



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
AFFIDAMENTO TRIENNALE CON OPZIONE DI RINNOVO ANNUO DEL SERVIZIO DI
FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE PASTI, OCCORRENTI AI REPARTI DI DEGENZA ED
ALLE MENSE OSPEDALIERE DELL'AZIENDA SANITARIA LOCALE N° 7 DI CARBONIA.
GARA N. 3165160
CIG N°3138756762

Art. 1 - OGGETTO DELL' APPALTO

Il presente Capitolato Speciale ha per oggetto la disciplina dell'appalto relativo al servizio di fornitura e somministrazione pasti per i degenti, per il personale dipendente e, per le persone nominativamente autorizzate, presso i seguenti ospedali gestiti dall'Azienda Sanitaria Locale n° 7 di Carbonia (di seguito denominata A.S.L.) stazione appaltante:

Distretto di Carbonia:

- Presidio Ospedaliero Sirai

Distretto di Iglesias

- Presidio Ospedaliero S. Barbara
- Presidio Ospedaliero C.T.O.

Il servizio è articolato in un UNICO LOTTO di gara inscindibile. Codice Identificativo Gara N°3138756762

S'intendono forniti in prestazione:

- preparazione e cottura dei pasti presso un centro di produzione di proprietà od in possesso della ditta aggiudicataria;
- trasporto del vitto con mezzi ed attrezzature idonei dal centro di produzione esterno alle strutture ospedaliere dell'A.S.L.;
- veicolamento ai piani di degenza ed alle mense ospedaliere, con appositi carrelli;
- confezionamento e distribuzione dei pasti secondo le procedure indicate nel presente Capitolato;
- approvvigionamento di ogni genere di consumo alimentare, nonché di ogni e qualunque attrezzatura, apparecchiatura, mezzi e personale, necessari alla fornitura del servizio oggetto d'appalto;
- fornitura di generi alimentari extra pasto, non confezionati;
- n°1 punto cottura nella mensa dipendenti;
- ripristino ante distribuzione pasti, riassetto e pulizia dei locali mensa e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti ai dipendenti;
- smaltimento umido fino ai punti centrali si raccolta

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere in particolare:

- ❖ al coordinamento ed alla direzione del servizio in appalto attraverso l'inserimento di propri responsabili;
- ❖ alla preparazione delle diete ordinarie e speciali da somministrare ai pazienti ricoverati prevedendo la somministrazione dei pasti (pranzo e cena) mediante il sistema del "vassoio personalizzato" con l'utilizzo di specifici materiali che garantiscano la riduzione dei tempi intercorrenti tra preparazione e somministrazione dei pasti salvaguardando l'appetibilità e salubrità degli alimenti.
- ❖ all'organizzazione dell'attività di preparazione, cottura, confezionamento e porzionatura dei pasti (colazione inclusa) su vassoi personalizzati destinati ai reparti di degenza;
- ❖ all'apparecchiatura e sparcchiatura dei tavoli nelle camere degenza;
- ❖ alla consegna dei medesimi direttamente al letto del paziente attraverso l'utilizzo di appositi carrelli portavassoi, tenendo presente la criticità dei percorsi degli ospedali;
- ❖ al ritiro dei vassoi e delle stoviglie dai reparti e dell'umido;
- ❖ alla pulizia presso i reparti di degenza dei tavoli porta vassoi e pulizia dei tavoli;
- ❖ alla gestione di tutte le prestazioni occorrenti per il corretto funzionamento dei banchi self-service destinati alla distribuzione dei pasti ai dipendenti o alle persone nominativamente autorizzate dall'A.S.L.
- ❖ al riassetto e pulizia a propria cura e spese dei locali mensa e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei pasti ai dipendenti;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

- ❖ all'effettuazione di regolari ed adeguati controlli qualitativi (da trasmettere poi alle Direzioni Ospedaliere) sulle materie prime, sui processi produttivi e sui prodotti finiti;
- ❖ a dotarsi di due manuali di **Autocontrollo (HACCP)** uno per il Centro cottura l'altro per il locale in cui avviene il porzionamento o la distribuzione dei pasti. I manuali dovranno contemplare i rischi, le criticità delle attività e le azioni correttive adottate trascrivendole su apposite schede.
- ❖ all'acquisto, installazione e messa in funzione di tutti i materiali necessari all'attivazione di un sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti;
- ❖ all'impiego dei generi alimentari di prima qualità, aventi le caratteristiche igienico-sanitarie minime richieste dalle norme di legge vigenti in materia;
- ❖ alla confezione delle diete ordinarie e speciali richieste dall'A.S.L. secondo quanto previsto nel piano dietetico per degenti;
- ❖ alla confezione dei pasti e distribuzione dei vassoi con modalità self-service per i dipendenti nella stessa composizione quantitativa indicativamente rappresentata dal menù tipo, prevedendo anche il riordino dei tavoli per consentire il plurimo utilizzo durante il turno di mensa; ed il costante rifornimento della quantità necessaria su ogni tavolo di olio, aceto, sale, pepe e stuzzicadenti;
- ❖ al mantenimento igienico-ambientale di tutte le aree utilizzate dalla ditta aggiudicataria, nonché dei depositi e dei locali di servizio;
- ❖ a tutte le operazioni e le prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio in appalto;

L'unico onere per l'A.S.L. è il costo giornaliero del pasto (colazione, pranzo, cena), onnicomprensivo dei suddetti processi di conduzione e gestione, ed il costo unitario di ciascun genere alimentare fornito extra pasto.

L'importo totale presunto del contratto per la durata di anni 3 ammonta ad. € 5.700.000,00 **compresi gli oneri di sicurezza, nonché gli oneri del costo del personale, non soggetti a ribasso** oltre la sola IVA di legge Il centro di produzione idoneo e non sottodimensionato rispetto al servizio oggetto dell'appalto dovrà essere ubicato nell'ambito del territorio della Provincia, o allocato ad una distanza dai Presidi Ospedalieri di percorrenza stradale non superiore ad un ora di tempo, a pena di esclusione.

Il presente appalto è soggetto alla normativa vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture, con particolare riferimento ai tempi ed alle forme di pubblicità della gara previsti agli artt. 64 e seguenti del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n° 163 e successive modificazioni ed integrazioni.

La pubblicazione del presente appalto come la presentazione delle offerte da parte delle ditte non costituiscono impegno definitivo dell'A.S.L. alla effettiva aggiudicazione in carenza di eventuali autorizzazioni e/o approvazione regionali.

La proposta di aggiudicazione da parte di apposita Commissione diventa vincolante per l'A.S.L. solo dopo le eventuali suddette autorizzazioni e/o approvazione regionali.

L'offerta, vincolante per la ditta dal momento della presentazione, impegnerà l'A.S.L. solo a seguito dell'avvenuto perfezionamento dell'atto di aggiudicazione definitiva. In caso di rinuncia da parte della ditta prima dell'aggiudicazione definitiva, l'A.S.L. si riserva la facoltà di provvedere all'incameramento della cauzione provvisoria, addebitando alla ditta aggiudicataria le spese derivanti dall'aggiudicazione del servizio ad altro fornitore.

L'A.S.L. si riserva di non dare corso ad alcuna aggiudicazione nella eventualità che per disposizioni regionali/nazionali vengano a modificarsi le condizioni essenziali di gara, come anche per motivi di opportunità o per eccessiva onerosità del contratto rispetto alle previsioni di spesa, senza che la ditta possa vantare e pretendere alcun ristoro/risarcimento/indennizzo.

Art. 2 – DURATA

La durata del contratto è stabilita in giorni 1095, pari ad anni 3 (TRE) con opzione di rinnovo annuale, dalla data di inizio della fornitura/servizio regolarmente notificata o dalla data diversamente stabilita dal contratto. Permane, comunque, l'obbligo per la ditta aggiudicataria di concedere una eventuale proroga tecnica non inferiore a mesi sei alle condizioni contrattuali tutte vigenti alla scadenza naturale dell'affidamento principale.



E' escluso il rinnovo tacito dell'appalto.

L'affidamento del servizio è soggetto ad un periodo di prova di giorni 60, qualora il periodo di prova abbia esito favorevole, l'appalto del servizio si ritiene affidato a titolo definitivo per la durata prevista.

In caso di esito negativo, la prova potrà essere ripetuta per uguale periodo, oppure si procederà alla risoluzione del contratto.

L'A.S.L. si riserva, qualora debba diminuire la propria attività o al contrario estenderla, di modificare conseguentemente il numero dei pasti da erogare, anche nel corso dell'esecuzione contrattuale, senza che la ditta possa pretendere indennizzi di sorta.

Il presente appalto è soggetto alla normativa vigente in materia di appalti pubblici di fornitura e Servizi e nello specifico al Decreto Legislativo n°163 del 12.04.2006 e ss.mm.ii., nonché alla legge 12 luglio 2011 n°106 di conversione del decreto legge 13.05.2011, n° 70

Art. 3 – QUANTITA'

La quantità dei pasti è variabile in base all'effettivo fabbisogno dell'A.S.L., in relazione al numero dei pazienti ricoverati e dei dipendenti che utilizzano la mensa.

A titolo orientativo, in base al numero dei pasti erogati nel periodo di riferimento 1 Aprile 2010/ 31 Marzo 2011, possono essere indicate le seguenti quantità annue di riferimento,

con la precisazione che per quanto concerne la mensa dipendenti, le nuove disposizioni aziendali dovrebbero comportare una riduzione di circa il 30% dello storico sotto indicato:

Ospedale Sirai di Carbonia:

Pasto degenti:	n° pasti annui come da storico 2010/2011
- colazione	60.218
- pranzo	51.730
- cena	47.641
Cappellani:	
- colazione	-----
- pranzo	355
- cena	352
Mensa dipendenti ed autorizzati pasto:	25.265

Ospedale S. Barbara di Iglesias:

Pasto degenti:	
- colazione	36.386
- pranzo	35.642
- cena	32.284
Cappellani:	
- colazione	336
- pranzo	349
- cena	344
Mensa dipendenti ed autorizzati pasto:	4.686

Ospedale C.T.O. di Iglesias:

Pasto degenti:	
- colazione	6.146
- pranzo	6.415
- cena	6.307
Mensa dipendenti ed autorizzati pasto:	29.951

Per quanto sopra la ditta può vantare diritti ed il corrispettivo solo ed esclusivamente per i pasti effettivamente autorizzati e dispensati essendo preclusa qualunque richiesta di indennizzo o ristoro per mancata rispondenza ai quantitativi sopra indicati.



Art. 4 – OBIETTIVI E ATTIVITA' DI MIGLIORAMENTO

Il servizio di ristorazione dovrà essere organizzato e gestito secondo le indicazioni, sia tecniche che qualitative, previste e riportate dal Capitolato Speciale.

Tali indicazioni sono da considerarsi come standard minimi richiesti.

In ogni caso, nel corso del periodo di vigenza contrattuale, l'A.S.L. promuoverà verifiche sistematiche presso i fruitori del servizio al fine di accertare l'indice di gradimento del servizio.

L'A.S.L. persegue il miglioramento dei servizi offerti.

La ditta aggiudicataria dovrà quindi predisporre in sede di esecuzione un metodo di indagine sulla soddisfazione del servizio che, una volta validato dalla Direzione Ospedaliera, dovrà venire applicato nel periodo contrattuale. I dati risultanti dall'indagine dovranno essere utilizzati per la costruzione degli obiettivi di miglioramento annuale. A tal fine, la ditta aggiudicataria dovrà proporre all'A.S.L. degli obiettivi di miglioramento che, in coerenza con quelli dell'A.S.L., siano volti ad aumentare la soddisfazione degli utenti e migliorare l'efficacia e l'efficienza dei processi di conduzione e gestione. Anche le strategie per il raggiungimento degli obiettivi dovranno essere concordate con la Direzione Ospedaliera. Tra le strategie di miglioramento della qualità la ditta aggiudicataria dovrà gestire le non conformità derivanti dal servizio erogato, siano esse rilevate dall'A.S.L. nell'ambito dei periodici controlli effettuati, siano esse derivanti dall'applicazione del proprio sistema di autocontrollo. Dovranno essere di conseguenza gestite tutte le azioni correttive e preventive che possono derivare da non conformità o a seguito di altre azioni di miglioramento.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 5 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di assicurare comunque e tempestivamente, in qualsiasi eventuale circostanza, lo svolgimento del servizio, che sarà articolato nei modi e fasi seguenti:

- a. La prenotazione dei pasti da fornire ai degenti dei Presidi Ospedalieri verrà effettuata a cura dei reparti mediante un sistema informatizzato, con l'utilizzo di terminali palmari o altra tecnologia più evoluta, fornito e installato a proprie cure e spese dalla ditta aggiudicataria. Dette prenotazioni dovranno essere acquisite entro le 16.00 del giorno precedente. Il sistema informatizzato deve assicurare un collegamento on-line tra i reparti ospedalieri e la Direzione Ospedaliera e tra quest'ultima ed il centro di produzione esterno.
- b. La prenotazione potrà essere aggiornata da parte del personale di reparto entro le ore 10.00 per il pranzo ed entro le ore 16.00 per la cena della giornata di somministrazione provvedendo a contestuale comunicazione alla Direzione Ospedaliera. La ditta dovrà comunque assicurare il pasto ad eventuali ospiti che dovessero essere accolti dopo la trasmissione delle prenotazioni. Potranno inoltre essere richiesti pasti aggiuntivi, per necessità contingenti ed urgenti, che non appaiono nelle prenotazioni ordinarie.
- c. Eventuali modifiche alle prenotazioni potranno essere concordate anche dopo la trasmissione delle stesse.

Per la contabilità del numero dei pasti erogati, si pattuisce sin d'ora quanto segue:

1. **servizio degenti:** la Direzione Ospedaliera terrà un registro informatico contenente il numero dei pasti erogati giornalmente per singolo reparto. La ditta per proprio conto avrà la medesima disponibilità contabile. La ditta, ai fini della fatturazione, dovrà allegare le diarie giornaliere.
2. **servizio mensa:** la ditta appaltatrice si impegna a provvedere direttamente alla registrazione delle consumazioni, al corrispettivo indicato nell'offerta economica; sarà a cura della stessa inoltre, la gestione informatizzata della contabilizzazione dei pasti per il personale dipendente, così come di seguito specificata:

La Ditta partecipante alla gara d'appalto deve individuare e fornire un sistema di rilevazione e contabilizzazione dei pasti erogati tale da consentire il ribaltamento dei dati direttamente al sistema informatico del servizio personale al fine di assicurarne l'addebito diretto della prestazione al



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

personale dipendente. Gli oneri afferenti la predisposizione e l'installazione delle attrezzature Hardware e Software, occorrenti per una efficiente organizzazione dell'intero sistema, sono a carico della ditta aggiudicataria Tale sistema dovrà essere compatibile con il sistema informatico utilizzato dalla Asl 7 di Carbonia ed essere giudicato valido e applicabile dal Sistema informatico dell'Azienda ed utilizzato nel rispetto degli standard e delle politiche in tema di sicurezza.

Il Software proposto potrà essere installato su un apposito server messo a disposizione dalla ditta ed essere realizzato tramite **tecnologia web** e consentire il pieno utilizzo delle funzionalità operative, da parte della ASL 7 di Carbonia, **esclusivamente tramite browser**. Le funzionalità applicative d'uso del software fornito dovranno essere aggiornabili nel corso del tempo, a cura della Ditta appaltatrice e prevedere la gestione delle informazioni di base: centri di costo, sedi anagrafiche, ecc.

La Ditta appaltatrice, dovrà provvedere, per tutta la durata dell'appalto alla manutenzione ordinaria e straordinaria "Full Risk" delle apparecchiature hardware fornite e del relativo Software.

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

La formazione del personale dipendente, *se necessaria*, all'uso degli strumenti messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice per la gestione del servizio è a carico della Ditta stessa.

Al termine dell'appalto, le Apparecchiature e il Software installato, verranno resi alla Ditta appaltatrice.

Restano di proprietà della Asl di Carbonia, tutti i dati acquisiti. I dati gestionali, dovranno essere resi disponibili alla ASL di Carbonia, tramite apposito ambiente applicativo *Software* in gradi di renderli consultabili e riutilizzabili ai fini della necessaria continuità gestionale.

3. **Per i degenti in regime di solvenza e per gli accompagnatori** potrà essere previsto un menù differenziato che dovrà essere contabilizzato a parte.

Orario di consegna dei pasti:

La ditta si impegna a consegnare ai reparti di degenza i pasti nei seguenti orari:

Colazione	ore 7,30
Pranzo	ore 12.00
Cena	ore 18.30

Tali orari potranno variare su indicazione della Direzione Ospedaliera, in relazione a necessità organizzative. La ditta deve somministrare i pasti della mensa ospedaliera tramite linea self-service fra le ore 13.00 e le ore 15.00.

La ditta deve somministrare i generi di conforto per i donatori presso il Servizio di Immunoematologia e Medicina Trasfusionale entro le ore 8.00 su prenotazione da parte del Servizio medesimo.

La ditta deve somministrare i generi di conforto per dializzati presso il reparto entro le ore 10,00 ed entro le ore 16,00 su prenotazione del Servizio medesimo.

La consegna dei generi di conforto avverrà una o più volte al giorno a seconda delle necessità unitamente alla consegna dei pasti.

Art. 6 CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

A) REPARTI DI DEGENZA

Le ditte partecipanti alla gara devono produrre una proposta di confezionamento e distribuzione dei pasti (piccola colazione, pranzo e cena) articolata che preveda almeno due distinti progetti, non comportanti differenze economiche per la A.S.L., quindi entrambi espletati alle condizioni unitarie ed uniche di offerta:

1. con dispensazione dei pasti (eccetto colazione) in vassoio già personalizzato al momento della consegna in reparto.
2. con dispensazione dei pasti (eccetto colazione) con preparazione del vassoio in reparto.

L' A.S.L., in sede esecutiva, si riserva di richiedere anche soluzioni miste.

La colazione viene preparata in reparto.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

La colazione dovrà essere distribuita utilizzando il seguente materiale di servizio: vassoio e coprivassoio; tazza da cc 200 e cucchiaino; tovagliolino monouso. Il trasporto nei reparti dei vassoi, delle stoviglie, dei thermos contenenti caffè, latte caldo, the e acqua calda, del pane o fette biscottate per porzione dovrà avvenire utilizzando idonei carrelli il cui numero e caratteristiche saranno indicati dalla ditta offerente nel progetto tecnico.

1. Confezionamento presso il centro di produzione

Il confezionamento del vassoio sarà effettuato su una linea di assemblaggio specifica.

Alla fine della linea di confezionamento del vassoio, la ditta garantirà, con un suo incaricato specifico, il controllo della corretta composizione dello stesso.

Il vassoio personalizzato deve riportare all'esterno la schedina di prenotazione personalizzata con gli estremi necessari per conferire il vassoio al letto: reparto, cognome e nome del degente cui è destinato, numero del posto letto.

La composizione del vassoio dovrà, sempre e comunque garantire il rispetto totale della prenotazione, comprese le indicazioni accessorie (es. monouso), ed inoltre, in ogni momento del confezionamento e caricamento del vassoio sul carrello, dovranno essere rispettate tutte le indicazioni in tema di igiene e autocontrollo, come da normativa vigente in materia.

La composizione del vassoio sarà curata nella dimensione volumetrica ed estetica rendendo la preparazione complessiva del vassoio stesso particolarmente gradevole; a tal fine le stoviglie, il vassoio ed ogni altra attrezzatura dovranno essere sempre mantenute integre e necessariamente sostituite anche in caso di piccole sbeccature o venature con oneri a totale carico della ditta.

Le posate devono essere in plastica/acciaio resistenti e robuste, il bicchiere in plastica trasparente rigida.

Il tovagliolo di carta, il set di posate e il bicchiere devono essere presentati al degente in busta sigillata.

I vassoi per il servizio ai degenti dovranno essere privi di sagomatura interne per una maggior flessibilità di composizione. Dovranno essere di dimensioni compatibili con i carrelli in cui verranno inseriti e di conformazione tale, per cui, una volta impilati permettano comunque un passaggio d'aria tra uno e l'altro.

I piatti e le coppette dovranno essere in porcellana e adeguatamente coperti con appositi coperchi isolanti per garantire il mantenimento della temperatura e una adeguata tenuta che impedisca la fuoriuscita di liquidi.

I vassoi dovranno essere corredati di bavaglie monouso in TNT triaccoppiato (di dimensioni diverse per bambini e adulti), qualora richieste.

