei propri lavoratori completo di idoneità alla mansione e attestazione di avvenuta formazione informazione ai sensi del d.lgs 81/08.
7. a fornire copia del DVR aziendale compreso allegato COVID.
8. a comunicare l’elenco delle attrezzature utilizzate accompagnate da una dichiarazione che evidenzi:
 - ✓ che le attrezzature siano conformi alle norme in materia;
 - ✓ che siano utilizzate solo dal personale formato;
 - ✓ che siano sottoposte alla necessaria manutenzione.

Caserta, li

Il Responsabile dell’ Impresa
Timbro e Firma



Azienda Ospedaliera
“Sant’Anna e San Sebastiano”
Caserta

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

IMPRESA



nº 0
2025

3. PRINCIPALI SIGLE E DEFINIZIONI

COMMITTENTE /AZIENDA	Azienda Ospedaliera “Sant’Anna e San Sebastiano”
DITTA	Ditta Appaltatrice
Coordinatore d’Area	Capo Ufficio, Capo Sala, Capo Tecnico
SPP	Servizio di Prevenzione e Protezione
RSPP	Responsabile del SPP
ASPP	Addetto Servizio Prevenzione e Protezione
Gestore del contratto	Il responsabile dell’Azienda che gestisce i rapporti lavorativi con la Ditta
Interferenza	Circostanza dove si verifica un contatto rischioso tra il personale della Committente e quello dell’Appaltatrice o tra il personale di imprese diverse che operano contemporaneamente nella stessa area aziendale con contratti indipendenti.

4. PRINCIPALI NORMATIVE DI RIFERIMENTO

D.Lgs. 81/2008	Attuazione dell'articolo 1 della Legge 3 agosto 2007 n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro
DETERMINAZIONE n. 3/2008 - 5 marzo 2008	Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza. (GU n. 64 del 15-3-2008)
GdL - Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome	Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome “Linee guida per la stima dei costi della sicurezza nei contratti pubblici di forniture oservizi” 20 marzo 2008

5. ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

Appalto” servizio ristorazione degenti.”



Azienda Ospedaliera
“Sant’Anna e San Sebastiano”
Caserta

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZE

IMPRESA



n° 0
2025

6. RIFERIMENTI DELL’AZIENDA OSPEDALIERA “SANT’ANNA E SAN SEBASTIANO”

Direttore Generale	Dott. Gennaro Volpe
Datore di Lavoro Delegato	Arch. Antonio Rocchio.
RSPP	Dr.ssa Margherita Agresti
Riferimenti SPP	0823/232504 - 0823/232508
ASPP – Addetto Servizio Prevenzione e Protezione	Sig. Vincenzo Schiavone
Medico Competente	Dott.ssa Arianna del Prete.
Medico Autorizzato	Dr. Andrea Stanga
Esperto Qualificato	Dr. Fabrizio Cammarota
RRLLSS Aziendali	Barillà Gianfranco, Boccagna Francesco, Fabio Di Gioia, Angelina Merola, Mastropietro Antonietta, Zevi Raffaele

6.1 RIFERIMENTI, FIGURE E RESPONSABILI DITTA APPALTATRICE

Ditta	
Legale Rappresentante	
Datore di Lavoro	
RSPP	
Medico Competente	
RLS	
Partita IVA n.	
Codice fiscale	
Posizione CCIAA n.	
CIG n.	
REA n.	
Sede Legale	
Indirizzo	
Telefono	



Azienda Ospedaliera
“Sant’Anna e San Sebastiano”
Caserta

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

IMPRESA



nº 0
2025

7. I LAVORATORI DELL'IMPRESA

L'elenco completo dei lavoratori, con relative idoneità alla mansioni, qualifica e partecipazione a corsi di formazione ed informazione di sicurezza, sono dalla Ditta forniti aggiornati al RSPP dell'Azienda.

