

**CAPITOLATO SPECIALE**  
**SERVIZIO DI RISTORAZIONE**  
**AI DEGENTI ED AI DIPENDENTI DELL'ASL AL**  
**PRESIDI OSPEDALIERI ED AREE TERRITORIALI**  
**DI CASALE MONFERRATO, TORTONA E VALENZA PO**

**(C.I.G. n. 03043651F1)**

APPROVATO CON DELIBERAZIONE N. 1094 del 30.04.2009

# TITOLO I°

## DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO

### Art. 1) OGGETTO DEL SERVIZIO

Il presente Capitolato Speciale, unitamente agli ulteriori allegati da "A" ad "F", disciplina il conferimento del servizio di ristorazione per i degenti dei presidi ospedalieri di Casale Monferrato, Tortona e Valenza Po e per i dipendenti dell'ASL AL - aree territoriali di Casale Monferrato, Tortona e Valenza Po, comprensivo del rinnovamento ed adeguamento tecnologico necessario alle diverse strutture.

Il servizio dovrà svolgersi sotto l'osservanza delle norme contenute negli articoli del capitolato speciale di gara e degli allegati, tenendo conto inoltre, di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza vigenti in materia, nonché degli accordi sindacali nazionali e provinciali relativi al personale impiegato dalla ditta aggiudicataria del servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre, secondo le modalità indicate nel presente capitolato speciale, diete comuni e diete speciali per i degenti e per la mensa dei dipendenti.

Il contratto d'appalto è relativo a tutte le operazioni e prestazioni, anche se non di seguito esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio:

- Acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari e di quanto altro necessario all'espletamento del servizio,
- Preparazione, cottura e confezionamento delle colazioni e dei pasti per degenti dei presidi ospedalieri dell'ASL e dei pranzi per le mense dipendenti dell'ASL
- consegna e ritiro delle colazioni presso i reparti di degenza e dei vassoi personalizzati del pasto al letto del degente
- gestione mense dipendenti;
- servizio di pulizia locali ed attrezzature,
- lavaggio e stivaggio di vassoi, contenitori, stoviglieria, piccola attrezzatura, ecc.
- progettazione, ristrutturazione, adeguamento e messa a norma dei locali per il corretto espletamento del servizio, nonché consolidamento e pavimentazione delle aree destinate al deposito dei rifiuti (compreso lo spazio di manovra per i veicoli che provvedono alla rimozione dei rifiuti stoccati) secondo quanto riportato nel presente capitolato speciale ed in conformità con il progetto tecnico presentato dalla ditta offerente per la gestione del servizio
- integrazione delle attrezzature esistenti con tutte quelle ritenute necessarie per il corretto espletamento del servizio, secondo quanto riportato nel presente capitolato speciale ed in conformità con il progetto tecnico presentato dalla ditta offerente per la gestione del servizio
- manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e degli impianti della cucina centrale, tale da mantenere gli stessi a norma
- fornitura di tutto il materiale necessario al fine di assicurare l'espletamento del servizio secondo le norme previste dal presente capitolato speciale.

La produzione dei pasti dovrà avvenire presso la cucina centrale del Presidio Ospedaliero di Casale Monferrato.

Per i P.O. di Tortona e Valenza Po, i pasti dovranno essere prodotti con la **tecnologia del legame refrigerato con produzione** presso la cucina del P.O. di Casale Monferrato, ad esclusione dei primi piatti per le mense dipendenti che dovranno essere preparati in loco.

Nello stesso P.O. saranno allestiti i vassoi personalizzati per i degenti e i contenitori multiporzione per le mense dei dipendenti, che dovranno essere trasportati con automezzi refrigerati e successivamente rigenerati presso le strutture di utilizzo, le quali dovranno essere dotate di idonee attrezzature.

Presso tutti i Presidi Ospedalieri interessati dall'appalto saranno messi a disposizione i locali che l'impresa utilizzerà per la conservazione delle derrate, lo stoccaggio dei carrelli e lo stoccaggio del cibo in opportune unità di refrigerazione, e per lo svolgimento di tutte le attività che l'Impresa riterrà utili per il proprio progetto.