La ditta assicura lo sparcchiamento completo con ripristino delle condizioni ante confezionamento attraverso i propri addetti. Il trasporto e lavaggio di tutte le stoviglie, con metodi a norme igieniche, è a totale ed esclusivo carico della ditta.

2. Confezionamento in reparto

La ditta aggiudicataria del servizio confeziona i vassoi contenenti i cibi prenotati direttamente nel Presidio, nei singoli reparti o in punti che accorpino più reparti secondo un piano logistico concordato con la Direzione Ospedaliera.

La composizione del vassoio dovrà, sempre e comunque garantire il rispetto totale della prenotazione, comprese le indicazioni accessorie (es. monouso), ed inoltre, in ogni momento del confezionamento dovranno essere rispettate tutte le indicazioni in tema di igiene e autocontrollo, come da normativa vigente in materia.

La composizione del vassoio sarà curata nella dimensione volumetrica ed estetica rendendo la preparazione complessiva del vassoio stesso particolarmente gradevole; a tal fine le stoviglie, il vassoio ed ogni altra attrezzatura dovranno essere sempre mantenute integre e necessariamente sostituite anche in caso di piccole sbeccature o venature con oneri a totale carico della ditta.

Le posate devono essere in plastica/acciaio resistenti e robuste, il bicchiere in plastica trasparente rigida.

Il tovagliolo di carta, il set di posate e il bicchiere devono essere presentati al degente in busta sigillata.

I vassoi per il servizio ai degenti dovranno essere privi di sagomatura interne per una maggior flessibilità di composizione. Dovranno essere di conformazione tale, per cui, una volta impilati permettano comunque un passaggio d'aria tra uno e l'altro.

I piatti e le coppette dovranno essere in porcellana e adeguatamente coperti con appositi coperchi isolanti per garantire il mantenimento della temperatura e una adeguata tenuta che impedisca la fuoriuscita di liquidi.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

I vassoi dovranno essere corredati di bavaglie monouso in TNT triaccoppiato (di dimensioni diverse per bambini e adulti), qualora richieste.

La ditta assicura che il confezionamento dei pasti avviene in tutti i reparti all'ora fissata, che è a totale carico della ditta ed è svolto con propri addetti.

La ditta assicura lo sparcchiamento completo con ripristino delle condizioni ante confezionamento attraverso i propri addetti. Il trasporto e lavaggio di tutte le stoviglie, con metodi a norme igieniche, è a totale ed esclusivo carico della ditta.

B) MENSE OSPEDALIERE

La ditta deve garantire la fornitura ed il corretto allestimento di banchi self-service destinati alla distribuzione dei pasti ai dipendenti o alle persone nominativamente autorizzate dall'A.S.L.

Le prestazioni relative alla confezione e distribuzione dei vassoi con modalità self-service prevedono la preparazione ed il riordino dei tavoli durante i turni di mensa ed il costante rifornimento della quantità necessaria di tovagliette per vassoi, di tovaglioli e, su ogni tavolo, di olio, aceto, sale, pepe e stuzzicadenti.

La ditta si impegna a destinare stabilmente al servizio della mensa il personale in numero tale da garantire che il funzionamento del servizio di distribuzione si svolga in maniera rapida e in modo che i commensali non sostino, oltre il tempo massimo di dieci minuti, in attesa del servizio.

La pulizia/sanificazione dei banchi, degli arredi, dei locali mensa e dei servizi igienici ad essa collegati restano a totale carico della ditta, senza possibilità di rivalsa alcuna nei confronti della A.S.L., ed il relativo costo s'intende compreso nel costo unitario a corpo offerto per il servizio mensa.

Art. 7 – TABELLE MERCEOLOGICHE

Le derrate alimentari ed i prodotti devono essere di categoria extra o prima, di provenienza controllabile ai sensi del Regol. CEE N.178/2002, e, le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate, e agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura. Non è ammesso l'impiego di cibi transgenici, cibi precotti all'inizio della preparazione, prodotti congelati e surgelati.

La ditta potrà, a titolo di miglioria, proporre l'utilizzo di prodotti provenienti **dall'agricoltura biologica** e /o integrata, dovrà promuovere l'introduzione di **prodotti locali** e a filiera corta, dando priorità a quelli di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati in armonia con quanto sancito dalla LR.1/2010. Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE 91/2092 recepito con il D.P.R. 24 maggio 1992, n. 338 e s.m.i..

La ditta dovrà esibire, a richiesta dell'A.S.L., certificati e documenti rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

Etichettatura delle derrate:

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Derrate:

La ditta dovrà inoltre provvedere alla fornitura di prodotti dietetici e degli alimenti necessari all'allestimento delle diete personalizzate ed alle necessità dei degenti solventi e degli accompagnatori, secondo quanto prescritto dalla Direzione Ospedaliera.

L'A.S.L. può procedere, con proprio personale, con la cadenza che riterrà più opportuna, al controllo qualitativo delle derrate, alla verifica della frequenza degli autocontrolli atti ad individuare/eliminare eventuali contaminazioni degli alimenti in armonia con il Reg.CEE 2073/2005, inoltre, a richiesta dell'A.S.L., la Ditta dovrà produrre idonea certificazione in dettaglio delle caratteristiche merceologiche, bromatologiche, microbiologiche e paratossicologiche di ogni alimento, impegnandosi altresì ad eventuali ulteriori approfondimenti bromatologici che si ritenessero necessari c/o centri specializzati indicati dall'A.S.L.

La buona conservazione delle derrate depositate e del vitto preparato ricade sotto la responsabilità della ditta, sulla quale perciò ricade ogni caso di avaria.

Conservazione delle derrate:

Tutti i locali in cui si svolge l'attività di preparazione cibi e conservazione derrate, compresi i frigoriferi, devono essere mantenuti costantemente in buono stato igienico e manutentivo.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo dei prodotti in giacenza deve essere proporzionato agli spazi a disposizione e al numero delle attrezzature necessarie per la conservazione a temperatura controllata degli alimenti (congelatori, frigoriferi, abbattitori temperatura, celle frigorifere) evitando sovraccarichi o accatastamenti disordinati. Gli ordini dovranno essere effettuati in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter condurre più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.

Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani (*lavabili e non in legno, meglio se in acciaio*) o scaffali. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali ambienti freschi e asciutti.

La temperatura del magazzino non deve superare i 18° C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) deve essere effettuata esponendo in posizione di prima presa i prodotti che presentano il termine minimo di conservazione (TMC) più vicino al limite di utilizzo, posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima (sistema first in – first out).

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori.

I prodotti sfusi, sia a breve (freschi e freschissimi e intermedi di lavorazione) che a lunga conservazione (pasta, riso, farina, ecc.) non debbono essere a diretto contatto con l'aria nei magazzini, nelle celle e nei frigoriferi, ma vanno bensì conservati in confezioni chiuse.

Una volta aperte le confezioni, si deve aver cura di chiuderle accuratamente, ovvero di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio, conservando l'etichetta della confezione originale per consentire eventuali successivi controlli riguardo all'origine o alla qualità della derrata.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77 e s.m.i..

La bevanda in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET".

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata, il cui contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere eliminato ed il prodotto residuo trasferito in un contenitore di acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti (evitare il vetro), avendo cura di conservare l'etichetta della confezione originale.

Le carni, il pesce, le verdure, i salumi, i formaggi devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Dopo la consegna, effettuata da parte del fornitore, i prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi devono essere trasferiti rapidamente nel frigorifero o nella cella dedicata, comunque sempre in tempi tali (max 15') da non consentire sensibili aumenti di temperatura dei prodotti (rif. D.P.R. n. 327/80 all. C s.m.i.).

Le confezioni aperte di prodotti deperibili o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati con cura utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati rapidamente, dopo la lavorazione, nei rispettivi frigoriferi o celle.

E' obbligatorio controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, impiegando tutti gli accorgimenti per evitare la formazione di condensa o ghiaccio sulle batterie refrigeranti. Le apparecchiature di refrigerazione/congelamento devono tassativamente essere dotate di un sistema di registrazione della temperatura.

Non è consentito, se non impiegando speciali accorgimenti protettivi previamente concordati con l'A.S.L., sovraccaricare frigoriferi e celle ed introdurre recipienti caldi, così come introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo). I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra +1° e +4° C.

Caratteristiche delle derrate:

Le caratteristiche minime degli alimenti da includere nelle forniture di cui al presente Capitolato Speciale sono di seguito individuate. Tutti i generi alimentari dovranno comunque essere di 1° qualità o extra, prodotti sezionati e confezionati con le garanzie ed i requisiti previsti dalle disposizioni vigenti.



Non dovranno presentare segni di deterioramento e le loro confezioni dovranno essere in perfetto stato di conservazione.

a) Tuberi freschi

Le patate devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quindi quelle destinate alla trasformazione industriale. I tuberi delle patate dovranno essere puliti, sani sotto l'aspetto mercantile, resistenti cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale conservazione quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, provocate dal gelo. Inoltre non dovranno presentare tracce di verde epicarcale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa, macchie superficiali ed interne. I tuberi dovranno essere selezionati per varietà, qualità e grammatura. Le patate dovranno essere esenti da odori e gusti di qualunque origine, avvertibile prima e dopo la cottura del vegetale. La provenienza deve essere italiana o da paesi comunitari.

b) Frutta e verdura fresca

Le qualità e le caratteristiche della fornitura sono definite dalla legge 13.5.1967 n° 268. La provenienza deve essere italiana o da paesi comunitari. Per tutta l'ortofrutta devono essere rispettati i tempi di carenza e le concentrazioni ammesse per i fitosanitari.

In particolare per la frutta e la verdura allo stato fresco non disciplinate dalla legge n° 268 sopra richiamata, le caratteristiche devono essere:

- selezionate accuratamente, esenti da difetti visibili alla superficie del frutto e all'interno dopo il taglio;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche di specie, cultivar e qualità richiesta;
- avere calibratura e grammatura richieste;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che le renda adatte al pronto consumo od essere bene avviata verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- essere omogenee ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie cultivar, qualità e zone di produzione, non provenienti da miscele di prodotti aventi diversi gradi di maturazione, conservazione, calibratura e grammatura;
- essere turgide, non bagnate artificialmente, ne trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico, ne gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite ed abrasioni meccaniche od in seguito a naturale processo di sopramaturazione;
- essere prive di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari, salvo quanto specificamente previsto per alcuni prodotti;

Gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati né presentare perdita di colore e, a seconda della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Taluni prodotti ortofrutticoli dovranno possedere oltre le caratteristiche generali sopraelencate i seguenti requisiti:

Ortaggi freschi:

CARCIOFI

- essere di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
- interi, sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudicano la conservazione e la commestibilità;
- puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari;
- privi di odore o sapore estranei;

CAROTE

- essere sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, cioè lavate prive di sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui antiparassitari o diserbanti;
- praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari;
- non legnose, non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;
- prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente riasciugate dopo eventuali lavaggio;
- prive di odore e/o sapore estranei;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

CAVOLFIORE

- aspetto fresco;
- infiorescenza intera, sana, pulita in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari;
- privo di umidità esterna anormale;
- privo di odore e/o sapore estranei

CAVOLI CAPPUCCI E CAVOLI VERZOTTI

- interi, d'aspetto fresco, non aperti, non prefioriti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti all'uso;
- non ammaccati, né altrimenti danneggiati, esenti da insetti e/o da altri parassiti, esenti da alterazioni causate dal gelo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei;

CIPOLLE

- bulbi interi, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, esenti da alterazioni causate dal gelo;
- sufficientemente secchi per l'uso previsto;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei;

FINOCCHI

- interi;
- sani, privi di tagli e cicatrizzazioni, d'attacchi parassitari e da marciume;
- privi d'umidità esterna;

LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE

- i cespi devono essere interi;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- d'aspetto fresco, turgidi, non prefioriti;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di foglie imbrattate o d'ogni altro substrato e privi di sostanze estranee visibili, quindi privi di parassiti e di danni provocati da parassiti;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei;

MELANZANE

- intere;
- d'aspetto fresco, consistenti;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive d'umidità esterna anormale;
- prive d'odore e/o sapore estranei;

PEPERONI DOLCI

- interi, d'aspetto fresco, ben sviluppati;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti all'uso;
- puliti, praticamente privi da sostanze estranee visibili;
- privi di danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

POMODORI DA TAVOLA O DA INSALATA

- interi, d'aspetto fresco;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi da sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui antiparassitari;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei;

SEDANI A COSTE

- interi, la parte superiore può essere stata tagliata;
- sani, d'aspetto fresco, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- privi di danni causati dal gelo;
- privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi;
- puliti, praticamente privi da sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di attacchi parassitari e di parassiti;
- privi d'umidità esterna eccessiva;
- privi d'odore e/o sapore estranei;

ZUCCHINE

- presentarsi intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni provocati da insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità, screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri;
- prive d'umidità esterna eccessiva;
- prive d'odore e/o sapore estranei;

Ortaggi conservati:

POMODORI PELATI

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni all'asse stilare;
- il peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modificano la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 400, e non meno del 65% negli altri casi;
- residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

I pelati di qualità superiore sono quelli che oltre ai sopra elencati requisiti presentano i seguenti requisiti:

- residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4,5%;
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiore a 1,5 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. A questi pelati è permessa l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%.

L'acidità volatile espressa in acido acetico non deve superare lo 0,20% di residuo secco al netto del sale aggiunto; l'aggiunta di cloruro di sodio deve essere tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come NaCl, non superi il 10% del residuo secco.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62; dal D.M. 21.03.73 e successive modificazioni.

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO QUALITA' SUPERIORE

Per doppio concentrato di pomodoro s'intende il succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto del sale aggiunto, non sia inferiore al 28% e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore rosso e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei;
- assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori;
- rapporto zuccheri, percentuale di zuccheri nel residuo al netto di sale aggiunto, non inferiore a 48;
- rapporto acidità, percentuale di acidi nel residuo secco al netto del sale aggiunto, espressa come acido citrico monoidrato, non superiore a 8,5;
- acidità espressa in acido acetico, in misura non superiore a 0,20% di residuo secco, al netto di sale aggiunto;
- impurità minerali in misura non superiore a 0,05% di residuo secco al netto del sale aggiunto;
- muffe, determinate con il metodo microscopio proposto da Howard, nei limiti non superiori a 50% di campi visivi.

L'aggiunta di NaCl è consentita nella misura del 10% del residuo secco.

Frutta fresca:

AGRUMI

- interi;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni e/o alterazioni dovuti al gelo; ogni imballaggio deve contenere soltanto agrumi della stessa origine, varietà, qualità, stesso calibro;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura ed aver raggiunto un adeguato stadio di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Il loro grado di maturazione deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti;

Inoltre il grado di colorazione deve essere tale che al luogo di destinazione gli agrumi possano raggiungere la colorazione normale della varietà, tenuto conto dell'epoca di raccolta, della zona di produzione e della durata del trasporto. Il trattamento di deverdizzazione non deve modificare le caratteristiche organolettiche naturali.

Il contenuto minimo in succo è espresso dal rapporto tra il peso totale del frutto ed il succo estratto a mezzo di pressa a mano:

- limoni 35%;
- mandarini 40%;
- arance 35%;

La colorazione deve essere normale per tipo varietale, per i limoni verdelli è prevista una colorazione verde su tutta la superficie purché sia verde chiaro.

La calibratura richiesta è la seguente:

- limoni cal. 3 (mm 63-72);
- mandarini cal. 4 (mm 50-60)
- arance cal. 4 (mm 77-88)
- clementine cal. 4 (mm 50-60)

L'origine del prodotto deve essere preferibilmente italiana, di produzione.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

ALBICOCCHIE

- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente esenti da parassiti;
- praticamente esenti da attacchi di parassiti;
- prive d'umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;

Le albicocche devono essere state raccolte con cura ad un adeguato grado di sviluppo e uno stadio di maturazione tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti;

La buccia tormentosa deve essere di colore giallo aranciato o rosato propria del frutto a maturazione completa, la polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento. Il calibro delle albicocche è in base al diametro misurato nel punto della massima grossezza per cui quello richiesto è di mm 45 con una differenza massima in uno stesso imballaggio di mm 3 tra tutti i frutti presenti.

Il peso della razione da somministrare ai degenti e dipendenti deve essere, al netto dello scarto gr. 200.

Il contenuto degli imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente albicocche della stessa origine, varietà e qualità.

L'origine del prodotto deve essere preferibilmente italiana, o paese CEE di provenienza.

BANANE

- intere;
- sode;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente esenti da parassiti;
- praticamente esenti da attacchi parassitari;
- col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento;
- prive di malformazioni e normalmente ricurve;
- praticamente prive di ammaccature;
- praticamente esenti da danni dovuti a basse temperature;
- prive d'umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;

Inoltre le mani o i frammenti di mani devono presentare:

- una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, senza infezioni fungine;
- un taglio netto e non smussato del cuscinetto, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco;

Le banane devono presentare un adeguato grado di sviluppo tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti;

Il calibro richiesto è di cm 26 di lunghezza e circonferenza minima mm 20

Devono essere del paese di origine, e per i prodotti comunitari, della zona di produzione, di denominazione nazionale, regionale o locale.

KIWI

- interi, ma senza peduncolo;
- sani, sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua;
- ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- praticamente privi di danni provocati da parassiti;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

I prodotti devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente (al momento del raccolto i frutti devono aver un grado del 6,2% con il test di Brix).

Il calibro minimo richiesto è un peso di gr. 90 per frutto.

Il contenuto degli imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà e qualità.

Devono avere la denominazione della regione italiana o del paese CEE di produzione.

MELE E PERE

- intere;
- sane, sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente prive di alterazioni dovute ai parassiti;
- prive d'umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;

Inoltre devono essere raccolte con cura ad un grado di sviluppo tale da poter:

- proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali;
- sopportare il trasporto e le operazioni connesse;
- arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione;

La colorazione deve essere quella prevista per il tipo varietale, la polpa deve risultare croccante non farinosa.

La calibratura richiesta è la seguente:

- mele: cal. 70-75 (mm 70-75) peso di ciascun frutto al netto dello scarto gr. 200;
- pere: cal. 65-70 (mm 65-70) peso di ciascun frutto al netto dello scarto gr. 200;

Il contenuto degli imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente mele o pere della stessa origine, varietà e qualità.

Origine italiana o paese CEE di provenienza.

PESCHE E NETTARINE

- intere;
- sane, sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente prive di attacchi di parassiti;
- prive d'umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;

Le pesche e le nettarine devono essere state raccolte con cura, lo sviluppo e lo stato di maturazione devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti;

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e deve essere succulenta, di sapore zuccherino più o meno acidulo, di colore bianco, giallo o rossastro, contenente un nocciolo ovoidale, grosso, duro, profondamente solcato, che racchiude un seme oleoso amaro. La buccia è glabra o coperta di fine peluria vellutata, non sono ammesse aperture al punto di attacco del peduncolo.

Il calibro richiesto corrisponde alla categoria A è di mm 67-73 di diametro e da cm 21 inclusi a cm 23 esclusi di circonferenza frutto. Non sono ammessi calibri inferiori, neppure quelli previsti dall'inizio della commercializzazione fino al 30 giugno come prevede il regolamento CEE n° 1169/93. Il contenuto degli imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche della stessa origine, varietà e qualità.

Denominazione regione italiana o paese CEE di produzione.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

PRUGNE E SUSINE

- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente immuni da attacchi parassitari o da malattie;
- prive d'umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;

La frutta deve essere raccolta con cura, presentare un grado sufficiente di sviluppo e di maturazione tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

La drupa dovrà presentarsi polposa con buccia sottile resistente, liscia e pruinosa con colorazione giallo verdastra o rossa vinoso o bluastra o violacea a seconda della cultivar; la polpa deve avere consistenza varia da succosa a soda, croccante, dolce e profumata, con colore dal giallastro al rosso vinoso. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Il calibro richiesto è da mm 48 a mm 54 con tolleranza in più o in meno di mm 3

Il contenuto degli imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente prugne e susine della stessa origine, varietà e qualità.

Denominazione regione italiana o paese CEE di produzione.

UVA DA TAVOLA

- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- praticamente priva di attacchi parassitari o da malattie;
- priva di segni visibili di muffa;
- priva d'umidità esterna anormale;
- priva di odore e/o sapore estranei;

Inoltre gli acini devono essere:

- Interi;
- ben formati;
- normalmente sviluppati;

I grappoli devono essere raccolti con cura, ed il loro grado di maturazione deve consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo alla consegna in condizioni ottime;

La categoria richiesta è la I^a (prima), l'uva di questa categoria deve essere di buona qualità con grappoli di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, e provenire da terreni ad alta vocazione produttiva. La polpa deve presentarsi succosa e ricoperta da una buccia pellicolare, trasparente, colorata in giallo verdastra o in rosso violaceo e ricoperta esternamente da una sostanza cerosa detta pruina. Gli acini devono essere consistenti e ben attaccati.