8 PRINCIPALI ATTREZZATURE ED APPARECCHIATURE UTILIZZATE DALLA PITTA

Per le attrezzature e le principali apparecchiature, la Ditta fornirà agli operatori procedure operative di utilizzo e manutenzione.

9 DESCRIZIONE DELLE FASI DI LAVORO OGGETTO DELL'APPALTO

ATTIVITA'

Le attività praticate dall'Impresa, descritte in questo documento, relative al solo personale della Ditta Appaltatrice, risultano essere: servizio ristorazione degenti .

10 RISCHI SPECIFICI PRESENTI IN AZIENDA

(Collegati all'uso di sostanze o prodotti chimici o all'esposizione ad agenti fisici)

PALAZZINA	RISCHIO
H	Agenti chimici pericolosi
F	Agenti cancerogeni mutageni
L	Agenti chimici infiammabili e/o esplosivi
PAL. SANIT.	Agenti biologici
TUTTE	Rumore

PALAZZINA	RISCHIO
ASSENTI	Vibrazioni
AREA ESTERNA	Automezzi di lavoro
TUTTE	Attrezzature
I – F - N	Esposizione a raggi X
TUTTE	VDT

11 RISCHI CONVENZIONALI

(Connessi all'attività di lavoro ed all'uso delle apparecchiature, impianti presenti nelle aree di lavoro)

AREA	RISCHIO
	Barriere architettoniche
interna	Porte, Vie ed uscite di esodo e di emergenza
interna	Segnaletica di sicurezza
interna	Pavimenti, scale, parapetti
interna	Illuminazione ed aerazione
interna	Impianti elettrici
	Impianti di ventilazione e di aerazione
interna	Investimento cose

AREA	RISCHIO
	Lavoro in quota (> 2 metri)
	Organi meccanici in movimento
	Rete idrica antincendio
	Rete di trasmissione dati
interna	Rischi da apparecchiature speciali
interna	Stress lavoro correlato



Azienda Ospedaliera
“Sant’Anna e San Sebastiano”
Caserta

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

IMPRESA



n° 0
2025

interna	Punture, tagli e abrasioni
interna	Scivolamento, cadute a livello
	Cadute dall’alto
	Carichi sospesi

12 VERIFICA ATTIVITÁ INTERFERENZIALI

I rischi interferenziali sono stati valutati sulla base della conoscenza di quelli presenti nei luoghi di lavoro presso i quali si deve eseguire il contratto, tenendo in considerazione i rischi insiti nelle attività contrattuali da eseguirsi, nonché della durata delle stesse e vengono di seguito elencati.

13 COSTI DELLA SICUREZZA (RISCHI INTERFERENTI)

La prevenzione e riduzione dei rischi d’interferenza, consistono nell’informazione e formazione del personale del Fornitore, riunioni di coordinamento, due per anno, e per installazione segnaletica della sicurezza. Di conseguenza si stima che i costi per la sicurezza sono quantificabili in € 1000 per anno per tutto il periodo del contratto. .

14 VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ADOTTATE

14.1 RISCHI ANTINFORTUNISTICI

RISCHIO	DESCRIZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ADOTTARE
RISCHIO DI CADUTA	Rischio Per Operatori Ditta In Appalto Rischio di caduta per ostacoli e/o pavimenti resi scivolosi a causa di fuoruscita accidentale di liquidi non tempestivamente segnalata e/o adeguatamente rimossi, o di materiali dai rifiuti, o a causa di altre attività quali quelle di pulizia.	Per evitare di poter far scivolare i lavoratori ed i visitatori, la ditta di pulizia ha l’obbligo di segnalare la presenza di pavimenti bagnati. Qualsiasi fuoriuscita accidentale di liquidi, deve essere immediatamente rimossa e ripulita utilizzando idonee attrezzature e DPI.
RISCHIO MECCANICO	Movimentazione manuale dei carichi.	Devono essere immediatamente segnalate al Coordinatore d’Area, defezioni non conformi ai percorsi assistenziali ed ad attività sanitarie, già stabiliti con protocolli e procedure.