### Art. 2) STRUTTURE IMPIEGATE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio di Ristorazione avverrà attraverso l'uso delle Cucine appartenenti all'ASL AL, situate nei presidi ospedalieri di Casale Monferrato, Tortona e Valenza.

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni di cui al presente capitolato speciale, l'ASL concederà in uso

gratuito alla Ditta aggiudicataria, i locali necessari ad assicurare le prestazioni relative al servizio appaltato, i locali destinati a spogliatoi per il personale, i locali destinati a magazzino per il servizio in questione per ogni singolo presidio ospedaliero.

Prima dell'inizio del servizio, verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno individuati i locali nonché gli impianti consegnati, con la precisazione, per ciascuno, degli elementi caratteristici e funzionali, anche a garanzia dello stato d'uso. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

L'ingresso ai locali sarà consentito alle sole persone che dovranno accedervi soltanto per motivi di lavoro o di servizio e per il tempo strettamente necessario.

Sui locali e gli impianti messi a disposizione, la Ditta non potrà vantare diritto alcuno che non sia l'uso stesso e con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile, per tutta la durata del rapporto contrattuale.

La ditta aggiudicataria, a partire dalla data in cui prende in consegna le Strutture, ne è costituita custode e ne assume conseguentemente la responsabilità per eventuali danneggiamenti, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni.

Al termine dell'appalto, la Ditta dovrà riconsegnare quanto messo a sua disposizione nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso, impegnandosi ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da utilizzo non appropriato.

Anche le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto ai corrispondenti verbali di consegna saranno oggetto di valutazione economica e gli importi saranno addebitati alla Ditta, anche mediante l'incameramento parziale o totale della cauzione.

Gli interventi di ristrutturazione degli ambienti e l'installazione delle attrezzature/arredi devono essere realizzati senza recare disagio all'utenza ed ai vari servizi dell'intera Struttura.

Tutti gli interventi di tipo impiantistico dovranno essere corredati da relativa dichiarazione di conformità prevista dal D.Lgs. n° 37 del 22.01.2008 (*Regolamento concernente l'attuazione dell'articolo 11-quaterdecies, comma 13, lettera a) della legge n. 248 del 2005, recante riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici*) e s.m.i., nonché dalla restante normativa vigente.

La Ditta dovrà provvedere all'adeguamento strutturale e tecnologico dei locali cucina e mensa di tutti i presidi ospedalieri, secondo quanto riportato nel presente capitolato speciale ed in conformità con il progetto tecnico presentato dalla ditta offerente per la gestione del servizio, in particolar modo:

#### **P.O. Casale Monferrato**

- adeguamento della cucina per produzione pasti per tutti i presidi ospedalieri e le mense dipendenti delle aree territoriali di Casale, Valenza e Tortona, secondo il sistema di produzione pasti presentato in offerta;
- realizzazione zona confezionamento vassoi per tutti i degenti dei presidi ospedalieri secondo il sistema di produzione pasti presentato in offerta;
- allestimento zona lavaggio di stoviglie, vassoi, termorefrigerati, carrelli isotermici,
- allestimento area lavorazione e stoccaggio pasti in legume refrigerato (per i PO di Tortona e Valenza)
- realizzazione zona confezionamento vassoi in legume refrigerato (per i PO di Tortona e Valenza);
- allestimento mensa dipendenti, con locale climatizzato, con relativa zona lavaggio stoviglie
- adeguamento spogliatoi del personale
- allestimento zone di deposito
- opere di consolidamento della pavimentazione/soletta del locale cucina e più in generale di tutto il locale Cucina
- consolidamento e pavimentazione delle aree destinate al deposito dei rifiuti (compreso lo spazio di manovra per i veicoli che provvedono alla rimozione dei rifiuti stoccati)

#### **P.O. di Tortona**

- realizzazione zona di preparazione e confezionamento colazioni
- allestimento area stoccaggio pasti consegnati in legume refrigerato
- allestimento area per rigenerazione dei pasti consegnati in legume refrigerato
- allestimento zona lavaggio di stoviglie per le colazioni
- eventuale adeguamento spogliatoi del personale
- allestimento mensa dipendenti, con locale climatizzato, con le attrezzature per la produzione dei primi piatti e la relativa zona lavaggio stoviglie, presso i locali all'esterno situati in Via G. Galilei a Tortona che saranno messi a disposizione della ditta aggiudicataria.
- consolidamento e pavimentazione delle aree destinate al deposito dei rifiuti (compreso lo spazio di manovra per i veicoli che provvedono alla rimozione dei rifiuti stoccati)