La calibrazione è data dal peso del grappolo, quella richiesta è, sia per la varietà a grosso che a piccolo acino, di gr. 200.

Il contenuto degli imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente grappoli della stessa origine, varietà categoria e grado di maturazione.

Denominazione regione italiana o paese CEE di produzione.

Tutta la frutta deve essere somministrata preferibilmente di stagione.

Porzione di frutta da somministrare gr. 200 a peso netto solo parte edibile ed eguale peso di contorni di verdure. Anche la frutta cotta e la verdura cotta devono avere lo stesso peso.

c) Pesce

I prodotti devono essere forniti freschi o surgelati, non congelati.

Porzione di pesce da somministrare gr. 180-200 secondo la scelta al netto solo parte edibile.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

d) Carne

BOVINA FRESCA

La carne deve provenire da macelli autorizzati all'esportazione in ambito CEE e riportare, oltre ai prescritti bolli sanitari, l'indicazione di classe e categoria, in base alla griglia CEE di classificazione dei bovini che non deve essere inferiore a U2. Le carni devono essere fresche, devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e risultare esclusivamente di nazionalità italiana (animali allevati in Italia da non meno di sei mesi).

La carne proveniente da animali riconosciuti sani prima e dopo la macellazione e quindi incondizionatamente atta al consumo alimentare umano, deve presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione.

Le carni devono essere fornite fresche, sottovuoto, non congelate.

Le carni, fornite con un giusto grado di frollatura (non meno di 8 giorni dalla macellazione), devono essere tenere, saporite, di grana fine, di colorito rosso rosa vivo (non scure, non pallide), di consistenza soda e polpose.

La carne, in generale, deve essere sezionata e porzionata nelle grammature precisate.

La carne occorrente per quei piatti che dovranno essere porzionati dopo la cottura, deve essere spolpata e sgrassata, pronta per la cottura, in pezzatura non superiore a Kg. 8.

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

PETTO DI TACCHINO

Oltre a presentare i caratteri generali sopra esposti il petto di tacchino richiesto deve provenire da allevamenti nazionali riconosciuti dalla CEE, essere di classe A con un peso unitario non inferiore a 5 kg., giovane, maschio, completamente disossato, il gozzo deve essere stato asportato, deve essere presente solo il muscolo pettorale e non deve presentare ammaccature sottocutanee. La carne deve essere priva di sostanze anabolizzanti o ad attività antibatterica o prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva CEE 86/469 del 16.09.86. la confezione deve essere originale con marchio del fornitore.

COSCE E SOVRACOSCE DI TACCHINO DISOSSATE

Le cosce e le sovracosce devono essere ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, essere prive di zampa sezionate pochi centimetri sotto l'articolazione tarsica; la carne deve presentarsi di colore roseo senza ecchimosi, ematomi, edemi, tagli, lacerazioni e pelle. Le confezioni non devono presentare né liquidi né essudati d'alcun genere, inoltre devono essere quelle originali con il marchio del fornitore.

CONIGLIO NAZIONALE

Oltre le caratteristiche generali il coniglio deve provenire da allevamenti nazionali riconosciuti dalla CEE, avere un età compresa tra gli 80 e 120 giorni, avere un peso non inferiore a kg. 1,200-1,300 appartenente alla classe A ed essere macellato fresco, presentato con la testa senza zampe, scuoiato, sviscerato con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco di consistenza soda e quantità scarsa, cuore e fegato levati. La carne deve avere una colorazione chiara, rosea, essere tenera ma non flaccida, saporita e priva d'odore e sapori cattivi o anormali. La tipologia di consegna: intero in confezione originale.

CARNE SUINA

La carne suina deve soddisfare le attuali disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30.04.62 e del D.L. n° 286/94 e successivi aggiornamenti e presentare il marchio di visita sanitaria e di classifica. La provenienza deve essere nazionale e possedere le seguenti caratteristiche:

- colore bianco o roseo più o meno scuro;
- consistenza molle, generalmente untuosa;
- resistentissima al taglio, con grana fine serrata, fortemente marmorizzata;
- odore nullo o debole che ricorda l'origine;
- grasso di copertura spesso, quello interno bianco o grigio-bianco, o roseo e sempre molle;
- le superfici articolari di colore azzurro-plumbeo;
- la costituzione anatomica dei fasci deve risultare di fibre lunghe, serrate, riunite da connettivo floscio, facilmente penetrato dal grasso;
- alla cottura sviluppo di odore aromatico caratteristico.



**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia**

La carne deve essere priva di sostanze anabolizzanti o ad attività antibatterica o prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva CEE 86/469 del 16.09.86. la confezione deve essere originale con marchio del fornitore.

POLLI NAZIONALI

Oggetto della fornitura sono polli freschi completamente sviscerati, a busto, privi di testa, collo, zampe, e di tutti i visceri e parenchimi interni, prodotti esclusivamente in impianti nazionali muniti di bollo CEE.

Gli animali devono provenire da allevamenti italiani.

Le carni devono provenire da animali riconosciuti sani prima e dopo la macellazione, allevati a terra (non in batteria), di età compresa fra i 65 e gli 85 giorni.

Le carcasse devono essere perfettamente pulite, asciutte, senza coaguli di sangue, ematomi, fratture, piume residue, odori, colori, sapori, anormali e privi di sostanze pericolose per la salute. Devono avere un peso minimo di Kg. 0,900, un peso massimo di kg. 1,300 e dare una resa non inferiore all'80%.

I polli a busto devono essere ottenuti in stabilimenti nazionali di tipo industriale idonei, controllati dall'autorità veterinaria ufficiale, dove gli animali vengono sottoposti a visita veterinaria prima e dopo la macellazione. Ogni singola carcassa deve essere munita di regolare bollo CEE inamovibile e presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione.

PETTI E COSCE DI POLLO

Devono essere prodotti in impianti nazionali muniti di bollo CEE ai sensi del DPR 495/97.

I petti dovranno essere confezionati sottovuoto.

I petti di pollo richiesti oltre alle caratteristiche generali già enunciate devono appartenere alla classe A secondo il regolamento CEE 1906/90 e successivi aggiornamenti, provenire da allevamenti a terra nazionali riconosciuti dalla CEE, avere caratteristiche igieniche ottime e non presentare alterazioni microbiche né fungine. Il peso di ogni petto di pollo deve essere superiore a gr. 300, deve presentarsi privo di pelle e d'altro residuo come trachea, piume, acc. I contenitori e le confezioni devono essere prive di essudati o di liquido di sgocciolamento. Inoltre le carni non devono aver subito trattamenti con sostanze estrogene, devono presentarsi rosee prive di tagli, lacerazioni, ecchimosi, tenere ma non flaccide. La confezione deve essere originale con marchio del fornitore.

Si elencano i tagli di carne indicati per ogni tipo di preparazione.

POLPETTE

reale (bovino adulto)

spalla (bovino adulto)

COTOLETTE

noce (bovino adulto)

scamone (bovino adulto)

petto (pollo)

fesa (tacchino)

BISTECCHIE CON OSSO

lombata (vitellone)

lombata (vitello)

HAMBURGER

reale (bovino adulto)

spalla (bovino adulto)

SPEZZATTINO

reale (bovino adulto)

spalla (bovino adulto)

reale (vitello)

spalla (vitello)

coppa (suino)

spalla (suino)

sovracoscia (tacchino)

ARROSTI

reale (bovino adulto)

noce (bovino adulto)

fesone (bovino adulto)



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

fesa (vitello)
coscia (vitello)
lonza (suino)
fesa (suino)
fesa (tacchino)
SCALOPPE
noce (bovino adulto)
scamone (bovino adulto)
fesa (vitello)
fesa (tacchino)
coscia (suino)
BRACCIOLE
lombo (suino)
ROAST BEEF
controfiletto (bovino adulto)
BOLLITO
cappello del prete (bovino adulto)
reale (bovino adulto)
CARNE TRITTA
reale (bovino adulto)
spalla (bovino adulto)
FETTINE
scamone (bovino adulto)
controfiletto (bovino adulto)
fesa (vitello)
BRASATO
sottofesa (bovino adulto)

Porzione di carne da somministrare gr. 150 al netto solo parte edibile già cotta.

non si accetta, per alcun motivo, fornitura di carne congelata.

e) Pasta alimentare

La pasta deve essere di semola di grano duro e rispondente ai requisiti richiesti stabiliti dal D.L. 04.07.1967 n° 580 e successive modifiche approvate con legge 08.06.1971 n° 440. Non è permessa l'aggiunta di additivi né tanto meno di coloranti.

La semola dovrà essere priva degli sfarinati di grano tenero.

Le paste si devono presentare di colore giallo ambrato omogeneo, con superfici levigate, e alla cottura devono dare un suono secco.

La pasta di semola non deve possedere spezzature o tagli, presentare macchie bianche o nere o bolle d'aria. Il prodotto deve risultare indenne da attacchi di parassiti o di infestanti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Per ogni tipo di pasta devono essere specificati: tempo di cottura, resa cioè aumento di peso con la cottura. Devono essere garantiti i formati richiesti. Le confezioni devono essere sigillate e intatte. Si richiedono pertanto, le determinazioni analitiche delle singole paste offerte e il risultato della relativa fondamentale prova di cottura. Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, di aspetto uniforme. Deve altresì resistere alla cottura in apparecchiatura cuocipasta.

La pasta deve resistere alla cottura; in seguito all'ebollizione con acqua distillata e salata per 15' non deve apparire spappolata, rotta, ammassata, collosa e l'acqua di cottura deve risultare limpida.

PASTA ALIMENTARE FRESCA RIPIENA

Deve essere fornita per agnolotti, ravioli, tortellini, tagliatelle, sfoglia per lasagne, gnocchi di patate.

Deve essere in perfetto stato di conservazione tale da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme.

Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdure e di latticini o carni fresche, potranno essere fornite sia allo stato fresco che in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata protettiva. I prodotti dovranno essere esenti da additivi, coloranti e conservanti, gli ingredienti impiegati nella produzione devono



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

essere dichiarati chiaramente come indicato dalla legge. Le confezioni devono essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza creare avanzi sfusi del prodotto.

ALTRE PASTE

Sono le altre paste di diversa composizione utili alla composizione di diete speciali.

SEMOLINO

Il prodotto richiesto deve essere fornito con le caratteristiche previste dalla vigente legislazione. Le confezioni devono essere chiuse ermeticamente senza rotture e riportare le indicazioni previste dal D.L. 27.01.92.

RISO

Oggetto della fornitura è il riso nelle seguenti qualità confezionato in sacchi da kg. 25:

- riso fine RIBE
- riso superfino ROMA
- riso parboiled

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura.

E' accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramento in cottura, la resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento o la vitaminizzazione, salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio interno del riso. Alla prova di cottura, dovrà resistere per non meno di venti minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione di forma. E' escluso il riso oleato, umido, contenente lolla o sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come segala cornuta, il carbone (ustillado carbo), il verde del granoturco, la ruggine; guasto da parassiti o alterato per processi fermentativi o comunque avariato; con odore di muffa o con delle perforazioni. E' parimenti escluso il riso che sia stato trattato con agenti chimici o fisici con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo. La qualità deve comunque essere conforme alle vigenti prescrizioni di legge ed in particolare alla legge 18.03.1958 n° 325 e successive modificazioni nonché ai decreti presidenziali con i quali annualmente e per la produzione dell'annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni ecc.

Porzione di pasta o riso da somministrare gr. 80 condita con salsa di pomodori pelati o freschi o altra salsa a seconda del menù del giorno.

f) Olio

L'appalto prevede l'uso esclusivo per le preparazioni di cucina di olio extravergine di oliva.

L'olio extravergine di oliva non dovrà possedere una acidità espressa in acido oleico superiore all'1% e deve essere di recente produzione. L'olio dovrà rispondere a tutte le caratteristiche fissate dalle leggi 13.11.1960 n° 1407 e 27.01.1968 n° 35, nonché a tutte le altre leggi e regolamenti vigenti in materia.

g) Formaggi da tavola

I formaggi da tavola offerti e somministrati dovranno corrispondere a tutte le condizioni prescritte dalle leggi vigenti ed in particolare dal DPR 54/97 e prodotti in stabilimenti nazionali muniti di bollo CEE. I formaggi devono corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- essere di 1^a scelta;
- avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità;
- avere colore, odore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- avere pasta uniforme e continua;
- crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure o fori;
- avere acidi volatili solubili minimo 22;
- avere indice rifrattometrico Zeiss, fra 44 e 48

Sono assolutamente esclusi i formaggi:

- privati, anche in parte, dei propri elementi nutritivi;
- con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

- il cattivo stato di conservazione;
- insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non più rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;
- contenere sostanze estranee al latte, riempitivi antisettici, disinfettanti, conservanti anche se innocui;
- colorati artificialmente.

Tutti i formaggi da tavola devono essere consegnati in porzioni di gr. 100/120, in confezione singola sotto vuoto.

FORMAGGINI

Devono avere tutti i requisiti dei formaggi fusi dettati dalle leggi sanitarie, con pasta compatta bianca. Materie grasse sulla sostanza secca: non minore del 35%.

h) Salumi

Oggetto della fornitura sono:

- prosciutto cotto
- prosciutto crudo
- mortadella di Bologna 1^a qualità, di suino
- coppa
- bresaola

I salumi dovranno provenire da stabilimenti nazionali in possesso di bollo CEE rilasciato ai sensi del DPR 537/92 e successive modifiche.

Sono esclusi i salumi che risultassero artificialmente colorati e/o confezionati con carni avariate o con aggiunta di sostanze amidacee, formalina, carbonati di magnesio, polifosfati, ed in ogni caso pericolose per la salute del consumatore.

I salumi dovranno presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione in materia (ed essere muniti dei previsti dispositivi di etichettatura, fascette e boccini).

Tutti i salumi devono essere consegnati in monorazione sottovuoto o in atmosfera modificata termosaldate.

PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA NAZIONALE DI SUINO

magro, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, con stagionatura minima di 12 mesi, di peso medio non inferiore agli 8 kg.; la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; non deve presentare alterazioni di sapore, odore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

MORTADELLA DI BOLOGNA DI 1^a QUALITÀ

confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale, escluse le parti cartilaginose ed i grassi secondari e di scarto; con le parti di magro proporzionalmente distribuite, di bel colore, di buon sapore e buon profumo caratteristico.

PROSCIUTTO CRUDO

di produzione nazionale, con stagionatura non inferiore a 9 mesi e dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

COPPA

Di produzione nazionale, tipo Parma, con caratteristiche fisiche e organolettiche nonché la stagionatura tipiche del prodotto.

BRESAOLA

La bresaola richiesta è quella tipica della Valtellina prodotta da un pezzo unico della coscia di manzo o di bue, utilizzando diversi tagli come fesa, sottofesa e noce; deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L, il processo di stagionatura deve essere di almeno novanta giorni. Il prodotto deve risultare compatto uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura, la consistenza deve essere soda senza zone di rammollimento. Gli additivi usati devono essere quelli ammessi in qualità e quantità.

i) Preparati per brodo e **condimenti a base di glutammato**

Non sono consentiti i preparati per brodo o condimento, sia nella forma di cubi o sotto altra forma, anche se prodotti esclusivamente con materie prime autorizzate dal Ministero della Salute.

I preparati per brodo devono essere costituiti solo da verdure fresche e/o carne.



j) Farina

Farina bianca tipo 00 e farina di granoturco confezionata in sacchetti da 1 kg. per uso alimentare.

La farina deve corrispondere alle caratteristiche previste nella legge n° 580/67 al titolo II art. 7, non deve contenere sbiancanti e/o farine di altri cereali, né contenere sostanze estranee. Le confezioni devono essere quelle originali con marchio del fornitore riconosciuto CEE, devono presentarsi integre, sigillate, e riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina., il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la durata della conservazione come previsto dal DL n° 109/92. Inoltre il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe.

k) Succhi di frutta

I succhi di frutta richiesti nelle varietà albicocca, ananas, arancia, mela, pera, pesca, pompelmo, devono essere ottenuti dai frutti con procedimento meccanico, fermentescibile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- elenco degli ingredienti e la quantità;
- nome della ditta produttrice e della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione zuccherato per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione;

Il contenuto della confezione deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve contenere né anidride solforosa né antifermentativi aggiunti, inoltre non deve presentare alcuna alterazione.

l) Marmellata

La marmellata deve rispondere ai requisiti specificati dal DPR 401/82 per essere tale. La massa deve essere omogenea più o meno compatta. L'aroma ed il sapore devono corrispondere a quello della frutta di provenienza, l'esame organolettico non deve presentare:

- caramellizzazione degli zuccheri
- sineresi
- cristallizzazione degli zuccheri
- ammuffimenti
- presenza di materiali estranei

La confezione richiesta e quella monoporzione.

m) Fette biscottate

Devono essere prodotte in conformità al DPR 23.06.93 n° 283 quindi possedere un tenore di umidità non superiore al 7% in peso del prodotto finito con tolleranza del 2% in valore assoluto. Devono contenere solo gli additivi permessi dal D.M. 27.02.96 n° 209, le confezioni devono essere chiuse ed intatte e riportare le indicazioni previste dal D.L. 27.01.92 n° 109, il prodotto deve essere fresco e non presentare odore, sapore e colore anomalo e sgradevole, non devono essere presenti coloranti artificiali.

La confezione richiesta e quella monoporzione.

n) Pane

Il pane deve essere prodotto con farine di grano tenero del tipo 00, seguendo le modalità indicate dalla legge 04.07.67 n° 580 e D.P.R. 502/98. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori. E' tassativamente vietato l'uso di pane riscaldato, surgelato, congelato, o non completamente cotto. Le farine impiegate per la panificazione devono possedere i requisiti di composizione come umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge 04.07.67 n° 580 agli articoli 7 e 16; non devono essere trattate con sostanze sbiancanti o altro non consentito dalla legge; inoltre la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente con fibra.

Il pane deve inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta friabile, omogenea, aderente alla mollica, di colore caratteristico per i vari tipi di pane;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

- mollica di colore paglierino chiaro a porosità regolare con vacuoli numerosi ed uniformi e regolari, priva di cavità per difettosa lievitazione, elastica, superficie lucida, deve possedere odore gradevole caratteristico;
- volume notevole, cioè pane leggero;
- aroma e sapore caratteristici e gradevoli;

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti a norma di legge;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura;
- ogni pezzatura dovrà essere fornita protetta da una pellicola di protezione traforata;

Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

ALTRI TIPI DI PANE

Sono gli altri pani di diversa composizione utili alla composizione di diete specifiche.

o) Latte

Il latte alimentare deve essere di vacca, pastorizzato, omogeneizzato, intero o parzialmente scremato, avente le caratteristiche indicate dal D.P.R. n° 54/97 e fornito in ottemperanza a tutele di altre norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte alimentare. Deve inoltre pervenire da stabilimenti italiani in possesso di bollo CEE e da allevamenti italiani.

Conforme alla legislazione vigente, deve essere confezionato negli involucri originali, non manomissibili, sui quali deve essere indicata la data di scadenza.

La confezione prevista è quella da litri 1.

p) Zucchero semolato

Il prodotto dovrà essere confezionato in sacchetti di carta da kg. 1.

Per zucchero semolato s'intende il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile. La confezione deve riportare:

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento produttore;

Le confezioni devono essere integre e a tenuta, in pezzatura da kg. 1 ed in bustine da gr. 10; lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti.

q) The

Oggetto della fornitura è il puro the Ceylon a foglia corta in confezione filtro. Il the richiesto è ricavato dalle foglie di Thea Chinensis escluso quello colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali, o the anche parzialmente esaurito od avariato, o foglie d'altre piante.

La confezione richiesta è quella in bustine da gr. 2,5 ciascuna.

r) Camomilla

Il prodotto richiesto sono le infiorescenze della Matricaria Camomilla allo stato secco, del tipo fiori puri. La confezione richiesta è quella in bustine, con ben specificato l'anno di produzione.

s) Sale alimentare

Oggetto della fornitura è il sale alimentare raffinato in involucri da kg. 1

t) Yogurt

Lo yogurt richiesto può essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato, scremato con o senza aggiunta di frutta. Le caratteristiche devono far riferimento alla legge 994/29 e sue modifiche e alla legge 54/97 per quanto concerne il tenore in grassi e additivi; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92. La pezzatura richiesta è quella da gr. 125.

u) Altre derrate

Le altre derrate alimentari non specificamente richiamate (aceto, bevande, bibite, ecc) dovranno rispondere a tutte le caratteristiche richieste dalle normative vigenti.