Azienda Ospedaliera
“Sant’Anna e San Sebastiano”
Caserta

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZE

IMPRESA



n° 0
2025

RISCHI DA LAVORO NOTTURNO	Rischi da alterazione del ritmo circadiano da svolgimento del lavoro durante turni notturni.	Rispetto della turnazione, preservando il riposo del giorno successivo.
USO DELLE ATTREZZATURE DI LAVORO	Non idonea gestione delle apparecchiature.	Le attrezzature in uso dovranno essere conformi ai requisiti di sicurezza così come definite dal D. Lgs.81/2008 e sottoposte a verifiche preventive di sicurezza e manutenzione periodica. L’uso sarà esclusivo del personale formato.
TAGLI E PUNTURE	Taglienti e aghi sono sistemati, da parte del personale sanitario, in appositi contenitori.	È vigente in azienda una procedura specifica in materia di gestione da puntura e da tagli accidentali. Taglienti e pungenti vanno smaltiti esclusivamente nei contenitori rigidi appositi e inseriti poi in un secondo contenitore per lo smaltimento. Utilizzare sempre gli appositi DPI. In caso di puntura o tagli recarsi al Pronto Soccorso dell’Azienda dichiarando le modalità dell’evento. Comunicare l’infortunio al RSPP dell’AORN, specificando l’accaduto.
RISCHIO INCENDIO E GESTIONE EMERGENZA	Rischio di innesto e propagazione di incendio: evento connesso con maggiore probabilità a <ul style="list-style-type: none">- deposito ed utilizzo di materiali infiammabili e facilmente combustibili;- utilizzo di fonti di calore;- violazione del divieto di fumo;- Luoghi più pericolosi per il principio d’incendio i locali seminterrati, i locali non presidiati.	Gli ospedali sono classificati come strutture a rischio elevato di incendio. All’interno di tutto l’ospedale è vietato fumare e usare fiamme libere. È necessario evitare l’accumulo di materiali combustibili. Lasciare sempre libere le vie d’esodo. La DITTA deve provvedere a prendere visione delle procedure di gestione dell’emergenza incendio disponibile presso il Servizio di Prevenzione e Protezione ed attenersi a quanto ivi indicato.



Azienda Ospedaliera
“Sant’Anna e San Sebastiano”
Caserta

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZE

IMPRESA



n° 0
2025

Il rischio elettrico, associato alle

seguenti cause.

- Cattiva realizzazione/progettazione degli impianti elettrici,
- carente manutenzione degli stessi,
- scorretto utilizzo di apparecchiature ad alimentazione elettrica (ad es. uso di prolunghe, spine multiple, ciabatte), può dare origine ad incendi, a seguito di corto circuito.

Gli ospedali sono classificati come strutture a rischio elevato di incendio. All’interno di tutto l’ospedale è vietato fumare e usare fiamme libere. La DITTA deve provvedere a prendere visione delle procedure di gestione dell’emergenza incendio disponibile presso il Servizio di Prevenzione e Protezione ed attenersi a quanto ivi indicato.

**RISCHIO
ELETTRICO**

14.2 LOGISTICA E MOVIMENTAZIONI

RISCHIO	DESCRIZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ADOTTARE
MMC	Movimentazione di pazienti, attrezzature, dispositivi ecc.	Rispetto delle procedure aziendali ed uso di calzature antisdruciollo.
ACCESSO ALLE AREE OSPEDALIERA	Possibilità di interferenza con altri veicoli ed altri mezzi condotti dai dipendenti dell’Azienda, di altre Ditte in appalto e degli utenti e con il traffico pedonale.	L’accesso e la circolazione dei mezzi nelle aree esterne agli edifici deve avvenire rispettando la segnaletica presente e conformemente alle regole generali del codice della strada. Nelle aree interne all’Azienda, tutti i mezzi devono comunque procedere con velocità “a passo d’uomo”. Il parcheggio delle auto e dei mezzi delle Ditte è consentito solo negli spazi autorizzati salvo specifica autorizzazione del gestore del contratto.



Azienda Ospedaliera
“Sant’Anna e San Sebastiano”
Caserta

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZE

IMPRESA



n° 0
2025

CARICO / SCARICO E MOVIMENTAZIONE MATERIALI	Il carico dei materiali, avviene presso i luoghi di raccolta assegnati da AORN.	Il conferimento di materiali ed attrezzature di lavoro, deve avvenire negli orari e nei luoghi concordati con il responsabile aziendale del contratto. In presenza di rischi per terzi devono essere interrotte le attività.
DEPOSITI	L’accumulo di materiale combustibile può causare rischi di incendio, intralcio alla mobilità interna, ostruzione delle vie di esodo e delle uscite di emergenza.	Deposito di materiali/attrezzature deve avvenire di norma solo nei locali o aree esterne affidati alla Ditta. Sono vietati gli stoccaggi non autorizzati. Per lo stoccaggio temporaneo in aree esterne, il luogo deve essere segnalato e adeguatamente, recintato.

14.3 RISCHI PER LA SALUTE

RISCHIO	DESCRIZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ADOTTARE
AGENTI BIOLOGICI	Agenti biologici pericolosi sono presenti in ambiente sanitario, in quelli contaminati da liquidi corporei o venuti a contatto con pazienti portatori di malattie infettive.	Applicare i principi di buona prassi igienica, in particolare la corretta igiene delle mani. Gli operatori della ditta esterna devono aver ricevuto una corretta informazione e formazione specifica sul rischio biologico. Taglienti e pungenti sono inseriti esclusivamente nei contenitori rigidi appositi e inseriti poi in un secondo contenitore per lo smaltimento. Porre comunque attenzione per possibile non corretta



Azienda Ospedaliera
“Sant’Anna e San Sebastiano”
Caserta

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZE

IMPRESA



n° 0
2025

		applicazione della procedura da parte del personale dell’AORN. Utilizzare sempre gli appositi DPI (scarepe con puntale, guanti in cuoio e mascherina)..
RISCHI DA STRESS LAVORO CORRELATO	Patologie dell’organizzazione del lavoro e problemi relazionali	Organizzazione del lavoro con l’obiettivo di preservare l’equilibrio psico/fisico del lavoratore



Azienda Ospedaliera
“Sant’Anna e San Sebastiano”
Caserta

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZE

IMPRESA



n° 0
2025

14.4 RISCHI FISICI

RADIAZIONI IONIZZANTI	MACCHINE RX, SORGENTI RADIOISOTOPI IN FORMA SIGILLATA E NON	<p>il funzionamento. rischi interferenti e misure rispetto della segnaletica e divieto di accesso a zone con segnale luminoso indicante.</p> <p>concordare con il coordinatore dell’area le modalità e gli orari di accesso prima di ogni intervento per effettuarli in assenza rischio.</p> <p>possibile intervento contemporaneo con personale tecnico delle ditte fornitrici delle apparecchiature.</p>
RADIAZIONI NON IONIZZANTI RISONANZA MAGNETICA	<p>Rischio di infortunio nei locali destinati a diagnostica con Risonanza Magnetica Nucleare le radiazioni dovute a presenza del campo magnetico statico; si impone la massima attenzione poiché esso è SEMPRE ATTIVO:</p> <p>Introdurre elementi metallici nel locale del magnete costituisce pericolo per le apparecchiature e per gli operatori presenti.</p> <p>Infortunio dovuto alla</p>	<p>L’area dell’impianto R.M. è ad accesso regolamentato Prima di accedere alla sala è necessario prendere visione delle Norme Interne affisse anche nella sala controllo operatore .</p> <p>L’accesso alla zona controllata per la presenza di campo magnetico(area delimitata da specifica segnaletica) è vietato</p> <ul style="list-style-type: none">- i portatori di pace maker e stimolatori elettrici o altre apparecchiature elettroniche; ai portatori di protesi metalliche, schegge o clips in materiale ferromagnetico o paramagnetico;ai portatori di preparati metallici intracranici <p><u>- Nel l’area del l’impianto R.M. è inoltre vietato di introdurre materiali ferromagnetici .</u></p> <p>- Nel caso in cui per motivi di servizio il personale della Ditta debba accedere al sito R.M. , deve chiedere l’autorizzazione al tecnico presente in quel momento</p> <p><u>La DITTA rilascerà una dichiarazione di idoneità fatta dal proprio medico competente per l’accesso ai locali</u></p>