Art. 8 – MENU'

In sede d'offerta, la ditta deve presentare un piano iniziale di menù, articolato su almeno 4 settimane, adattato alla stagionalità ed alla tradizione locale.

I menù sono composti normalmente come specificato nella Tabella A del presente articolo.

Eventuali variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con la Direzione Ospedaliera. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta.

E' consentita tuttavia una variazione del menù anche per le vie brevi, previo accordo con la Direzione Ospedaliera nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti;

Per i menù dei degenti si deve tener conto delle eventuali diete prescritte a livello sanitario.

Il menù degenti a dieta libera dovrà essere programmato prevedendo una cadenza minima trimestrale ed una alternativa basata sulla stagionalità.

L'offerta della ditta partecipante dovrà contenere, per ogni ingrediente di ogni pietanza prevista dai menù, una propria dettagliata "corrispondenza crudo-cotto".

I menù devono essere determinati conformemente alle abitudini alimentari degli utenti da riferire alla zona nella quale operano gli ospedali.

Il piano alimentare presentato dalla ditta concorrente dovrà essere approvato dalla Direzione Ospedaliera. La periodicità delle revisioni sarà stabilita in funzione di esigenze sopravvenute.

1. Degenti

DIETA STANDARD COMUNE

Colazione composta da:

latte o latte e caffè o the

pane o fette biscottate conf. monoporzione

Pranzo/cena composti da:

primi piatti: 2 piatti del giorno + un'alternativa in bianco e una in brodo

secondi piatti: 2 piatti del giorno (carne o pollo o pesce) + un'alternativa a base di affettati e formaggi

contorni: piatto del giorno + un'alternativa tra uno cotto e uno crudo

pane o grissini conf. monoporzione

frutta di stagione cruda o cotta

acqua minerale naturale (1/2 litro) in confezione a perdere



DIETE SPECIALI

Le diete speciali verranno predisposte secondo le indicazioni provenienti dai vari reparti. L'incidenza media delle diete speciali risulta essere pari a circa il 15% delle diete libere.

La ditta deve garantire la regolare fornitura di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare, normati dal D.Lgs. 111/92 di cui si forniscono esempi pratici nella tabella seguente. Tra questi prodotti è richiesta, per esempio, un'ampia varietà di scelta in relazione all'utilizzo in ambito pediatrico, e nelle diverse prescrizioni dietetiche: omogeneizzati di carne (vitello, manzo, pollo, tacchino, agnello etc), omogeneizzati di pesce (trota, sogliola, etc), omogeneizzati di frutta (pera, mela, banana, prugna etc).

Dieta ipoproteica	Prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo)
Dieta iposodica	Fette biscottate e grissini iposodici, eventualmente sale iposodico
Dieta priva di glutine	Prodotti confezionati con farine prive di glutine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati, per piatti asciutti e in brodo)
Alimentazione per l'infanzia	Latte e farine speciali, omogeneizzati, liofilizzati
Integrazioni alimentari	Integratori proteico - calorici e salino - vitaminici
Intolleranza al lattosio	Latte delattosato

Tabella A) Alimenti previsti nel menù degenti a dieta libera e loro frequenza:

COLAZIONE	FREQUENZA GIORNALIERA
LATTE	Fresco parzialmente scremato, pronto a l'uso, gr. 200 per adulti e gr. 250 per la Pediatria, con l'aggiunta di Caffè (10%) per gli adulti già confezionato, da distribuire in ciascun reparto. Zucchero gr.30 in bustine, o dolcificante monodose.
CIOCCOLATA	Confezionata con latte fresco parzialmente scremato, solo per U.O. Pediatria
TE'	n° 1 bustina per paziente + 30 gr. di zucchero e limone q.b. La ditta dovrà curare la tenuta di confezioni inferiori al Kg. 1 ovvero in bustine: 1 bustina per colazione, accompagnata da 1 confezione monoporzione di marmellata.
PANE	gr. 70/90
FETTE BISCOTTATE	gr. 40/50
PRIMO PIATTO DEL GIORNO	FREQUENZA SETTIMANALE
PRANZO <i>Primo piatto asciutto: Pasta o riso</i>	<i>7 volte (menù invernale) 7 volte (menù estivo)</i>
CENA <i>Primo piatto in brodo: Minestre o zuppe</i> <i>altri tipi: pizza</i>	<i>7 volte (menù invernale) 7 volte (menù estivo)</i> <i>1 volta alla settimana per U.O. Pediatria</i>



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

<p>PRANZO E CENA</p> <p><i>passato di verdura pastina in brodo riso bollito (condito con olio d'oliva crudo)</i></p> <p><i>Semolino</i></p>	<p><i>Tutti i giorni a pranzo e a cena.</i></p> <p><i>Su prenotazione delle UU.OO., in base alle necessità del paziente.</i></p>
--	--

SECONDI PIATTI DEL GIORNO	FREQUENZA SETTIMANALE
<p>PRANZO</p> <p><i>a base di carne e pesce con possibilità di scelta fra n. 2 preparazioni diverse per tipologia e metodo di cottura quali:</i></p>	<p>PRANZO</p> <p><i>A rotazione tra i diversi tipi</i></p>
<i>pollo/vitello</i>	<i>2 volte alla settimana</i>
<i>tacchino/vitellone</i>	<i>1 volta alla settimana</i>
<i>maiale/pollo</i>	<i>1 volta alla settimana</i>
<i>vitellone/tacchino</i>	<i>1 volta alla settimana</i>
<i>vitello/pollo</i>	<i>1 volta alla settimana</i>
<i>pesce</i>	<i>1 volta alla settimana al forno / lessato</i>
<i>Agnello</i>	<i>solo grandi festività: Natale, Capo d'Anno, Pasqua, Ferragosto</i>

SECONDI PIATTI DEL GIORNO	FREQUENZA SETTIMANALE
CENA	
<p><i>a base di formaggi alternando fra le diverse tipologie</i></p>	<p><i>3 - 4 volte alla settimana In alternativa con i prodotti di salumeria.</i></p>
<p><i>a base di prodotti di salumeria: prosciutto cotto prosciutto crudo</i></p>	<p><i>3 - 4 volte alla settimana In alternativa con i prodotti a base di formaggi</i></p>
<p><i>a base di pesce</i></p>	<p><i>2 volte alla settimana al forno / lessato al forno / ai ferri</i></p>
<p><i>a base di uova e bresaola</i></p>	<p><i>1 volta alla settimana</i></p>
PRANZO E CENA	
<p><i>Pollo lessato o manzo lessato</i></p>	<p><i>Tutti i giorni a pranzo e a cena.</i></p>
<p><i>Crocchette di vitello al forno Carne ai ferri (alternando pollo, tacchino, vitello, manzo, maiale) Formaggio dolce sardo o tipo da tavola</i></p>	<p><i>Su prenotazione delle UU.OO., in base alle necessità del paziente</i></p>



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

CONTORNI DEL GIORNO	FREQUENZA SETTIMANALE
PRANZO E CENA	PRANZO E CENA
<i>Verdura cruda</i>	<i>7 volte a pranzo 7 volte a cena (menù invernale)</i>
<i>Verdura cotta</i>	<i>7 volte a pranzo 7 volte a cena (menù estivo)</i>
<i>Purea di patate</i>	<i>7 volte a pranzo 7 volte a cena (menù invernale)</i>
<i>Patate lessate</i>	<i>Tutti i giorni a pranzo e a cena. Su prenotazione delle UU.OO., in base alle necessità del paziente.</i>
<i>Carote lessate</i>	<i>Tutti i giorni a pranzo e a cena. Su prenotazione delle UU.OO., in base alle necessità del paziente.</i>

FRUTTA	FREQUENZA SETTIMANALE
PRANZO E CENA	
<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Ad ogni pasto con tipologie diverse di frutta</i>
<i>Frutta cotta o gelatina di frutta</i>	<i>Su prenotazione delle UU.OO., in base alle necessità del paziente.</i>
<i>Budino in confezione monoporzione Gelato in confezione monoporzione Yogurt in confezione monoporzione</i>	<i>Su prenotazione delle UU.OO., in base alle necessità del paziente.</i>

BEVANDE AI PASTI PRINCIPALI

Acqua minerale naturale 1.1,5/die

PANE AI PASTI PRINCIPALI

Pane bianco gr. 100



ANTIPASTI	FREQUENZA GRANDI FESTIVITA'
PRANZO <i>Prosciutto crudo di Parma e insalata Capricciosa confezionati in idonea vaschetta monoporzione</i>	<i>a Capodanno e a Pasquetta</i>
<i>Bresaola con rucola e grana confezionate in idonea vaschetta monoporzio</i>	<i>a S. Stefano</i>
<i>Prosciutto crudo di Parma e melone confezionati in idonea vaschetta monoporzio</i>	<i>a Natale e a Pasqua</i>
<i>Insalata di: polpo, calamari, seppie confezionata in idonea vaschetta monoporzio</i>	<i>Al Santo Patrono e a Ferragosto</i>

DOLCE	FREQUENZA GRANDI FESTIVITA'
PRANZO	
<i>Panettone confezione monoporzio</i>	<i>a Natale e a Capodanno</i>
<i>Colomba confezione monoporzio</i>	<i>a Pasqua</i>
<i>Crema al caramello confezione monoporzio</i>	<i>a S. Stefano, a S. Angelo, al Santo Patrono, a Ferragosto</i>

1.1 Menù per degenti solventi e accompagnatori

Segue la Tabella A) prevista per i degenti a dieta libera con un ulteriore scelta di:

- un primo ed un secondo piatto a pranzo e a cena
- dessert (budino o yogurt)

1.2 Donatori di sangue

Ai donatori di sangue, dopo la donazione, devono essere forniti generi di conforto attualmente costituiti da:

- bevanda calda (the o caffè) o fredda (acqua naturale o gassata), panini con formaggio o salumi vari.

1.3 Pazienti in trattamento dialitico

Ai pazienti in trattamento dialitico devono essere forniti generi di conforto attualmente costituiti da:

- Bevanda calda (the o caffè) o fredda (acqua naturale o gassata), fette biscottate (o pane o grissini) con marmellata.

1.4 Cappellano

La scelta del menù giornaliero per il Cappellano è ad esclusivo gradimento di quest'ultimo, sulla base delle pietanze del giorno.

2. Dipendenti

Ogni dipendente avrà quotidianamente diritto ad un pasto contrattuale (solo pranzo).

Ai fruitori delle mense ospedaliere dovrà essere fornito il pranzo di mezzogiorno, di diversa composizione dal menù per i degenti, costituito da:

- possibilità di scelta fra due primi piatti;
- possibilità di scelta fra due secondi caldi e due/tre secondi freddi;
- possibilità di scelta fra due contorni caldi o una verdura cruda;
- possibilità di scelta fra due tipologie di frutta di stagione o yogurt,
- pane comune o pane integrale;
- possibilità di scelta fra acqua minerale, gassata o naturale, in bottiglia da ½ litro o bibita (aranciata o cocacola in lattina) o succo di frutta in confezione monodose.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Il primo piatto può essere sostituito a richiesta del dipendente con un ulteriore contorno o uno yogurt o gr. 150 di frutta.

Resta inteso che il dipendente che non può fruire del pranzo di mezzogiorno per motivi di servizio ha diritto ad una busta con pasto freddo così composto:

- n° 2 panini da gr. 80/90 cadauno;
- n° 1 confezione sottovuoto di prosciutto crudo o cotto gr. 50/60, o mortadella o coppa o bresaola gr. 80, a scelta del dipendente;
- n° 1 scatoletta di tonno o carne tipo Simmenthal gr. 80 a scelta del dipendente;
- n° 1 confezione sottovuoto gr. 100 di formaggio (groviera, fontina o mozzarella), o n° 2 yogurt, o frutta di stagione;
- acqua minerale, gassata o naturale, in bottiglia da ½ litro o bibita (aranciata o coccola in lattina) o succo di frutta in confezione monodose, a scelta del dipendente.

Con la busta dovranno essere consegnate posate, tovaglioli e bicchieri alla bisogna, tutti monouso.

Il servizio deve essere espletato con il sistema self-service con le modalità indicate nel precedente art. 5.

Condimenti

Le verdure cotte o crude dovranno essere condite con olio extra vergine di oliva. Per il condimento dei primi piatti si deve usare esclusivamente parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

introduzione di nuovi piatti

Qualora la ditta intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle proposte in sede di offerta deve far richiesta scritta e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti. I nuovi piatti proposti, se accettati dall'A.S.L., devono possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito.

informazioni ai commensali

La ditta è tenuta ad affiggere nel locale mensa e in apposito spazio di ciascun reparto, il menù del giorno, indicante l'elenco dei piatti, degli ingredienti, le grammature e i relativi apporti nutrizionali. Inoltre si dovrà specificare se i condimenti vengono aggiunti durante o a fine cottura.

fornitura generi alimentari extra

A fronte di esigenze di diversificazione nel consumo dei cibi, al di fuori dei normali orari o in più soluzioni nell'arco della giornata, su richiesta sottoscritta dal Direttore del Reparto e autorizzata dalla Direzione Ospedaliera in aggiunta alla razione prevista per il pasto, la ditta è tenuta a fornire i generi alimentari extra. Eventuali esigenze straordinarie dovranno essere soddisfatte su richiesta dei reparti e previa autorizzazione della Direzione Ospedaliera. Il costo dei prodotti verrà stabilito sulla base di apposito prezzario che fa parte integrante dell'offerta.

Si forniscono di seguito i generi alimentari extra pasto che la ditta deve garantire

- | | |
|---|----------|
| 1. latte | 1 litro |
| 2. caffè. | 500 gr |
| 3. acqua minerale | ½ litro |
| 4. acqua gassata | ½ litro |
| 5. tè | bustine |
| 6. camomilla fiore | bustine |
| 7. zucchero semolato raffinato | bustine |
| 8. limoni | kg. |
| 9. olio extravergine di oliva | 1 litro |
| 10. merendine tipo brioss | g. 40/45 |
| 11. succhi di frutta al 40% | ml 125 |
| 12. uova fresche (per esami radiografici) | grandi |
| 13. sale fino per cucina | 1 kg. |
| 14. omogeneizzati carne | gr. 80 |
| 15. omogeneizzati frutta | gr. 80 |



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

16. fette biscottate (da fornire in monoporzione)	gr. 30
17. marmellata	gr. 25
18. formaggini	gr. 25/30
19. panini imbottiti (prosciutto crudo, cotto, formaggio..)	gr. 70/80
20. dolcificante monodose /tipo fruttosio	bustine

Art. 9 – CONSERVAZIONE CAMPIONI E DIVIETO DI RICICLO

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù base, qualora fossero intervenute delle variazioni. Tali campioni, del peso di 150 gr., vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0/+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto e data di produzione".

Inoltre la ditta appaltatrice deve fornire periodicamente, con frequenza almeno trimestrale, copia delle analisi microbiologiche eseguite sulle materie prime, sui semilavorati, sui prodotti finiti e sui vari punti critici della linea di produzione.

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Per riciclo si intende qualsiasi pietanza non preparata nella giornata in cui ne è prevista la distribuzione agli utenti del servizio.

Art. 10 – PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

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

Il personale della ditta preposto a queste attività deve essere adeguatamente formato alle operazioni sui cibi e particolarmente sensibilizzato nel caso di operazioni sui piatti particolarmente a rischio tossinfettivo (piatti cotti deperibili da consumare freddi e caldi).

Sono da prevedere la mascherine monouso in caso di raffreddore o altra leggera indisposizione temporanea del personale. E' comunque richiesto l'allontanamento del personale, in stato di indisposizione, da operazioni dirette sui cibi. Le mascherine non dovranno essere generici dispositivi di protezione individuale ma dovranno avere caratteristiche specifiche per l'uso cui sono destinate. L'uso della mascherina è comunque obbligatorio nel caso di preparazioni di piatti freddi di origine animale e sulla linea di allestimento dei vassoi.

Preparazione piatti freddi

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrostiti, salumi, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso ed alle operazioni di confezionamento dei pasti deve fare uso di guanti monouso o precauzioni equivalenti (es. mollette di acciaio nel caso di preparazione affettati), quando l'operazione può comportare il contatto diretto dei prodotti. La conservazione dei piatti freddi, precedente il servizio, deve avvenire ad una temperatura compresa tra +1° e +4° C.

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- a) per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti;
- b) in mancanza o in caso di indisponibilità di questi ultimi, tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo procedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature;
- c) i tempi di manipolazione e lavorazione dei prodotti a temperature ambiente devono essere limitati allo stretto necessario per la completa e corretta esecuzione delle operazioni. Per questo motivo, è necessario condurre le lavorazioni in piccoli lotti, mantenendo il resto dei prodotti in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
- d) i prodotti devono accedere alle zone preparazione o cottura privati del loro imballo secondario (cartone, legno).



Operazioni da effettuarsi obbligatoriamente nella stessa giornata del consumo:

- a. la preparazione del formaggio grattugiato;
- b. il lavaggio e il taglio della verdura. Nel periodo estivo, se il tempo intercorrente tra il taglio ed il consumo dovesse essere tale da provocare ossidazione delle superfici di taglio, deve essere prevista la conservazione in acqua acidulata;
- c. la macinatura delle carni crude;
- d. le operazioni di impanatura;
- e. la proporzionatura di salumi e formaggi;
- f. la cottura di tutti i primi piatti, comprese le paste al forno.

Operazioni che possono essere (ma solo in casi di effettiva necessità) effettuate al più tardi il giorno precedente:

- a. la porzionatura delle carni crude;
- b. la cottura di prodotti per la cui preparazione o per la cui riuscita organolettica necessitano tempi lunghi di cottura (brasati, arrostiti, stracotti e simili);
- c. la cottura di sughi e ragù;

In questi casi è obbligatorio l'uso dell'abbattitore della temperatura;

I legumi secchi in granella o sottoforma di granulato o estruso (soia) devono essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua.

Il condimento della pasta e del riso dovrà essere effettuato al momento della distribuzione o dell'allestimento del vassoio. Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo.

L'abbattitore rapido di temperatura deve essere utilizzato unicamente per il raffreddamento di prodotti cotti, per i quali tale operazione risulti utile e necessaria ai fini igienici o operativi (esempio: per un ottimale taglio di arrostiti) oppure per il raffreddamento di semi lavorati da utilizzare in impasti.

Il raffreddamento dei piatti cotti deve avvenire nel più breve tempo possibile; a titolo indicativo si riportano alcuni dati di riferimento:

I prodotti cotti devono essere conservati in contenitori con coperchio di acciaio inox o plastica alimentare in buone condizioni, comunque tali da garantire una facile ed adeguata pulizia e sanificazione.

Tutte le preparazioni anticipate, in attesa dell'impiego o servizio finale, devono essere conservate in recipienti con coperchio o protette con film di materiale idoneo.

Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere avviati a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e + 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali; è tassativamente vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua diretta.

Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato. Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato ma sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.

E' comunque espressamente vietato:

- a) l'impiego di prodotti con data di scadenza o termine di conservazione superati;
- b) l'impiego di derrate non previste dalle tabelle merceologiche approvate dall'A.S.L.;
- c) ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- d) servire carni non completamente cotte (al sangue) nei reparti di degenza, e/o nella mensa dipendenti;
- e) usare preparato per brodo contenente glutammato;
- f) l'impiego di conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- g) ogni forma di riciclo di prodotti cotti;
- h) l'uso di recipienti in alluminio, per la conservazione;
- i) effettuare, con lo stesso personale, più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- j) raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua;
- k) friggere in olio; le frittiture, di norma, devono essere sostituite da cotture in forni a termoconvezione, ad eccezione di alcuni prodotti le cui modalità di frittura sono tuttavia da concordare con l'A.S.L.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà impiegare tutte le misure necessarie indicate da principi di corretta prassi igienica. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

In particolare:

- a) tutte le vivande devono essere cotte in giornata con l'accettabile eccezione di arrostiti, bolliti, brasati e simili, solo se raffreddati con l'abbattitore;
- b) le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del servizio, comunque evitando la precottura;
- c) l'acqua di cottura della pasta e del riso dovrà essere completamente rinnovata ogni volta;
- d) la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento, al cuore del prodotto, di una temperatura tale da distruggere eventuali microrganismi patogeni (ottimale: 74° per 15');
- e) le verdure dovranno essere cotte al vapore o al forno;
- f) i secondi piatti dovranno essere cotti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- g) preparare il puré con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- h) evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura e pasta);
- i) somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, etc.);
- j) nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- k) evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità di acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- l) i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di elevato standard organolettico ed igienico, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme specifiche in vigore.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato delle norme in vigore per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto o lo stato fisico.