Azienda Ospedaliera
“Sant’Anna e San Sebastiano”
Caserta

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZE

IMPRESA



n° 0
2025

presenza di apparecchi

RADIAZIONI LASER	<p>laser di Classe 3-o Classe 4- Rischio elevato (pericolosi particolarmente per l’occhio con osservazione diretta, riflessione speculare, diffusione: emettono un particolare tipo di luce(VIS, UV o IR), in una sola direzione, concentrando grandi quantità di energia in breve tempo e in un punto preciso. Apparecchiature utilizzate in sale operatorie e ambulatori di Oculistica, ORL ed Ostetricia</p>	<p>Rispetto della segnaletica e divieto di accesso a zone con segnale luminoso indicante il funzionamento.</p> <p>Concordare con il coordinatore dell’area le modalità e gli orari di accesso prima di ogni intervento.</p>
-------------------------	---	---



Azienda Ospedaliera
“Sant’Anna e San Sebastiano”
Caserta

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZE

IMPRESA



n° 0
2025

15. ASPETTI ORGANIZZATIVI

FASE	DESCRIZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ADOTTARE
CONDIZIONI NON PREVISTE DAL DUVRI	Condizioni di rischio non prese in considerazione nel presente documento.	Qualora si verificassero condizioni diverse da quelle stimate nel documento o fossero apportate alle attività appaltate cambiamenti che potrebbero avere influenza negativa sull’efficacia delle misure di prevenzione e protezione da interferenze adottate, il responsabile dell’Azienda esterna deve farne comunicazione preventiva al Committente.
SUBAPPALTO	Subappalto da parte della ditta esterna di parte delle attività: consentito nei limiti previsti dal Codice degli Appalti.	
MODALITA DI RICONOSCIMENTO DEI LAVORATORI	I lavoratori della ditta esterna o in subappalto devono essere facilmente riconoscibili ed identificabili	Nell’ambito dello svolgimento delle attività, il personale esterno occupato 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).
INTERFERENZE TRA AZIENDE ESTERNE	Rischi da presenza contemporanea di più aziende nella medesima area di lavoro.	Qualora fosse necessario l’esecuzione di attività di più aziende esterne, in contemporanea, nello stesso luogo o comunque in condizioni tali da poter generare rischi di interferenza a causa delle caratteristiche di procedure operative, attrezzature, sostanze pericolose, emissioni ecc., dovrà essere svolta preventivamente, una azione di coordinamento tra



Azienda Ospedaliera
“Sant’Anna e San Sebastiano”
Caserta

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZE

IMPRESA



n° 0
2025

le Aziende ed il Committente
(Cd’A. e SPP) per cooperare a
predisporre le necessarie misure
tecnico/organizzative per la
prevenzione e protezione dai
suddetti rischi da interferenza.