Condizione generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, alfatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, etc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Gli standard minimi di qualità del servizio dovranno essere conformi a quelli previsti nel presente Capitolato.

Al termine di ogni quadrimestre la ditta trasmetterà alla Direzione Ospedaliera una relazione sull'andamento del servizio. Tale relazione conterrà, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma, all'organizzazione del lavoro, all'osservanza del piano di qualità, alle attività di formazione del personale, alle eventuali controversie insorte e ai provvedimenti di risoluzione adottati.



Art. 11 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Quanto si espone di seguito è riferibile a tutto il personale comunque operante per conto della ditta nell'ambito del contratto di servizio (compreso il centro di produzione).

Organico

La ditta dovrà assicurare il servizio appaltato con proprio personale dipendente di assoluta fiducia sotto l'esclusiva responsabilità della ditta medesima, sia nei confronti dell'A.S.L. che di terzi.

Ai fini della individuazione dell'organico da destinare all'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto deve ritenersi calcolato e compreso anche il personale già operante nel servizio in dipendenza di contratti con appaltatori precedenti sia nella fase di trasporto/distribuzione sia nella fase di preparazione, lavorazione e cottura pasti/mensa. Ciascuna ditta concorrente deve indicare con esattezza e precisione l'articolazione dell'orario giornaliero in modo distinto per ciascun profilo professionale e qualifica del personale adibito al servizio oggetto del presente appalto.

Ciascuna ditta concorrente deve in ogni caso individuare una figura professionale con funzioni di Coordinatore Responsabile del Servizio cui l'A.S.L. può fare riferimento per qualsiasi comunicazione.

La mancata individuazione o il non reperimento del Responsabile costituisce un'infrazione grave e se ripetuta può comportare la risoluzione del contratto. Il Coordinatore Responsabile del Servizio del servizio deve essere operante nell'ambito dello stesso e avere sede di lavoro presso il centro di produzione che serve l'A.S.L.

Ogni variazione di organico deve essere comunicata per iscritto all'AS.L. (Direzione Ospedaliera), di norma e salve ragioni motivate di forza maggiore, con anticipo di almeno 7 giorni naturali e consecutivi e deve essere supportata da comprovate ragioni, **garantendo in particolare espressamente che dalla variazione richiesta non derivano penalizzazioni alle modalità di esecuzione del servizio e che la variazione richiesta non determina alcuna lesione o violazione di nessuna normativa a tutela dei diritti del lavoratore. In ogni caso, non saranno ammesse variazioni di organico da cui dovesse derivare una diminuzione nella qualità del servizio (sia a livello tecnico sia a livello organizzativo) o che non fosse supportata da ogni più adeguata garanzia del rispetto integrale delle normative poste a tutela dei diritti del lavoratore.**

Tale condizione deve essere assicurata in tutte le diverse fasi in cui si articola il servizio.

Il personale impiegato, dipendente della ditta concorrente o da ditte consociate o relazionate a qualsiasi titolo, dovrà:

- a. mantenere un contegno sempre decoroso, irreprensibile e corretto con altri operatori, ed in particolare verso l'utenza;
- b. consegnare immediatamente le cose rinvenute nell'ambito delle strutture dell'AS.L., qualunque ne sia il valore o lo stato;
- c. segnalare subito agli organi competenti le anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- d. mantenere il segreto su tutto ciò di cui, per ragioni di servizio o comunque durante l'espletamento delle mansioni ad esso correlate, il personale possa venire a conoscenza in relazione ad atti, documenti, fatti o notizie in genere riguardante l'A.S.L. ed i degenti;
- e. rifiutare, durante l'esecuzione del servizio, ordini da soggetti che non sono individuati nell'apposito elenco autorizzativo che l'A.S.L. consegnerà alla ditta entro trenta (30) giorni successivi alla data di inizio di erogazione del servizio;
- f. rifiutare compensi o regalie varie da parte di qualsiasi soggetto ed a qualsiasi titolo.

La gestione del servizio deve essere affidata espressamente, in modo continuativo e a tempo pieno ad un operatore con funzioni e qualifica di "Coordinatore del Servizio di Ristorazione e Mensa". Tale figura deve essere identificata in offerta unitamente alla documentazione che attesti o certifichi il possesso di una adeguata qualificazione professionale idonea a svolgere tale funzione, con esperienza almeno triennale nella posizione di coordinatore di un servizio simile a quello oggetto dell'appalto.

Al Coordinatore del Servizio si rivolgeranno gli uffici preposti dall'A.S.L. al controllo dell'andamento del servizio. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'A.S.L. al Coordinatore del Servizio si intendono pertanto come comunicate direttamente alla ditta.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

In caso di assenza o impedimento del Coordinatore la ditta deve provvedere ad una adeguata sostituzione. La sostituzione deve comunque essere temporanea e provvisoria e di durata non superiore ad un periodo di 15 giorni naturali e consecutivi. L'operatore indicato in sostituzione del Coordinatore deve essere in ogni caso in possesso di una qualificazione adeguata alla funzione.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire un monte ore complessivo settimanale di circa 1.193 ore.

Fatte salve le norme del settore , giuridiche e contrattuali vigenti, a tutela dei lavoratori, si fa presente che, la ASL non può essere ritenuta responsabile di eventuali decisioni che la Ditta aggiudicataria vorrà assumere in ordine alla rimodulazione della distribuzione delle ore lavorative, a seguito di eventuali diminuzioni del numero dei pasti da somministrare.

Si indica di seguito il personale attualmente operante in dipendenza di contratti di servizio secondo il seguente organigramma.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

ORGANIGRAMMA - DEL PERSONALE NEL CENTRO DI PREPARAZIONE PASTI

Unità	Mansione	Livello
1	Direttore del centro Produzione pasti	3
1	Biologa dietista coordinatrice	3
1	Addetta alla comunicazione con i reparti e/o sistema di prenotazione	6
1	Magazziniere	5
1	Cuoco/a Responsabile	3
1	Aiuto cuoco	5
1	Addetta Servizi Mensa	5
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Autista	5

ORGANIGRAMMA - DEL PERSONALE PRESSO OSPEDALE SIRAI

Unità	Mansione	Livello
1	Coordinatore e referente del servizio sul posto	5
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super

ORGANIGRAMMA - DEL PERSONALE PRESSO OSPEDALE S.BARBARA

Unità	Mansione	Livello
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super

ORGANIGRAMMA - DEL PERSONALE PRESSO C.T.O.

Unità	Mansione	Livello
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super
1	Addetta Servizi Mensa	6 Super



MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Art. 12 – DOCUMENTAZIONE TECNICA SPECIFICA A CORREDO DELL'OFFERTA ("BUSTA A")

Entro il termine fissato per la presentazione dell'offerta, al fine contrattuale di valutazione dell'offerta, le ditte concorrenti devono produrre, oltre la documentazione richiesta all'art. 4 del Capitolato Generale e insieme a tutti gli altri documenti di cui al successivo articolo, quanto di seguito indicato:

- a) Progetto di gestione ed organizzazione del servizio:
 - Organizzazione ed organigramma del personale impiegato per la gestione del servizio con il n. delle ore;
 - Sistema di formazione ed aggiornamento del personale impiegato nel servizio;
 - Relazione sull'organizzazione dei singoli servizi, modalità e specifiche operative, con riferimento a:
 1. preparazione e produzione piccola colazione e pasti;
 2. confezionamento dei vassoi personalizzati;
 3. trasporto e consegna al letto del degente delle colazioni e dei pasti;
 4. banchi self-service (mensa ospedaliera);
 5. menù e ricettari per diete ordinarie (standard comune) e speciali, con particolare riferimento all'utilizzazione nei menù proposti, con specifica composizione bromatologica, di prodotti tipici e tradizionali o biologici che tengano conto della stagionalità delle produzioni;
 6. piano iniziale dei menù comprensivo di tutte le alternative offerte per ogni giornata, suddiviso per degenti e mense ospedaliere;
 7. protocolli di pulizia con l'indicazione dei prodotti utilizzati e relative schede tecniche;
 8. piano di emergenza a garanzia della continuità del servizio;
 9. piano di sorveglianza HACCP;
- b) Relazione dettagliata circa la gestione degli approvvigionamenti con l'indicazione dell'elenco analitico dei prodotti merceologici che la ditta intende offrire, nonché delle relative schede riportanti la ragione sociale del produttore, il marchio ed i luoghi di provenienza delle derrate alimentari, privilegiando l'introduzione di prodotti locali rispondenti a criteri di qualità, a tutela della salute e difesa dell'ambiente in armonia con il comma 1 della L.R.19/01/2010, N.1.
- c) Planimetria e descrizione analitica del centro di produzione, n° dei pasti erogati e potenzialità produttive;
- d) Schede tecniche e relativi depliant delle apparecchiature ed attrezzature di tutta la catena di produzione, trasporto, ricondizionamento e distribuzione degenti/mensa, completi di relazione organizzativa;
- e) Sistema informatico a supporto del sistema di gestione delle prenotazioni, distribuzione e contabilizzazione dei pasti;
- f) Certificazione e documenti del sistema di gestione per la qualità, in accordo con le norme UNI CEI ISO 9000 in corso di validità, per servizi identici a quelli oggetto dell'appalto (se posseduta);
- g) Certificazione di qualità UNI EN ISO 14001:2004 sul sistema di gestione ambientale relativa al centro di produzione(se posseduta);
- h) Certificazione di qualità UNI EN ISO 11020:2002 sulla tracciabilità dei prodotti (se posseduta);

La ditta può presentare ogni altra documentazione o relazione tecnica ritenuta idonea a qualificare il progetto o a dettagliare ulteriormente le caratteristiche del servizio e dei prodotti offerti per il servizio oggetto dell'appalto.

Resta a carico dell'affidatario il totale ed integrale rispetto delle norme sulla sicurezza (D. Lgs. 09.04.2008 n. 81 e 494/96) da parte della Ditta e da parte dei dipendenti a carico della Ditta, senza possibilità di rivalsa alcuna nei confronti della ASL.

I progetti e i documenti di cui alle precedenti lettere da a) a h), andranno a costituire allegato contrattuale ai fini degli obblighi negoziali a carico della ditta aggiudicataria.

Le schede tecniche e i depliant illustrativi devono essere prodotti in lingua italiana **datate, timbrate e firmate**.

Le dichiarazioni devono essere rese in carta semplice, singolarmente e per ciascun punto, con la forma di **Autodichiarazione** prevista dagli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n° 445, **datate, timbrate e firmate**,



con l'attestazione delle responsabilità penali personali del dichiarante in caso di dichiarazioni falsi e mandaci così come previsto dall'art. 76 del citato D.P.R.

A pena d'esclusione le dichiarazioni devono essere accompagnate da un DOCUMENTO DI IDENTITA' del dichiarante IN CORSO DI VALIDITA'*. Tale documento di identità, anche se previsto in più parti del presente Capitolato, deve essere prodotto ogni qualvolta venga espressamente richiesto, in particolare: dichiarazione, offerta, ogni e qualunque certificazione/documentazione rilasciata in copia autenticata dall'offerente o mediante autodichiarazione resa ai sensi dei citati artt. 46, 47 e 76 del DPR 445/2000.)

*** Si precisa che, qualora il documento di identità sia non in corso di validità, l'interessato deve dichiarare, in calce alla copia del documento, che i dati contenuti nel documento non hanno subito variazioni dalla data del rilascio, pena l'esclusione.**

Art. 13 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA A CORREDO DELL'OFFERTA ("BUSTA B")

Oltre la documentazione tecnica indicata nel precedente articolo, l'offerta economica deve essere corredata dalla seguente documentazione amministrativa.

Si avvisa sin da ora che la carenza di documentazione, come anche imperfezioni o incompletezze nella documentazione prodotta sono motivo insindacabile di esclusione dalla gara.

Le ditte concorrenti devono produrre per essere ammesse alla gara quanto di seguito indicato:

- a) Copia dell'offerta economica, in carta semplice, senza l'indicazione dei prezzi, nella quale devono essere riportati gli elementi identificativi dei prodotti offerti.
- b) Copia del Capitolato Speciale (ed eventuali suoi allegati con esclusione dei moduli fac-simile di dichiarazioni da restituire a parte compilati e sottoscritti) e del Capitolato Generale firmati e timbrati in ogni foglio. In caso di partecipazione associata (A.T.I. o Raggruppamenti Temporanei di concorrenti/consorzi ordinari) la sottoscrizione pena l'esclusione deve essere apposta per esteso dal dichiarante di ognuna delle associate (Capogruppo e Mandanti) .
Per quanto riguarda gli allegati fac-simile di dichiarazione di cui Allegato 1- Mod.GAP - Dichiarazione di accettazione delle condizioni del Capitolato Generale - Dichiarazione di ottemperanza alla legge 68/1999 si rimanda alle successive lettere c), d), e), f);
- c) Ai sensi del D. Lgs. n°81/2008, il documento "Informazioni sui rischi specifici nell'Azienda ASL di Carbonia", (allegato al presente Capitolato Speciale d'appalto), debitamente firmato, timbrato e sottoscritto in segno di piena accettazione e conoscenza, in ogni sua singola pagina;
- d) Autodichiarazione resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 445/2000 dal dichiarante quale legale rappresentante della ditta o dal procuratore "ad negozia" allegando copia originale o autenticata nella forma di legge della procura medesima, corredata da fotocopia di documento di identità in corso di validità. Tale dichiarazione in caso di partecipazione associata deve essere resa da tutti i rappresentanti legali costituenti il raggruppamento temporaneo di concorrenti/consorzio ordinario, o procuratori (corredata da eventuali procure), unitamente a copia dei singoli documenti d'identità dei dichiaranti in corso di validità*;

Per le modalità di costituzione, si richiamano gli artt. 34 e seguenti del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n° 163 e successive modificazioni ed integrazioni

* Si precisa che, qualora il documento di identità sia non in corso di validità, l'interessato deve dichiarare, in calce alla copia del documento, che i dati contenuti nel documento non hanno subito variazioni dalla data del rilascio, pena l'esclusione.

Il contenuto della dichiarazione è riportato integralmente nell'Allegato 1 al presente Capitolato Speciale. Le ditte devono utilizzare l'allegato, compilandolo oppure trascrivendolo integralmente su altro modulo, da inserire, pena l'esclusione, nella documentazione di gara;

Relativamente a ciascuna ditta costituente il raggruppamento temporaneo di concorrenti/consorzio ordinario deve essere dichiarata, PENA L'ESCLUSIONE la tipologia di attività o fornitura di competenza.



AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 49 D. Lgs. n. 163/2006, fermo restando il possesso dei requisiti diversi da quelli dei punti 10 a) 10 b) e 10 c) dell'AUTODICHIARAZIONE, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, utilizzando l'apposito modello allegato con il rif. "ALLEGATO 1: Modello da utilizzare per la partecipazione alla gara" da parte dell'Operatore Economico Concorrente, è ammesso l'avvalimento dei requisiti di cui ai punti 10a) e 10c).

A tal fine l'Operatore Economico Concorrente deve presentare, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

- a) una dichiarazione dell'Operatore Economico Concorrente attestante l'avvalimento dei requisiti, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'Impresa Ausiliaria;
- b) una dichiarazione, sottoscritta dall'Impresa Ausiliaria, attestante il possesso dei requisiti di cui all'AUTODICHIARAZIONE, "ALLEGATO 1: Modello da utilizzare per la partecipazione alla gara" numeri 5) e 9);
- c) una dichiarazione, sottoscritta dall'Impresa Ausiliaria, con cui quest'ultima si obbliga verso l'Operatore Economico Concorrente e l'Azienda Sanitaria Locale n° 7 di Carbonia, a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente l'Operatore Economico Concorrente;
- d) una dichiarazione, sottoscritta dall'Impresa Ausiliaria, con cui attesta di non partecipare alla gara in proprio o quale associata o consorziata o in RTI e che non si trova in una situazione di controllo con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
- e) originale o copia autentica del contratto di avvalimento o, in caso di avvalimento nei confronti di una Impresa che appartiene al medesimo gruppo, una dichiarazione attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

Resta inteso che, ai fini della presente gara, l'Operatore Economico Concorrente e l'Impresa Ausiliaria sono responsabili in solido in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Ogni Operatore Economico Concorrente può avvalersi di una sola Impresa Ausiliaria per ciascun requisito. A pena di esclusione non è consentito che più ditte Operatori Economici Concorrenti si avvalgano dei requisiti di una stessa Impresa ausiliaria.

E' fatto divieto assoluto all'impresa ausiliaria di assumere il titolo di subappaltatore.

Non è ammesso l'avvalimento all'iscrizione alla Camera di Commercio

L'ATI aggiudicataria non può più modificare l'assetto indicato in gara e deve impegnarsi a costituire, in caso di aggiudicazione, formale associazione temporanea di imprese mediante atto notarile da produrre prima della stipula contrattuale;

Per le modalità di costituzione, si richiamano gli artt. 34 e seguenti del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n° 163 e successive modificazioni ed integrazioni;

- e) Il modello GAP, come da allegato deve essere compilato e sottoscritto limitatamente al secondo riquadro denominato "Impresa partecipante", pena l'esclusione. In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti/consorzio ordinario deve essere prodotto per ogni impresa appositamente raggruppata/consorziata. L'indicazione del volume d'affari deve essere riferita all'ultimo esercizio chiuso;
- f) Dichiarazione di presa visione e accettazione delle condizioni del Capitolato Generale come da modello allegato, datata e sottoscritta dal dichiarante quale legale rappresentante della Ditta ovvero dal Procuratore "ad negotia". Tale dichiarazione in caso che la Ditta intenda costituire un'associazione temporanea di impresa (ATI) deve essere resa da tutti i legali rappresentanti costituenti l'ATI (corredata da eventuali Procure, se necessarie, se non legali Rappresentanti);
- g) Dichiarazione di ottemperanza alla legge n° 68 del 12.03.1999 (legge sui disabili) come da modello allegato, datata e sottoscritta deve essere resa, pena l'esclusione, anche se negativa;
- h) La dichiarazione sostitutiva di certificazione per la richiesta del modello DURC.
- i) La dichiarazione di formale accettazione da parte della Ditta di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della legge 13 agosto 2010 n°136 e ss. mm. ii.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

- j) Dichiarazione dei tecnici e degli organi tecnici facenti direttamente capo al concorrente ed in particolare di quelli incaricati dei controlli di qualità;
- k) Idonee dichiarazioni bancarie con dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della legge 01 settembre 1993, n° 385, a comprova della capacità finanziaria ed economica della ditta partecipante;
- l) Dichiarazione attestante il volume d'affari per servizi di ristorazione nel triennio 2008-2009-2010 e del volume d'affari presso Ospedali Pubblici e Privati. Le ditte che non dimostrano un volume di affari relativo a servizi di ristorazione nel triennio pari o superiore ad € **8.550.000,00** (euro ottomilioni550mila) e un volume di affari relativo a servizi di ristorazione presso Ospedali pubblici e privati pari o superiore ad € **6.000.000,00** (euro seimilioni) nel triennio, saranno escluse dalla gara. Il volume di affari deve essere dimostrato allegando dichiarazione o copia conformizzata dei bilanci approvati e depositati relativi agli anni 2008-2009-2010.

Il volume d'affari presso Ospedali deve essere documentato da dichiarazioni rese dalle Amministrazioni presso le quali è stato effettuato il servizio, debitamente datate e sottoscritte, riportanti il servizio svolto, l'importo fatturato e l'attestazione che il servizio è stato svolto nel rispetto del contratto stipulato. Nell'eventualità che la ditta sia di recente costituzione, il volume d'affari deve essere rapportato ai dodicesimi, riferito ad un volume annuo di prestazioni presso Ospedali pubblici o privati corrispondente ad € **2.000.000,00** (euro duemilioni) computati fino al 31.12.2010, con un minimo di € **1.300.000,00**;

In caso di RTI e consorzi, costituiti e costituendi, il requisito di fatturato specifico dovrà essere posseduto dalla mandataria del RTI o consorzio per una percentuale non inferiore al 50% (4.275.000,00), mentre la restante percentuale deve essere posseduta cumulativamente dal o dai mandanti, fino alla concorrenza del 100% in capo al concorrente plurisoggettivo.

L'Impresa Capogruppo /Mandataria dovrà garantire, pena l'esclusione, la diretta esecuzione di almeno il 40% dell'importo complessivo del contratto. Ogni singolo concorrente ha l'obbligo di indicare la misura percentuale posseduta e la parte dei servizi di competenza in capo sia ai mandanti che ai mandatari.

- m) Cauzione provvisoria (pari al 2%) di € **114.000,00** dell'importo a base d'asta così come prevista dal bando di gara, costituita secondo le modalità previste dalla legge.

La cauzione può essere prestata alternativamente:

- da versamento in contanti o in titoli di Stato ed in tal caso il relativo versamento dovrà essere effettuato presso la Tesoreria dell'Azienda Sanitaria Locale n. 7, Banco di Sardegna, Carbonia. ABI 01015 – CAB 43850 – n° conto 9999;
- da fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 D.Lgs. 385/93, che dovrà avere validità per almeno 180 gg. dalla data di presentazione dell'offerta e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, nonché contenere l'impegno a rilasciare la cauzione definitiva come richiesto a pena di esclusione dal successivo punto.

L'importo della cauzione provvisoria è ridotto del cinquanta per cento per le ditte che sono in possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 75 comma 7 del D. Lgs. 163/2006. Il diritto di usufruire di tale beneficio deve essere adeguatamente dimostrato con la produzione delle relative certificazioni o dichiarazioni di qualità rilasciate da organismi accreditati, in originale o in copia conformizzata.

In caso di A.T.I. o R.T.I., l'impresa mandataria deve produrre il deposito cauzionale.

- n) Dichiarazione di un istituto bancario, oppure di una compagnia di assicurazione, o intermediario finanziario iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 dei D.Lgs. n. 385/1993) contenente l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, qualora il concorrente risultasse aggiudicatario.
- o) Ricevuta di versamento all'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture di € 200,00 – CIG 3138756762.

Per eseguire il pagamento sarà necessario iscriversi on line al nuovo "Servizio di Riscossione" raggiungibile all'indirizzo <http://contributi.avcp.it> con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG 3138756762 che identifica l'Affidamento di che trattasi. Il sistema consentirà il



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

pagamento diretto mediante carta di credito, oppure, la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi, abilitati a ricevere il pagamento. Pertanto, sono consentite le seguenti modalità di pagamento della contribuzione di partecipazione alla gara d'appalto:

- on line mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al "Servizio Riscossione" e seguire le istruzioni a video oppure l'emanando manuale del servizio. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare e allegare alla documentazione di gara, all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta potrà, inoltre, essere stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" disponibile on line sul "Servizio di Riscossione";

- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di Riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. All'indirizzo <http://www.lottomaticaservizi.it> è disponibile la funzione "cerca il punto vendita più vicino a te": a partire dal 01/05/2010 è attivata la voce "contributo AVCP" tra le categorie di servizio previste dalla ricerca. Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale alla documentazione di gara;

- per i soli operatori economici esteri, sarà possibile effettuare il pagamento anche tramite bonifico bancario internazionale, sul conto corrente bancario n. 4806788, aperto presso Il Monte dei Paschi di Siena (IBAN: IT 77 O 01030 03200 0000 04806788), (BIC: PASCITMMROM) intestato all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture. La causale del versamento deve riportare esclusivamente il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante e il Codice CIG che identifica la procedura di gara.

E' disponibile un servizio unificato di help desk per l'assistenza agli utenti del Servizio di Riscossione, dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 18.00 al numero verde 800.89.69.36 ed al seguente indirizzo e-mail: assistenza.riscossione@avcp.it (per informazioni relative alle procedure di pagamento).

La Stazione appaltante è tenuta, al fine dell'ammissione alla gara del partecipante, al controllo, quale dimostrazione dell'avvenuto pagamento del contributo, delle ricevute di pagamento rilasciate dal nuovo "Servizio di Riscossione" (scontrino Lottomatica ovvero ricevuta di pagamento on line).

La carenza della documentazione di cui sopra, costituisce motivo di esclusione insindacabile.

Art. 14 – FORMULAZIONE OFFERTA ECONOMICA ("BUSTA C")

L'offerta economica redatta in carta legale o resa legale e sottoscritta in ogni suo foglio dai seguenti soggetti:

- titolare/legale rappresentante dell'impresa singola o mandatario di R.T.I. già costituito;
- legale rappresentante di tutte le imprese che costituiscono il R.T.I., nel caso che questo sia da costituire;
- nel caso di consorzio ordinario sia dal consorzio medesimo sia da tutte le imprese consorziate, sia che questo sia già costituito che da costituire;
- nel caso di consorzi di cui all'art. 34 c. 1 lett. b) e c) del Codice degli appalti sia dal consorzio sia dai consorziati che con esso partecipano al presente appalto;
- dal socio legale rappresentante e da tutti i soci con poteri di rappresentanza legale per le società in nome collettivo che non prevedano poteri disgiunti;
- dal socio accomandatario/legale rappresentante e da tutti i soci con poteri di rappresentanza legale che non prevedano poteri disgiunti, per le società in accomandita semplice e per le società in accomandita per azioni;
- da tutti gli amministratori con poteri di rappresentanza per le società per azioni ed a responsabilità limitata ove non siano previsti poteri disgiunti;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Anche se già prodotti nella documentazione contenuta nella “Busta B – Documenti amministrativi” – tutti i firmatari dell’offerta economica, come sopra individuati, devono produrre certificato di Identità in corso di validità a comprova delle volontà di proporre tale offerta.

Nel caso di R.T.I. o Consorzi ordinari da costituire o già costituiti pena l’esclusione, i legali rappresentanti degli operatori partecipanti, abilitati a sottoscrivere offerte per la partecipazione a pubbliche gare, devono sottoscrivere l’offerta in ciascun foglio e devono dichiarare di assumere l’impegno, in caso di aggiudicazione della gara, di conferire mandato collettivo speciale irrevocabile di rappresentanza in favore del mandatario l’impresa (da indicare la denominazione sociale di quest’ultima) demandando a quest’ultimo la stipula del contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

L’offerta dovrà contenere chiaramente indicati il valore dell’Iva ed i seguenti prezzi unitari espressi in cifre ed in lettere (si rammenta che in caso di discordanza fra quanto indicato in cifre e quanto indicato in lettere sarà assunto, quale valore contrattuale, il dato più conveniente per l’A.S.L.), **comprensivo degli oneri di sicurezza, oltre al corrispettivo presunto del costo del personale.**

- Il costo della giornata alimentare, quale limite non oltrepassabile per gli offerenti, è fissato dalla ASL sia per la dieta standard che per la dieta speciale, in **€ 15,00 IVA esclusa** (offerta al ribasso) ed è così suddiviso:
 - 1) colazione: € 1,60;
 - 2) pranzo: € 6,70;
 - 3) cena: € 6,70;

Qualora il pasto erogato ai degenti fosse incompleto, anche per esigenze legate alla patologia ovvero su disposizione del paziente stesso in sede di prenotazione, la Ditta aggiudicataria dovrà applicare, quale limite non oltrepassabile, il prezzo di € 5,00 IVA esclusa.

Attestato che il pasto completo è quello è quello composto da:

1. pane o grissini in conf.ne monoporzione o altri tipi di pane di diversa composizione utili alla composizione di diete specifiche;
2. primo piatto;
3. secondo piatto;
4. contorno;
5. frutta di stagione;
6. acqua;

Deve intendersi “*pasto incompleto*” quello mancante del primo piatto o del secondo piatto.

- Il costo del pasto del servizio mensa per i dipendenti è fissato in **€ 7,00 iva esclusa**, quale limite non oltrepassabile.
- Il costo della busta con pasto freddo per il dipendente che non può fruire del pranzo di mezzogiorno è fissato, in **€ 6,00 iva esclusa**, quale limite non oltrepassabile.

La ditta offerente, tenendo conto dei sopra indicati limiti non oltrepassabili, prezzi a base d’asta dovrà indicare il prezzo unitario onnicomprensivo per singolo pasto, articolato come segue:

1. DIETA STANDARD COMUNE COMPRESO DIETA SPECIALE

- prezzo unitario per la fornitura e somministrazione di una singola colazione = € _____ + Iva
- prezzo unitario per la fornitura e somministrazione di un singolo pranzo = € _____ + Iva
- prezzo unitario per la fornitura e somministrazione di una singola cena = € _____ + Iva

2. PASTO INCOMPLETO

- Prezzo unitario per la fornitura e somministrazione di un pasto incompleto = € _____ + Iva

3. BUSTA CON PASTO FREDDO

- Prezzo unitario per la fornitura e somministrazione di una busta con pasto freddo = € _____ + Iva

4. MENSA OSPEDALIERA/ AUTORIZZATI PASTO



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

- prezzo unitario per la fornitura e somministrazione di un singolo pranzo = € _____ + Iva

5. GENERI ALIMENTARI EXTRA PASTO –

- prezzo unitario per la fornitura e somministrazione dei seguenti generi alimentari extra pasto:

- | | | |
|--|-----------|------------------|
| 1. latte | 1 lt. | = € _____ + Iva |
| 2. caffè | 500 gr. | = €- _____ + Iva |
| 3. acqua minerale naturale | ½ litro | = € _____ + Iva |
| 4. acqua gassata | ½ litro | = € _____ + Iva |
| 5. tè | bustine | = € _____ + Iva |
| 6. camomilla fiore | bustine | = € _____ + Iva |
| 7. zucchero semolato raffinato | bustine | = € _____ + Iva |
| 8. limoni | 1 kg. | = € _____ + Iva |
| 9. olio extravergine di oliva | 1 lt. | = € _____ + Iva |
| 10. merendine tipo brioss | g. 40/45 | = € _____ + Iva |
| 11. succhi di frutta al 40% | ml 125 | = € _____ + Iva |
| 12. uova fresche (per esami radiografici) | grandi | = € _____ + Iva |
| 13. sale fino per cucina | 1 kg. | = € _____ + Iva |
| 14. omogeneizzati carne (gusti diversi) | gr. 80 | = € _____ + Iva |
| 15. omogeneizzati frutta (gusti diversi) | gr. 80 | = € _____ + Iva |
| 16. fette biscottate (da fornire in monorazione) | gr.30 | = € _____ + Iva |
| 17. marmellata | gr. 25 | = € _____ + Iva |
| 18. formaggini | gr. 25/30 | = € _____ + Iva |
| 19. panini imbottiti (prosciutto crudo, cotto, formaggio...) | gr. 70/80 | = € _____ + Iva |
| 20. dolcificante monodose /tipo fruttosio | bustine | = € _____ + Iva |
6. prezzo unitario per la fornitura e somministrazione di un pasto incompleto

Il concorrente dovrà formulare a fianco del valore dell'offerta economica (oltre agli oneri di sicurezza che devono essere specificatamente indicati in dettaglio) anche il corrispettivo presunto del costo del personale riferito a quello proprio connesso al presente appalto,

Si precisa che, in attuazione della legge 23 dicembre 2005 n° 266, l'offerta economica a pena d'esclusione, deve riportare il Codice Identificativo Gara (CIG) come indicato nel presente Capitolato e/o nel bando di gara.

Nella esposizione del prezzo unitario d'offerta, la ditta è tenuta ad indicare l'arrotondamento/troncamento fino alla seconda cifra decimale (prezzo unitario offerto = esposizione massima due cifre decimali) al fine del confronto economico e dell'aggiudicazione. In caso di discordanza fra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere sarà assunto quale valido ai fini contrattuali quello più vantaggioso per l'A.S.L.

L'offerta non dovrà in alcun modo essere condizionata, pena l'esclusione.

L'offerta deve avere UNA VALIDITA' MINIMA di 180 GIORNI per consentire le procedure di valutazione ed aggiudicazione. Resta pertanto stabilito che i prezzi formulati in sede di offerta hanno una validità di 180 giorni per l'aggiudicazione e 1095 giorni di validità contrattuale, oltre l'eventuale rinnovo annuale e/o proroga di cui al precedente art. 2.

NB: Ai fini della valutazione della convenienza economica dell'offerta presentata riferita agli importi a base d'asta e per la definizione dell'importo contrattuale e l'attribuzione del relativo punteggio, in allegato al presente capitolato si allega fac simile dell'offerta economica;

Art. 15 – PRESENTAZIONE DEL PLICO CONTENENTE L'OFFERTA

Il Plico è costituito da:

- "BUSTA A" contenente la documentazione tecnica. **All'esterno della busta devono essere apposti: Il mittente, (in caso di ATI tutti i dichiaranti), l'indirizzo della A.S.L. e la dicitura "BUSTA A" –**



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Contiene documentazione **tecnica** appalto servizio di fornitura e somministrazione pasti occorrenti ai reparti di degenza ed alle mense ospedaliere dell'A.S.L. n° 7 di Carbonia.

- "**BUSTA B**" contenente la documentazione amministrativa. All'esterno della busta devono essere apposti: Il mittente, (in caso di ATI tutti i dichiaranti) l'indirizzo della A.S.L. e la dicitura "BUSTA B" – Contiene documentazione **amministrativa** appalto servizio di fornitura e somministrazione pasti occorrenti ai reparti di degenza ed alle mense ospedaliere dell'A.S.L. n° 7 di Carbonia.
- "**BUSTA C**" contenente la sola offerta economica ed i documenti di identità dei dichiaranti. All'esterno della busta devono essere apposti: Il mittente, (in caso di ATI tutti i dichiaranti), l'indirizzo della A.S.L. e la dicitura "BUSTA C" – Contiene Offerta Economica per appalto servizio di fornitura e somministrazione pasti occorrenti ai reparti di degenza ed alle mense ospedaliere dell'A.S.L. n° 7 di Carbonia.

N.B.: Lo scambio di documenti che devono essere inseriti in una specifica "Busta" ed introdotti erroneamente nell'altra è motivo insindacabile di esclusione dalla gara.

Tutte le buste A, B e C, come il successivo "Plico", devono essere di adeguato spessore e dimensione tali da garantire l'integrità delle stesse atteso che la mancata integrità costituisce motivo di esclusione. Tali buste devono essere debitamente chiuse e sigillate con le modalità previste dal Capitolato Generale (sigillature, e firme dei dichiaranti). Le tre buste A, B e C, così confezionate, devono essere inserite in una di maggiori dimensioni e di adeguata robustezza, denominata "Plico", sigillato con le modalità previste agli artt. 7 e 8 del Capitolato Generale.

Sul fronte del plico, oltre al mittente deve essere chiaramente riportato l'indirizzo della A.S.L.: AZIENDA SANITARIA LOCALE N.7 – Servizio Acquisti – Via Dalmazia n. 83 – 09013 -CARBONIA – Sul lato sinistro del plico, in modo ben visibile deve essere apposta la dicitura : OFFERTA DI GARA - SERVIZIO DI FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE PASTI OCCORRENTI AI REPARTI DI DEGENZA ED ALLE MENSE OSPEDALIERE DELL'A.S.L. N° 7 DI CARBONIA - SCADENTE IL 03/11/2011".

Si sottolinea l'opportunità di porre la massima attenzione nel confezionamento del plico, in quanto oltre alle carenze formali (firme) sopra descritte anche la sua lacerazione o imperfetta chiusura dei lembi sono motivi DI ESCLUSIONE che non possono essere opposti all'A.S.L.

Il plico deve pervenire all'Ufficio Protocollo all'A.S.L. entro il giorno e l'ora indicati nel bando di gara. Tale termine è perentorio per cui eventuali ritardi nel recapito del plico sono ad esclusivo carico della ditta, in quanto motivo insindacabile di esclusione dalla gara.

Il plico deve pervenire all'Ufficio Protocollo all'A.S.L. con le modalità indicate nel Capitolato Generale;

Si sottolinea, in merito al recapito, che il Servizio Protocollo dell'A.S.L. - Via Dalmazia 83 – Carbonia è operativo tutti i giorni lavorativi dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 13. Pertanto i plichi che perverranno in orari diversi non potranno essere accolti.

Art. 16 - AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

La Commissione di aggiudicazione procede in seduta pubblica all'esame della documentazione ed all'ammissione delle ditte partecipanti alle successive fasi di gara. La valutazione dell'offerta tecnica avverrà in seduta privata il cui esito sarà reso noto in una seconda seduta pubblica. In tale seduta la Commissione procederà all'apertura delle offerte economiche ed alla successiva aggiudicazione.

Il giudizio tecnico debitamente motivato della Commissione di gara è insindacabile.

Ai sensi del comma 3-bis dell'art.81 del D. Lgs.163/2006 introdotto dalla legge n°106/2011, L'offerta migliore sarà determinata al netto delle spese relative al costo del personale.

L'aggiudicazione sarà disposta **col criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, ai sensi e per effetto dell'art. 83 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n° 163 e successive modificazioni ed integrazioni.

I criteri di valutazione dell'offerta sono così stabiliti:

- a) Prezzo
- b) Qualità



- a) Prezzo** al prezzo più basso sono assegnati punti **60/100**
ai prezzi più elevati sarà assegnato un punteggio compreso tra 0 e 60 in modo proporzionale
alla differenza di prezzo secondo la formula: $PY = \frac{€X \times 60}{€Y}$

Dove:

PY = punteggio da assegnare alla ditta Y

€X = prezzo più basso

€Y = prezzo offerto da Y

Ai fini della determinazione del prezzo annuo di aggiudicazione si procederà come segue:

1. DIETA STANDARD COMUNE

- prezzo unitario offerto per una singola colazione moltiplicato n° pasti
- prezzo unitario offerto per un singolo pranzo moltiplicato n° pasti
- prezzo unitario offerto per una singola cena moltiplicato n° pasti

2. PASTO INCOMPLETO

- prezzo unitario offerto per un singolo pasto incompleto _____

3. BUSTA CON PASTO FREDDO

- prezzo unitario offerto per un singolo pranzo _____

4. MENSA OSPEDALIERA/AUTORIZZATI PASTO

- prezzo unitario offerto per un singolo pranzo _____

5. GENERI ALIMENTARI EXTRA

- prezzo offerto per cadauno genere alimentare extra pasto, moltiplicato per le seguenti presunte
quantità anno:

1. latte	1 lt.	n° conf.	2.000
2. caffè 500 gr.	500 gr.	n° pz.	10
3. acqua minerale naturale	½ litro	n° conf.	14.000
4. acqua minerale gassata	½ litro	n° conf.	1.500
5. tè	bustine	n° pz.	9.343
6. camomilla fiore	bustine	n° pz.	2.553
7. zucchero semolato raffinato	bustine	n° pz.	3.000
8. limoni	1 kg.	q.tà Kg.	200
9. olio extravergine di oliva	1 lt.	n° conf.	50
10. merendine tipo brioss	gr. 40/45	n° conf.	6.400
11. succhi di frutta al 40%	ml 125	n° conf.	13.493
12. uova fresche (per esami radiografici)	grandi	n° pz.	31
13. sale fino per cucina	1 kg.	n° conf.	15
14. omogeneizzati carne (gusti diversi)	gr. 80	n° conf.	3060
15. omogeneizzati frutta (gusti diversi)	gr. 80	n° conf.	1.708
16. fette biscottate (da fornire in monorazione)	gr.30	q.tà/kg.	227
17. marmellata	gr. 25	n° conf.	8.547
18. formaggini	gr. 25/30	n° conf.	3.012
19. panini imbottiti (prosciutto crudo, cotto, formaggio...)	gr. 70/80	n° conf.	8.805
20. dolcificante monodose /tipo fruttosio	bustine	n° pz.	2.500

Al fine di determinare il valore totale confrontabile dell'offerta si procederà alla sommatoria dei prodotti ottenuti come sopra descritti, **al netto del costo della manodopera**

Resta inteso che, le quantità computate ai fini dell'aggiudicazione sono puramente indicative, in quanto finalizzate esclusivamente a stabilire un parametro oggettivo di comparazione dei prezzi.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

b) Qualità alla qualità sarà assegnato un punteggio massimo di punti **40/100**
Il punteggio di ciascuna ditta sarà determinato dalla somma dei punti ottenuti dalla valutazione qualitativa dei seguenti subcriteri:

- 1) **progetto di gestione e organizzazione del servizio (lettera a) art. 12); da 0 a 2,50/50**
- 2) **qualità dei prodotti oggetto di dispensa del vitto (lettera b) art. 12); da 0 a 18,50/50**
- 3) **caratteristiche logistiche e qualitative del centro di produzione (lettere c) e d) art. 12) da 0 a 9/50**
- 4) **sistema informatizzato per la rilevazione e la prenotazione dei pasti (lettera e) art. 12); da 0 a 10/50**

Per l'attribuzione del punteggio relativo alla qualità verrà utilizzato il metodo del confronto a coppie effettuato mediante impiego di tabella triangolare contenente tante tabelle di valutazione quante sono le possibili combinazioni tra tutte le offerte presentate prese a due a due. Ogni commissario valuta quale dei due elementi che formano ciascuna coppia di offerte sia da preferire. Tenendo conto che la preferenza tra un elemento e l'altro può essere più o meno forte, attribuisce un punteggio che varia da 1, nel caso di parità, a 5, preferenza grande. Terminato il confronto delle coppie, si sommano i punti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari. Tali somme vengono trasformate in coefficienti A, B, C, D, riportando ad uno la somma più alta e proporzionando a tale valore massimo le somme provvisorie prima calcolate.