L’IMPRESA

.....
PER L’AZIENDA OSPEDALIERA
Direttore Generale

Lì

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI
DEGENTI DELL’A.O.R.N. SANT’ANNA E SAN SEBASTIANO**

ALLEGATO N.8

Dettaglio del personale attualmente impiegato

N. PROGRES.	Mansione	Qualifica	Livello	CCNL Applicato
1	ADDETTO MENSA	OPE	5	Pubblici Esercizi
2	ASM/MAGAZZINIERE	OPE	5	Pubblici Esercizi
3	IMPIEGATO D'ORDINE	IMP	3	Pubblici Esercizi
4	DIETISTA	IMP	3	Pubblici Esercizi
5	CUOCO DI CUCINA	OPE	4	Pubblici Esercizi
6	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
7	ADD.RILEV.PASTI/ASM	OPE	4	Pubblici Esercizi
8	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
9	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
10	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
11	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
12	CUOCO DI CUCINA	OPE	4	Pubblici Esercizi
13	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
14	CAPO GRUPPO MENSA	OPE	4	Pubblici Esercizi
15	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
16	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
17	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
18	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
19	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
20	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
21	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
22	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
23	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
24	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
25	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
26	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
27	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
28	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
29	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
30	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
31	CUOCO DI CUCINA	OPE	4	Pubblici Esercizi
32	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
33	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
34	CUOCO DI CUCINA	OPE	4	Pubblici Esercizi
35	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
36	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
37	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
38	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi

39	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
40	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
41	ADD.RILEVAZ.PASTI	OPE	5	Pubblici Esercizi
42	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
43	ADDETTO MENSA	OPE	6S	Pubblici Esercizi
44	DIETISTA	OPE	4	Pubblici Esercizi
45	Addetta alle pulizie	OPE	7	Pubblici Esercizi
46	ADDETTO MENSA	OPE	6	Pubblici Esercizi
47	CAPO GRUPPO	OPE	3	Pubblici Esercizi
48	CAPO GRUPPO	OPE	4	Pubblici Esercizi

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI
DEGENTI DELL’A.O.R.N. SANT’ANNA E SAN SEBASTIANO**

ALLEGATO N.9

Dettaglio elenco macchine e attrezzature

SALA PRELAVORAZIONE PESCE	
banco lavorazione con lavello	1
tavolo inox a servizio ad 1 ripiano	1
lavamani acciaio inox	1
SALA PRELAVORAZIONE CARNI ROSSE	
banco lavorazione ad 1 ripiano con foro centrale	1
tavolo ad 1 riapiano in acciaio inox	1
tavolo ad 2 riapiano in acciaio inox	1
tavolo in acciaio inox a 1 vasca con gocciolatoio	1
sterilizzatore coltelli a raggi UV	1
affettatrice	1
tritacarne	1
lavandino in acciaio inox	1
DOTAZIONE IN TUTTE LE SALE PRELAVORAZIONE	
lampade germicida	6
impastatrice	1
LOCALE COTTURA	
abbattitore temperatura	1
cella frigo per piatti freddi con 3 carrelli portateglie ed 1 carrello piccolo a 4	1
cucina a 4 fuochi per diete	1
cuocipasta con 2 cestelli	1
armadietto pensile a 2 ante per alimenti per celiaci	1
cappa di aspirazione	1
banchi acciaio inox a 2 ripiani	3
banchi acciaio inox a 1 ripiano	6
lavello acciaio inox con 1 gocciolatoio	1
bollitori	3
fly top	1
forno a 10 teglie	1
forno a 20 teglie	1
cucine a 4 fuochi ciascuna	2
brasiere	3
SALA INVASCHETTAMENTO	
carrelli burlodge per 24 vassoi	18
stazione BI POD	3
vassoi per burlodge	500
nastro trasportatore	1
lavamani acciaio inox	1
carrello colazione	4
armadio mantenimento caldo	1
armadio mantenimento freddo	1
Carrello per bagnomaria	4
tavoli acciaio inox con 1 ripiano	4
scaffale a 4 ripiani	1
chiuditrice manuale	1
lampada antiinsetti	1
carrelli con 2 ripiani	6