I criteri e le modalità di valutazione, essendo preventivamente esplicitati nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, governeranno l'attività della commissione giudicatrice che esprimerà i propri apprezzamenti e i propri giudizi mediante l'attribuzione dei punteggi numerici sopra specificati.

Si precisa, in proposito, che si procederà applicando la seguente formula:

$$K_i = A_i P_a + B_i P_b + C_i P_c + D_i P_d$$

Dove:

K_i è il punteggio totale attribuito al concorrente i -esimo, arrotondato alla terza cifra decimale;

A_i, B_i, C_i, D_i , sono coefficienti compresi tra 0 e 1, arrotondati alla terza cifra decimale, attribuiti al concorrente i -esimo (il coefficiente sarà pari a 0 per la prestazione minima possibile e pari a 1 in corrispondenza della prestazione massima offerta)

P_a, P_b, P_c , e P_d , sono i fattori ponderali previsti per ogni elemento, e in particolare, $P_a = 2,50, P_b = 18,50, P_c = 9, P_d = 10$, secondo quanto sopra descritto.

Ai fini della determinazione dei coefficienti A_i, B_i, C_i, D_i , si procederà, distintamente per gli elementi di valutazione, confrontando singolarmente ogni offerta con tutte le altre.

Il numero dei confronti da effettuare, quindi, sarà uguale al numero delle possibili combinazioni fra tutte le offerte, prese a due a due. Distintamente per gli elementi di valutazione, la commissione giudicatrice valuterà quale dei due soggetti esaminati, costituenti ciascuna coppia, sia da preferire. Al soggetto non preferito verrà attribuito punteggio zero. Al soggetto preferito verrà attribuito il punteggio seguente:

- uno nel caso di parità;
- due nel caso di preferenza minima,
- tre nel caso di preferenza piccola,
- quattro nel caso di preferenza media,
- cinque nel caso di preferenza massima.

Distintamente, per gli elementi di valutazione indicati, si sommeranno i punteggi attribuiti ad ogni offerta.

I 40 punti afferenti alla valutazione qualitativa rappresentano il massimo attribuibile dalla Commissione Tecnica.

L'aggiudicazione provvisoria sarà disposta in favore del concorrente che, sommando i punti "prezzo" ai punti "qualità" come sopra determinati si avvicinerà maggiormente alla soglia massima di 100 punti.

L'offerta non dovrà essere in alcun modo condizionata

A insindacabile giudizio della ASL, la fornitura può essere aggiudicata anche in presenza di unica offerta valida, previa valutazione sulla congruità del prezzo offerto.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Nell'ipotesi di offerte uguali (uguale punteggio complessivo) si procederà a richiedere, formalmente, agli offerenti un miglioramento del prezzo offerto.

L'A.S.L., sia per motivi di opportunità che per motivi economici, in caso di eccessiva onerosità dell'offerta, come per sopraggiunte diverse esigenze organizzative, si riserva la facoltà di non dare corso ad aggiudicazione alcuna, ovvero ad aggiudicazione parziale senza che la ditta aggiudicataria possa opporre eccezioni e tanto meno richiedere indennizzi o ristoro alcuno ad alcun titolo.

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI

Art. 17 – OBBLIGHI DELLA DITTA

La ditta si obbliga ad applicare costantemente tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e fiscali per il proprio personale. La ditta aggiudicataria, per i propri dipendenti, deve fornire mensilmente copia delle denunce contributive, assicurative e fiscali periodiche ed ogni documento idoneo ad accertare la regolarità nell'assolvimento degli obblighi relativi al lavoro. La ditta esibirà in qualsiasi momento venga richiesto le ricevute mensili degli stipendi e dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al proprio personale. Nel caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'A.S.L. segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro. Ai fini della regolarità contributiva la ditta, con cadenza trimestrale, deve fornire apposita certificazione mediante D.U.R.C.

La ditta dovrà fornire, con aggiornamento mensile, la lista nominativa del personale impiegato per il servizio, corredato, dei relativi riferimenti e connessi documenti assicurativi e contributivi.

L'A.S.L. si riserva la facoltà di operare tutti i controlli che riterrà opportuni.

La ditta dovrà esibire ad ogni richiesta dell'A.S.L. il libro matricola, in regola con le vigenti disposizioni in materia di rapporto di lavoro.

Si ribadisce pertanto che risultano a carico della ditta, senza lacuna possibilità di rivalsa:

- le assicurazioni sociali, gli oneri previdenziali- assistenziali e fiscali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
- l'adozione delle cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità di tutti gli operatori e delle persone addette ai lavori nonché dei terzi;
- le dotazioni personali, gli indumenti ed attrezzi adeguati al rispetto delle misure di sicurezza, nonché la formazione e l'aggiornamento continuo del personale in merito;
- il rispetto delle norme di cui ai DD. Lgs. 626/94 e 494/96 e loro s.m.i.;
- ogni e qualunque rapporto sindacale;

Art. 18 – CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

La ditta, così come previsto dal D. Lgs n. 155/97 s.m.i., deve adottare e presentare una propria procedura finalizzata alla gestione di soggetti portatori di malattie infettive.

L'A.S.L., in presenza di motivate esigenze epidemiologiche, si riserva la facoltà di richiesta di allontanamento di portatori di malattie infettive e/o diffuse attraverso la catena alimentare. Le eventuali spese sostenute, per esami, vaccinazioni, controlli ed accertamenti sanitari, sul personale impiegato nel servizio, sono a carico della ditta.

Art. 19 – VESTIARIO

La ditta fornirà, a propria cura e spese, a tutto il personale addetto al servizio indumenti e calzature da lavoro di colore chiaro nonché cuffie per contenere la capigliatura e guanti monouso di colore differente a seconda dell'attività, come prescritto dalle norme vigenti.

Gli indumenti utilizzati nelle diverse fasi del servizio dovranno essere differenti dalle divise utilizzate dal personale dell'A.S.L. e di altre ditte presenti nell'ospedale.

La divisa indossata dal personale della ditta durante il servizio dovrà essere mantenuta costantemente pulita; il lavaggio delle divise dovrà essere effettuato in modo centralizzato ed a cura esclusiva della ditta aggiudicataria senza quindi che sia lasciato al libero arbitrio del singolo operatore. Entro trenta (30) giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio di ristorazione, la ditta dovrà specificare le modalità di gestione, lavaggio e stiro delle divise.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Dovranno altresì essere forniti in dotazione tutti i necessari dispositivi di protezione individuali e quant'altro previsto dalla normativa antinfortunistica vigente, distintamente contrassegnate o colorate per le attività di pulizia e ristorazione.

L'A.S.L. si riserva di effettuare controlli in ogni momento.

Art. 20 – IGIENE E CONTROLLI

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie e relativi controlli, si fa riferimento alla legge 283 del 30/4/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/3/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.lgs. n. 123 del 3/3/1993, al D.lgs. n. 155/97, nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale, rispettare i divieti di fumo nei locali. Per motivi igienici non è consentito al personale in servizio indossare anelli e bracciali, avere smalti sulle unghie, o altro che possa favorire la contaminazione batterica, chimica o la presenza di corpi estranei nelle preparazioni alimentari.

Il personale dovrà essere sottoposto, con oneri a carico della ditta, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore.

Il personale che rifiuti di sottoporsi ai suddetti controlli, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

Nessun operatore riconosciuto o sospetto di essere affetto o portatore di malattia trasmissibile con gli alimenti o che presenti infezioni cutanee o ferite infette o soffra di disturbi gastroenterici può essere impiegato in aree di trattamento degli alimenti che comportino rischio di contaminazione degli alimenti con agenti patogeni.

Qualora non sia possibile destinare l'operatore ad altre mansioni o non si possa ricorrere a strumenti di protezione tali da impedire la diffusione degli agenti patogeni, si potrà determinare la necessità di allontanare l'operatore dal servizio per tutto il periodo di bonifica. Il personale allontanato per tale motivo dovrà essere sostituito se ed in quanto l'allontanamento produca una penalizzazione nella qualità del servizio o nel permanere delle garanzie e delle tutele richieste dalla normativa.

Il personale che si assenti dal lavoro per malattia per più di 5 giorni, dovrà comunque presentare alla ditta al rientro in servizio un certificato medico attestante la sua guarigione.

Art. 21 – ADDESTRAMENTO

Il personale impiegato dalla ditta per l'esecuzione del servizio di ristorazione deve essere formato nel campo della ristorazione e deve risultare appositamente addestrato per l'esatto adempimento degli obblighi assunti in relazioni alle particolari caratteristiche dell'ambiente, dimostrando di essere a conoscenza delle norme di sicurezza personale, dei criteri di igiene e delle corrette procedure di intervento in tutte le operazioni che gli competono; deve essere in grado, inoltre, di applicare tutte le metodologie atte a garantire un elevato standard qualitativo del servizio.

A tal fine la ditta deve provvedere, a propria cura e spese, a:

- i corsi di aggiornamento annuali ai propri operatori su tematiche attinenti all'attività svolta finalizzati ad un miglioramento continuo, in merito a formazione professionale specifica in tema di ristorazione collettiva;
- i corsi di formazione sull'aggiornamento delle procedure e/o dei protocolli, sulla L. 155/97 e d.lgs. 81/2008 e s.m.i., protocolli HACCP;
- i corsi di formazione per l'inserimento e la qualificazione di nuovo personale.

Il piano di formazione dovrà essere presentato e validato dall'A.S.L. alla quale dovrà essere fornita la documentazione attestante l'avvenuta partecipazione degli operatori ai suddetti corsi.

Ai corsi potrà partecipare con funzioni di supervisore personale designato dall'A.S.L.

Art. 22 – APPROPRIATEZZA DELLE RISORSE DEDICATE

Ogni qualvolta, anche a causa di eventuali assenze o defezioni, il servizio non dovesse risultare più eseguibile nel pieno rispetto di quanto richiesto dal presente Capitolato e dalla normativa e di quanto



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

descritto nell'offerta laddove migliorativa e nel presente Capitolato, la ditta aggiudicataria deve nel più breve tempo possibile intervenire per ristabilire pienamente il livello qualitativo delle prestazioni, ricorrendo quindi a misure di adeguamento tecnologico ed organizzativo-gestionale.

Per quanto attiene agli adempimenti da osservare in occasione delle eventuali variazioni di organico si

rimanda a quanto statuito nel presente Capitolato.

In mancanza di tale approvazione, la ditta non può procedere ad alcuna variazione.

L'A.S.L. si riserva inoltre il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi.

In tal caso la ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Art. 23 – CONTRATTO DI LAVORO

La ditta aggiudicataria, ancorché non aderente ad associazioni sindacali di categoria firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti del proprio personale e, in caso di cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione. La ditta è tenuta inoltre all'osservanza ed applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

L'A.S.L. potrà chiedere alla ditta in qualsiasi momento e almeno con cadenza quadrimestrale, l'esibizione del libro matricola, del foglio paga, al fine di verificare l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

L'A.S.L. nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione alla ditta delle inadempienze a essa denunciate dall'ispettorato di lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo mensile del contratto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'ispettorato del lavoro avrà dichiarato che l'impresa si sia posta in regola.

La ditta aggiudicataria è comunque obbligata al rispetto della Legge n. 66/2003 nei confronti del personale utilizzato nello svolgimento del servizio oggetto del presente appalto.

Art. 24 – SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione ai degenti deve essere garantito anche in caso di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

In caso di sciopero deve, quindi, essere garantita la continuità e regolarità del servizio; potranno essere concordate con la Direzione Ospedaliera in via straordinaria, particolari e/o diverse situazioni gestionali ed organizzative rispetto a quelle indicate in offerta.

La ditta, prima dell'inizio del servizio, dovrà presentare all'A.S.L. il documento comprovante la disponibilità dei locali, nonché il manuale HACCP della cucina se modificato rispetto a quello presentato in offerta.

Art. 25 – PULIZIA E IGIENE

I piani di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione devono far parte integrante del manuale di autocontrollo da presentare all'A.S.L. prima dell'avvio del servizio.

La ditta si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali di produzione e di consumo, di tutti i servizi e ambienti accessori, delle attrezzature, degli arredi, delle stoviglie, dei piatti, dei contenitori per il trasporto e dei carrelli all'interno del presidio ospedaliero.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza della struttura di produzione e consumo dei pasti, comprese le facciate esterne dei vetri.

La ditta dovrà scrupolosamente osservare il piano di pulizia ordinaria e straordinaria presentato nel progetto tecnico.

I servizi igienici annessi al punto cottura e ai locali di consumo dovranno essere tenuti costantemente puliti.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Rifiuti/Divieto di scarico

Tutti i rifiuti solidi urbani e/o assimilabili agli urbani, derivanti dall'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, dovranno essere raccolti e convogliati all'interno di appositi ed idonei contenitori per la

raccolta presso la zona raccolta rifiuti presente all'interno del Presidio Ospedaliero, a cura del personale della ditta aggiudicataria nelle forme e modalità di differenziazione che saranno indicate dall'A.S.L. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). I contenitori e le pattumiere devono essere munite di coperchio comandato a pedale.

I rifiuti prodotti negli stabilimenti di produzione- preparazione/cottura degli alimenti devono essere smaltiti in conformità alle norme di legge a totale carico e responsabilità della ditta, intendendosi compresi nel prezzo unitario a corpo offerto, senza possibilità di alcuna rivalsa e responsabilità nei confronti della A.S.L.

Detergenti e prodotti di consumo

I detersivi e tutti i prodotti impiegati per le operazioni di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave e comunque in condizioni tali da non poter contaminare le derrate alimentari.

Tutti i prodotti di pulizia devono essere utilizzati dal personale della Ditta secondo le indicazioni fornite dalle casa produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Durante le operazioni di pulizia, tutto il materiale impiegato deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati devono essere sempre conservate presso i locali della ditta e forniti in copia al Servizio Prevenzione e Protezione dell'A.S.L.

Attività di pulizia, lavaggio e disinfezione

La ditta, a propria cura e spese, dovrà eseguire operazioni quotidiane di pulizia dei locali di tutta l'area di ristorazione. La pulizia dei pavimenti dovrà essere, ove possibile, meccanica. Tali attività saranno svolte in orari necessariamente differenti da quelli di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti.

Con frequenza periodica (minimo mensile), la ditta eseguirà operazioni di pulizia "a fondo", anche per quegli elementi che non sono compresi nelle operazioni di pulizia ordinaria quotidiana, quali indicativamente e non esaustivamente, di seguito elencate:

- cappe (interna ed esterna, con rimozione delle grate di filtraggio e lavaggio delle stesse) ed attrezzature poste sotto di esse;
- infissi, vetri interni (esterni se necessario), contro-soffittature, zanzariere e punti luce di lavoro; ¾ arredi e scaffalature di tutti i locali.

Tali attività saranno svolte in orari necessariamente differenti da quelli di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti.

La ditta è tenuta ad eseguire interventi di pulizia che, per motivi eccezionali, l'A.S.L. potrebbe in ogni momento richiedere, qualora dovessero presentarsi motivi di sicurezza igienica dei locali e delle produzioni. L'intervento dovrà avvenire nei tempi e nei modi che verranno opportunamente concordati con l'A.S.L. e senza oneri aggiuntivi per l'A.S.L.

E' necessario che il lavaggio delle stoviglie si effettui con lavastoviglie in perfetta efficienza ed in grado di svolgere le operazioni di risciacquo ad una temperatura minima di 75° C. Tale temperatura deve essere mantenuta costante durante tutto il ciclo di lavoro giornaliero e registrazione dei controlli effettuati a tempi definiti dovranno essere tenute a disposizione dei controlli condotti da incaricati dell'A.S.L. Ogni malfunzionamento della lavastoviglie deve essere affrontato e risolto nel più breve tempo possibile e comunque sempre obbligatoriamente comunicato all'A.S.L. che si riserva di prendere decisioni riguardo al proseguimento tal quale della attività di lavaggio.

Le attività di pulizia della sala mensa, da eseguire al termine del servizio, a cura e spese della Ditta consistono in: lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione delle linee self-service e degli utensili per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli per mantenere un adeguato livello igienico.

I servizi igienici annessi alla cucina ed alla mensa devono essere tenuti costantemente puliti e disinfettati, così come gli spogliatoi del personale di servizio. Relativamente a questi ultimi, la ditta dovrà vigilare affinché siano, oltre che puliti sempre ordinati, provvedendo in modo tale che gli indumenti, civili e da



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

lavoro, degli addetti siano sempre riposti negli appositi scomparti.

Entro trenta (30) giorni antecedenti la data di inizio di erogazione del servizio di ristorazione, la Ditta proporrà all'A.S.L., per la sua approvazione, analisi microbiologiche che dimostrino l'efficacia delle operazioni di pulizia e disinfezione. Tali rilevazioni sono da effettuarsi, per esempio, con tamponi superficiali a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

Interventi di derattizzazione e disinfestazione

La ditta deve, a propria cura e spese, effettuare sulle strutture di competenza: mensa, cucina, depositi, spogliatoi etc. interventi di disinfestazione e derattizzazione ogni tre settimane a far data dall'inizio di erogazione del servizio di ristorazione.

In caso di necessità devono essere previsti ulteriori interventi da condurre fino alla eliminazione del problema.

Art. 26 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere, nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle attività di preparazione alimentare e/o distribuzione dei pasti.

Art. 27 – LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

La ditta, a sua esclusiva cura e spesa, è munita di licenze, permessi ed autorizzazioni occorrenti per l'espletamento del servizio a termine del presente Capitolato e provvede ad ogni adempimento formale richiesto da disposizioni normative o da prescrizioni delle autorità di Polizia comunale o sanitaria; in caso di inadempienza la ditta sarà responsabile verso l'A.S.L. di qualsiasi danno conseguente. La ditta si impegna a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene ed alla disciplina in vigore presso l'A.S.L. ed in generale a tutte le indicazioni fornite dai Responsabili dell'A.S.L.

In particolare, prima di iniziare la gestione del servizio, la ditta deve essere in possesso delle seguenti autorizzazioni che, a titolo indicativo e non esaustivo vengono di seguito indicate:

- certificato di prevenzione incendi
- agibilità e destinazione d'uso dei locali
- autorizzazione allo scarico eventuale di acque reflue
- autorizzazione igienico-sanitaria
- autorizzazioni alle emissioni inquinanti, secondo quanto previsto dalle leggi in vigore in materia;
- relazione rilasciata da tecnico qualificato sull'integrale rispetto delle norme di sicurezza;

Questi documenti ed autorizzazioni dovranno essere aggiornati ogni volta che la legge lo richiede, permanere sempre presso i locali di produzione ed essere quindi disponibili ad ogni eventuale controllo degli organi preposti.

Durante il periodo di erogazione del servizio di ristorazione, la ditta non potrà apportare modifiche all'assetto distributivo ed alla consistenza degli impianti della centrale di ristorazione se non dopo espressa autorizzazione scritta dell'A.S.L.

La ditta dovrà inoltre possedere il Registro di carico e scarico degli olii esausti ed il contratto con una o più imprese autorizzate al ritiro degli olii esausti.

Art. 28 – ONERI E RESPONSABILITA'

Assicurazioni

La ditta si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, derivante dall'espletamento dell'attività richiesta nel presente Capitolato, esonerando espressamente l'A.S.L. da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo. La ditta sarà l'unica responsabile per eventuali danni che venissero arrecati nell'esecuzione del servizio a persone e/o cose, di conseguenza dovrà provvedere alla pronta riparazione dei danni ed al loro risarcimento.

A tal scopo la ditta si impegna, tra l'altro, a stipulare, con primarie compagnie di assicurazione, adeguata polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'A.S.L., i propri dipendenti, i terzi ivi compresi degenti e visitatori, debba essere considerata "terzo" a tutti gli effetti; detta polizza dovrà garantire ogni e qualsiasi danno, causato a persone o cose, che sia riconducibile ai servizi richiesti dal presente



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Capitolato.

La polizza assicurativa dovrà in ogni caso garantire i seguenti rischi:

- a) RC derivante dalla gestione del servizio di ristorazione, nonché derivante dalla somministrazione e commercio di prodotti alimentari, bevande e simili, ivi compresi i danni da intossicazione alimentare che abbiano a colpire i fruitori del servizio di ristorazione;
- b) RC per i danni - connessi alla gestione del servizio - derivanti da furto, sottrazione, smarrimento, sparizione o deterioramento di cose di proprietà dei terzi;
- c) Danneggiamento degli immobili ed impianti dell'Azienda, ivi compresi gli ascensori;
- d) Danni agli operatori della Ditta (RCO);

Il massimale assicurato annuo dovrà essere, per la garanzia RCT/RCO, non inferiore ad Euro 1.500.000,00 unico per sinistro.

L'A.S.L. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro evento dannoso che dovesse verificarsi in capo al personale della ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'A.S.L. almeno 15 giorni prima della data di inizio del servizio. Nota bene: non si farà inizio all'attività contrattuale se non saranno prima acquisite e verificate le polizze richieste dal presente articolo. Ove il ritardo nella consegna di detti documenti determinasse un ritardo nell'inizio delle prestazioni/attività contrattuali, decorsi 10 giorni naturali e consecutivi l'A.S.L. ha facoltà di risolvere il contratto.

Art. 29 – FATTURAZIONI E PAGAMENTI

Al termine di ciascun mese la ditta fatturerà in base al numero dei pasti prodotti, nonché dei generi alimentari forniti, per ciascun Presidio Ospedaliero.

Dovrà, pertanto, essere emessa separata fattura per ciascun Presidio Ospedaliero corredata da: elenco giornaliero dei singoli pasti (divisi per colazione, pranzo e cena e pasto incompleto) ripartito per ciascun reparto di degenza, elenco sommario dei diversi Reparti dello specifico Presidio Ospedaliero. Con le stesse modalità dovranno essere fatturati i generi extra ed i pasti mensa e accompagnatori. Tutte le fatture devono essere accompagnate dalla documentazione informatica delle prenotazioni/consumazioni in ottemperanza a quanto disposto dall'art.5 (modalità di esecuzione del servizio) del presente capitolato.

Nella fattura dovranno essere indicati distintamente tutte le diverse tipologie di pasti e generi extra con i relativi prezzi unitari.

Alle fatture andranno allegati tutti i giustificativi opportunamente controfirmati per presa d'atto da un incaricato dell'A.S.L.

Al termine di ciascun mese la ditta dovrà inviare le fatture e la relativa documentazione attestante le erogazioni dei pasti presso ciascun Presidio Ospedaliero, indirizzandole ai Direttori di Presidio che, verificatane la congruità rispetto alle risultanze della documentazione informatica, procederanno al loro svincolo:

Azienda Sanitaria Locale n° 7

Sede Legale: Via Dalmazia, n° 83, C.A.P. 09013, Carbonia (CI)

C.F./P.I. 02261310920

c.a. Direttore Medico P.O. Sirai

Azienda Sanitaria Locale n° 7

Sede Legale: Via Dalmazia, n° 83, C.A.P. 09013, Carbonia (CI)

C.F./P.I. 02261310920

c.a. Direttore Medico PP.OO. Iglesias

I pagamenti delle fatture avverranno, di norma, a trenta (30) giorni data ricevimento fattura, come da protocollo dell'A.S.L., mediante mandati di pagamento esigibili presso il Tesoriere dell'A.S.L.

L'A.S.L. pagherà, con frequenza mensile, all'appaltatore il prezzo dei pasti forniti nonché dei generi alimentari extra pasti forniti.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

La cessione del credito viene regolata per il presente appalto dall'art. 117 del D.lgs n. 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 30 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E RECESSO

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dal Capitolato Generale per la fornitura di beni e servizi, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento o di altra procedura concorsuale a carico dell'impresa;
- b) cessazione dell'attività;
- c) mancata osservanza delle norme sul subappalto;
- d) ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie, reiterati casi di tossinfezione alimentare;
- e) utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o comandato, mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro nazionali ed integrativi locali;
- g) reiterati gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà della Stazione appaltante;
- h) non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni dell'A.S.L. in conseguenza dei rilievi effettuati dai responsabili incaricati;
- l) interruzione del servizio al di fuori delle ipotesi previste dal presente Capitolato;
- m) rifiuto di accesso presso i locali di produzione ai responsabili dell'A.S.L.

In caso di risoluzione riconducibile ai casi suddetti, l'A.S.L. procederà all'incameramento della cauzione definitiva prestata dalla ditta e all'imputazione alla stessa dei danni e delle spese conseguenti.

Il contratto si intende risolto di diritto, restando l'amministrazione obbligata a remunerare solo ed esclusivamente le prestazioni effettivamente richieste e rese dalla ditta aggiudicataria, nell'ipotesi di annullamento giurisdizionale del provvedimento di aggiudicazione ovvero dei presupposti atti di gara. Analogamente l'efficacia del contratto è sospesa in caso di sospensione dell'aggiudicazione.

Il recesso dal contratto da parte della ditta comporterà l'incameramento da parte dell'A.S.L. della cauzione definitiva, fatti salvi, anche in questo caso, i danni e le spese, che saranno imputati alla ditta recedente. Gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto non saranno comunque risarciti alla ditta.

Le disposizioni su esposte si applicano anche nel caso di mancato adempimento di quanto prescritto dall'art. 2 del presente Capitolato relativamente al periodo di prosecuzione del servizio alla scadenza del termine contrattuale.

Art. 31 – CONTROLLI

E' facoltà dell'A.S.L. effettuare verifiche sulla rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni del presente Capitolato, del contratto e delle normative vigenti in materia;

E' inoltre facoltà dell'A.S.L. controllare ed analizzare la qualità delle derrate e dei prodotti semilavorati giacenti in magazzino o in distribuzione, nonché verificare il peso delle razioni, l'igiene generale dei locali, il numero e l'identità del personale presente e la loro idoneità sanitaria.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Le derrate ed i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dal prestatore di servizio a propria cura e spese. In caso di mancata sostituzione, oltre alla applicazione delle penali successivamente indicate, non verrà liquidato il relativo corrispettivo. Nulla potrà essere richiesto all'A.S.L. per le quantità dei campioni prelevati.

Analoghi accertamenti potranno essere eseguiti sui prodotti impiegati per il lavaggio, la brillantatura, l'ammollo e la detersione.

I controlli saranno effettuati secondo la metodologia ritenuta più idonea e senza necessità di preavviso; saranno debitamente verbalizzati e saranno eseguiti in contraddittorio con il responsabile della ditta presente in quel momento.

I controlli di cui al presente articolo saranno articolati in:

- a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, si indicano come oggetti di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

- controllo della qualità, dell'etichettatura e della data di scadenza dei prodotti;
 - modalità di manipolazione e lavorazione delle derrate e delle preparazioni;
 - modalità di cottura;
 - rispetto del menù
 - modalità di distribuzione;
 - controllo della temperatura dei carrelli e dei banchi self-service;
 - modalità di manipolazione;
 - lavaggio e impiego dei sanificanti;
 - modalità di sgombero rifiuti;
 - verifica del corretto uso degli impianti;
 - caratteristiche dei sanificanti;
 - modalità di sanificazione;
 - stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - stato igienico sanitario del personale addetto;
 - stato igienico dei servizi;
 - organizzazione del personale;
 - professionalità degli addetti;
 - controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche;
 - controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
 - controllo degli interventi di manutenzione;
 - controllo delle attrezzature;
 - controllo del comportamento degli addetti verso i degenti;
 - controllo dell'abbigliamento del servizio degli addetti;
 - controllo dell'idoneità sanitaria degli addetti;
 - controllo della presentazione del vitto ai dipendenti;
- b) controlli analitici.
- Durante i controlli potranno essere effettuati i prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio. L'esecuzione dei prelievi deve essere effettuata alla presenza dell'incaricato della ditta.

L'A.S.L. farà pervenire per iscritto alla ditta le osservazioni, le eventuali contestazioni e i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro tre giorni dal ricevimento della nota di contestazione, la ditta sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni; in esito alla valutazione delle stesse sarà facoltà dell'A.S.L. attivare le forme di tutela previste dal presente Capitolato e dalla normativa vigente.

Art. 32 – PENALI

Ferma restando la responsabilità della ditta per le violazioni delle norme poste a suo obbligo di osservanza e per le sanzioni conseguenti a tutela del corretto svolgimento del servizio, l'A.S.L. applicherà alla ditta le seguenti penalità, quantificate con riferimento a singole infrazioni:

1. Standard merceologici

Euro 1.000,00: mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche

Euro 1.000,00: merci confezionate non conformemente alla vigente normativa in materia

Euro 1.000,00: merci etichettate in modo non conforme alla vigente normativa

2. Quantità

▪ Euro 50,00: per ogni pasto non consegnato rispetto al numero dei pasti ordinati

▪ Euro 1.500,00: totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni reparto

▪ Euro 500,00: totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo reparto

▪ Euro 250,00: mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione

3. Rispetto del menù

▪ Euro 300,00: mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)



**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia**

- Euro 300,00: mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
- Euro 150,00: mancato rispetto del menù previsto (contorno)
- Euro 150,00: mancato rispetto del menù previsto (frutta)

4. Igienico – Sanitari

- Euro 1.000,00: rinvenimento di corpi estranei inorganici
- Euro 3.000,00: rinvenimento di corpi estranei organici **
- Euro 3.000,00: rinvenimento di parassiti
- Euro 3.000,00: rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
- Euro 1.500,00: inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili e degli ambienti rispetto al piano di sanificazione presentato
- Euro 1.500,00: inadeguata igiene dei carrelli
- Euro 3.000,00: mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
- Euro 10.000,00: fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana **
- Euro 1.000,00: conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
- Euro 1.000,00: temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente
- Euro 1.000,00: mancato rispetto delle norme igienico –sanitarie da parte del personale operante presso la cucina o la mensa

** Tali penali verranno applicate alla prima infrazione, mentre alla seconda infrazione si incorrerà nella segnalazione all'A.S.L., nella sospensione del servizio e nella perdita della cauzione definitiva.

Ai fini dell'applicazione delle penali previste dal presente articolo, l'A.S.L. provvederà a contestare formalmente le inadempienze riscontrate, assegnando alla ditta un termine non superiore a sette (7) giorni per la presentazione di memorie e controdeduzioni.

In caso di inutile decorso del termine assegnato ovvero qualora le giustificazioni addotte siano ritenute infondate, si procederà all'applicazione della penale e di quanto previsto dal presente Capitolato.

Il totale delle penali annue non potrà superare il limite del 20% del valore annuo dell'appalto; l'eventuale comminatoria di penali per un importo superiore al limite sopra definito è causa di risoluzione del contratto.

Art. 33 – STIPULA DEL CONTRATTO

L'Azienda procederà alla stipula del contratto con la/e ditta/e aggiudicataria/e, in regolare bollo, da registrarsi presso l'Ufficio del Registro di Iglesias. Fanno carico al fornitore tutte le spese di contratto e consequenziali, quali le spese di bollo, scritturazione, copia e registrazione presso il citato Ufficio del Registro di Iglesias, secondo le tariffe di legge, nonché, ove sia fatto ricorso al notaio, le spese notarili.

Fanno altresì carico all'aggiudicatario tutte le tasse ed imposte, oneri sociali, assicurativi ed assistenziali, presenti e future, nonché le spese comunque connesse alla fornitura, perizie, ovvero le spese connesse alle procedure in caso di soccombenza della ditta.

Art. 34 – INFORMATIVA PRIVACY

L'A.S.L. garantisce che i dati forniti dai partecipanti saranno trattati nel rispetto della normativa privacy ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs n. 196/2003 e che, in particolare, saranno trattati esclusivamente ai fini della partecipazione alla procedura in oggetto.

Art. 35 - ESTENSIONE DEL SERVIZIO

Potranno essere richieste alla ditta aggiudicataria nuove mansioni o servizi dei quali fosse riscontrata la necessità.

A tal fine si procederà ai sensi dell'art. 57, comma 5, lettera b) del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n° 163 e successive modificazioni ed integrazioni.



Art. 36 - OBBLIGHI PREVISTI DALL'ART.26 DEL D. LGS. n°81/2008

La ASL e la ditta aggiudicataria, ciascuno nell'ambito delle rispettive competenze ed attribuzioni e nel rispetto della necessaria autonomia imprenditoriale, assumono l'obbligo di collaborare per garantire che i lavori, i servizi e le forniture affidati e le normali attività nei luoghi di lavoro si svolgano nel rispetto degli obblighi di legge riguardanti la sicurezza sul lavoro. La ditta aggiudicataria, nella gestione dei lavori, servizi e forniture di propria competenza, si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, assumendo la responsabilità per l'attuazione degli obblighi giuridici di propria competenza. A tale fine l'aggiudicatario deve dichiarare di aver provveduto ad analizzare, ai sensi del D.Lgs n. 81/2008, i rischi generali e particolari connessi allo svolgimento delle attività di propria competenza e di aver individuato le misure di tutela necessarie e di avere redatto il documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 17 dello stesso decreto e di esibirlo a richiesta.

La ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi ad adottare ogni misura particolare e generale utile ed opportuna per garantire la sicurezza dei propri lavoratori e di quelli della ASL, nel caso di eventuali interferenze.

Sono a carico della Ditta gli oneri per l'informazione e la formazione dei propri operatori in materia di salute e sicurezza sui rischi riferiti alle mansioni svolte e ai possibili danni e alle conseguenti procedure di prevenzione e protezione delle attività lavorative specifiche svolte sia nei locali dove l'Azienda ha competenza giuridica, sia nei locali/strutture dove sono localizzati i pazienti .

Sono altresì a carico della Ditta gli oneri per la fornitura e consegna, a tutto il proprio personale, dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) per specifico rischio.

A tale fine la Ditta dovrà esibire all'Azienda gli attestati dei corsi di informazione e formazione frequentati da tutte le figure lavorative utilizzate e le procedure di sicurezza utilizzate per la varie attività svolte, nonché il certificato di idoneità da parte del proprio Medico Competente.

Non saranno ammessi lavoratori privi dei requisiti e attestati di cui sopra.

Prima dell'inizio dei lavori, servizi e forniture le Parti effettueranno un incontro in cui saranno trattati gli aspetti inerenti la sicurezza degli ambienti nei quali si svolgeranno le attività affidate con il presente contratto evidenziando, con apposito verbale, le condizioni degli stessi e le misure concordate per la tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori. A tal fine è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di comunicare, prima dell'inizio dei lavori, servizi e forniture il nominativo e il recapito telefonico del proprio Datore di Lavoro, del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione e del Medico Competente al competente Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale della ASL.

Ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, la ASL e la ditta aggiudicataria assumono congiuntamente, ciascuno nel proprio ambito e in relazione alle rispettive responsabilità, l'obbligo di:

- a) cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte.

Al fine di favorire l'adempimento degli obblighi di cui sopra, oltre all'incontro sopra richiesto, ai necessari sopralluoghi negli ambienti di lavoro e allo scambio delle informazioni relative ai rischi specifici delle rispettive attività interferenti, la ASL e la ditta aggiudicataria dovranno riunirsi, previa richiesta di una delle parti, in presenza di eventuali rischi impreveduti, allo scopo di verificare l'adeguatezza delle misure concordate e l'andamento dei lavori.

I rischi specifici dell'attività oggetto dell'appalto eventualmente presenti sono a norma di legge soggetti al controllo e gestione da parte della ditta aggiudicataria.

Art. 37 - NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale si farà riferimento al Bando di gara, alle norme del D. Lgs. 163/2006 e del Codice Civile che disciplinano i contratti in particolare quelle relative agli appalti di servizi, alle norme statali e regionali in materia di appalti, nonché alle vigenti norme igieniche ed alle norme di autorizzazione/controllo vigilanza sui pubblici esercizi e gestione dei Cantieri (D. Lgs. 494/96 e s.m.i.).



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Si intende che i concorrenti siano a conoscenza delle norme del presente Capitolato e pertanto essi non potranno accampare alcuna ignoranza in merito.

Art. 38 - CONTENZIOSO - SEDE LEGALE

Le eventuali controversie che dovessero sorgere per qualunque motivo in ordine al presente contratto saranno risolte secondo quanto stabilito dal Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n° 163.

Resta pattuito che la sede legale, per qualunque controversia dovesse sorgere in ordine al presente contratto, è fissata presso il domicilio del Comune in cui ha sede la stazione appaltante (Carbonia).



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

FAC SIMILE OFFERTA ECONOMICA

(inserire nella busta “C- Offerta Economica)

MODULO DELL’OFFERTA PER LA PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO TRIENNALE DEL SERVIZIO DI FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE PASTI, OCCORRENTI AI REPARTI DI DEGENZA ED ALLE MENSE ISPEDALIERE DELL’AZIENDA SANITARIA LOCALE N° 7 DI CARBONIA – GARA N° 3165160 – CIG N° 3138756762

Apporre una marca da bollo da € 14,62

OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto nato a Prov. (.....)

In qualità di legale rappresentante dell’impresa

Con sede in Via N.

Partita iva

Codice Fiscale

Al fine di concorrere all’aggiudicazione del contratto per l’affidamento del servizio in oggetto,
esprime la seguente offerta:



FAC SIMILE PROSPETTO OFFERTA ECONOMICA

Descrizione analitica x Tipologia e unità di misura		Q.vo annuo presunto	pr.zzo a base d'asta	p.zzo unitario offerto	offerta parziale IVA esclusa (O)	IVA %
1	Dieta standard comune + Dieta Speciale					
	colazione	103.086	€ 1,60		€ -	
	pranzo	94.491	€ 6,70		€ -	
	cena	86.928	€ 6,70		€ -	
	parziale Dieta standard + speciale		€ 15,00			
2	pasto incompleto (primo o secondo piatto)	1	€ 5,00		€ -	
3	Busta con pasto freddo/ospedalieri autorizzati pasto	1	€ 6,00		€ -	
4	Mensa ospedaliera/autorizzati pasto					
	pranzo	59.902	€ 7,00		€ -	
5	Generi Alimentari extra					
	latte 1 lt.	2.000			€ -	
	caffè 500 gr.	30			€ -	
	acqua minerale 1/2 litro	14.000			€ -	
	acqua gassata 1/2 litro	1.500			€ -	
	tè bustine	9.343			€ -	
	camomilla fiore bustine	2.553			€ -	
	zucchero semolato raffinato bustine	3.000			€ -	
	limoni 1 kg.	200			€ -	
	olio extra vergine 1 lt.	50			€ -	
	merendine tipo brioss 40/45 gr.	6.400			€ -	
	succhi di frutta al 40% ml. 125	13.493			€ -	
	uova fresche (x esami radiografici) grandi	31			€ -	
	sale fino per cucina 1 kg	15			€ -	
	banane/o mele 1 kg	50			€ -	
	omogeneizzati carne gusti diversi gr. 80	3.060			€ -	
	omogeneizzati frutta gusti diversi gr. 80	1.708			€ -	
	fette biscottate (monoporzione) 1 kg.	227			€ -	
	marmellata gr. 25	8.547			€ -	
	formaggini gr. 25/30	3.012			€ -	
	panini imbottiti (crudo, cotto, formaggio...) gr. 70/80	8.805			€ -	
	dolcificante monodose (fruttosio)	2.500			€ -	
	parziale generi extra				€ -	
Totale offerta Iva esclusa (voci 1+2+3+4+5) - (O)					€ -	
di cui oneri per la sicurezza (già compresi nel prezzo offerto) - €						
Totale costo del personale - (Cp)						
(Ai sensi del comma 3 bis art.81) - Totale Offerta al netto del costo personale - (O - Cp)					€ -	



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso risultano pari a € _____

DICHIARA

- Che i prezzi indicati sono remunerativi, onnicomprensivi di quanto serve per il regolare svolgimento delle attività (compresi i macchinari, le attrezzature, i materiali ecc.) e consentono di assicurare ai lavoratori impiegati, nonché ai soci, (se cooperativa), il trattamento economico e contributivo minimo previsto dal contratto collettivo di lavoro vigente.
- Che la presente offerta ha una validità di giorni 180 (centottanta) dalla data stabilita quale termine per la presentazione delle offerte e ha valore di proposta contrattuale ai sensi dell'art.1329 del codice civile.

(firma leggibile e per esteso del legale rappresentante; in caso di RTI o Consorzio da ciascun rappresentante legale delle imprese raggruppate o consorziate)