A.O. SANT'ANNA E SAN SEBASTIANO		ATTUALE
Attrezzature		N°
SALA EX DIREZIONE		
scaffali acciaio inox		2
SPOGLIATOIO DONNE		
Armadietti ad 1 anta		21
Armadietti ad 3 ante		2
Armadietti ad 2 ante		8
Panche		3
Scarpiere in plastica colorata a 3 scomparti		5
asciugamani elettrica		1
SPOGLIATOIO UOMINI		
armadietti a 1 anta		10
panca		1
scarpiere in plastica a 3 scompartimenti ciascuno		2
asciugamano elettrico		1
INGRESSO DIPENDENTI		
lampada anti insetti		1
MAGAZZINO		
tavoli		2
scaffali a 4 ripiani		5
bascula		1
transpallet		1
cella frigo per formaggi e salumi con scaffale inox a 4 ripiani		1
cella frigo per carni bianche con scaffale inox a 4 ripiani		1
cella frigo per carni rosse con scaffale inox a 4 ripiani		1
cella frigo per frutta e verdura con scaffale inox a 4 ripiani		1
cella surgelati con scaffale inox a 4 ripiani		1
LOCALE DEPOSITO DETERSIVO		
scaffali a 4 ripiani		2
SALA LAVAGGIO E DEPOSITO PENTOLAME PULITO		
scaffali a 4 ripiani		2
lavandino a vascone acciaio		2
tavolino acciaio a servizio lavandini		1
scaffale a 4 ripiani con ruote		1
SALA PRELAVORAZIONE CARNI BIANCHE		
tavolo acciaio a 1 ripiano		1
tavolo lavorazione con foro centrale		1
lavello acciaio a 1 vasca con 1 gocciolatoio		1
lavandino acciaio		1
sterilizzatore coltelli a raggi UV		1
SALA PRELAVORAZIONE VERDURE		
Banco acciaio inox a due ripiani		1
lavandino inox		1
pelapatate		1
lavello con foro centrale		1
tritaverdure		1
frullatore ad immersione+ frusta		1

ZONA LAVAGGIO	
shubic trasforma scarti	1
lavabiancheria	1
tavoli acciaio inox con 2 ripiano	4
scaffali con 4 ripiani	2
lavastoviglie a nastro	1
lavello ad una vasca con gocciolatoio	1
lavastoviglia a capottina	1
lampada germicida	1
CORRIDOIO SPORCO	
carrello portarifiuti con vascone plastica	1
motrice "Biga" per tresporto carrelli burlodge	1
carrelli bassi	2
UFFICIO	
scrivanie	2
sedie	2
armadio	1
computer	1

ATTESTAZIONE DI VERIFICA E REGISTRAZIONE CONTABILE

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

PROCEDURA DI GARA APERTA E TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO ANNUALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI DEGENTI DELL’AORN “S.ANNA E S.SEBASTIANO” DI CASERTA - INDIZIONE E APPROVAZIONE ATTI DI GARA.

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

Il costo derivante dal presente atto : €48.901,86

- è di competenza dell’esercizio 2025 , imputabile al conto economico 5020202150 - Incent.personale collab.attività consul.non sanit.
da scomputare dal preventivo di spesa
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 : €990.000,00

- è di competenza dell’esercizio 2025 , imputabile al conto economico 5020201100 - Mensa per degenti
da scomputare dal preventivo di spesa 5/10
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 : €990.000,00

- è di competenza dell’esercizio 2026 , imputabile al conto economico 5020201100 - Mensa per degenti
da scomputare dal preventivo di spesa 5/10
che presenta la necessaria disponibilità
- è relativo ad acquisizione cespiti di cui alla Fonte di Finanziamento

Caserta li, 16/09/2025

il Direttore
UOC GESTIONE ECONOMICO FINANZIARIA
Eduardo Chianese