### **P.O. di Valenza Po**

- realizzazione zona di preparazione e confezionamento colazioni
- allestimento area stoccaggio pasti consegnati in legume refrigerato
- allestimento area per rigenerazione dei pasti consegnati in legume refrigerato
- allestimento zona lavaggio di stoviglie per le colazioni
- allestimento mensa dipendenti, con locale climatizzato, con le attrezzature per la produzione dei primi piatti e la relativa zona lavaggio stoviglie
- eventuale adeguamento spogliatoi del personale
- consolidamento e pavimentazione delle aree destinate al deposito dei rifiuti (compreso lo spazio di manovra per i veicoli che provvedono alla rimozione dei rifiuti stoccati)

### **Per tutti i PO**

- Messa a disposizione di attrezzature, utensili, stoviglie, vassoi e quant'altro necessario alla corretta esecuzione del servizio.

**Tutte le attrezzature, ad esclusione dei mezzi relativi al trasporto dei pasti dal P.O. di Casale agli altri presidi, diverranno di proprietà dell'ASL AL.**

La ditta partecipante dovrà predisporre l'elaborazione progettuale (schemi, relazioni, disegni, ecc.) delle opere, degli interventi e il piano di rinnovo e di manutenzione delle attrezzature e degli arredi necessari a garantire il funzionamento del servizio, tenendo conto che la punta massima di pasti erogati dal Centro cottura è di circa 1.000 pasti giornalieri, colazioni escluse.

### **Art. 3) TIPOLOGIA DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA**

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a porre in opera tutte le attrezzature, gli arredi, i vassoi ed i relativi carrelli termo refrigerati e isotermitici per la consegna degli stessi al letto del degente, i carrelli per la prima colazione, le attrezzature e gli arredi per la mensa interna, il pentolame, l'utensileria e la stoviglieria, e quanto altro necessario allo svolgimento del servizio.

In sede di offerta la Ditta dovrà indicare se e quali attrezzature ed arredi attualmente in dotazione presso la cucina centrale e la mensa interna dei presidi ospedalieri di Casale Monferrato e Tortona intende utilizzare, indicando il prezzo offerto, come richiesto al successivo art. 43 "Offerta" del presente capitolato speciale.

La ditta offerente dovrà prevedere la revisione e la successiva reinstallazione delle apparecchiature per le quali è previsto il riutilizzo, nonché lo smantellamento e lo smaltimento delle attrezzature che non saranno utilizzate per l'erogazione del servizio, con spese a proprio carico

Per tutti gli arredi/attrezzature inseriti oltre a quelli già presenti nelle cucine dei presidi ospedalieri, dovrà essere presentato, ove previsto, il certificato di collaudo. Tale certificato farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Il Fornitore dovrà utilizzare macchine ed attrezzature in conformità alle prescrizioni dei relativi manuali d'uso e manutenzione, rispettando le modalità di applicazione previste nei contratti in essere.

La Ditta potrà introdurre in corso d'opera, oltre a quanto già previsto nel progetto-offerta, nuove apparecchiature e/o attrezzature, reputate necessarie dalla Ditta stessa per la perfetta efficacia/efficienza del servizio.

Ogni opera necessaria per l'installazione o la messa in funzione sarà a totale carico della Ditta medesima; di tali eventuali inserimenti sarà informata preventivamente la S.C. Logistica Economato dell'ASL, che dovrà dare il proprio assenso.

Resta inteso che, qualora l'introduzione di dette nuove apparecchiature/attrezzature dovesse comportare delle modifiche dell'attuale assetto dei locali e degli impianti, sarà diritto dell'ASL, dopo le opportune valutazioni di merito e/o convenienza, richiederne il ripristino alla fine del servizio.

Tutte le attrezzature e gli arredi posti in opera presso le cucine e le mense dei presidi ospedalieri, alla scadenza contrattuale, passeranno a titolo gratuito in proprietà dell'Amministrazione dell'ASL AL mediante atto scritto corredato dai relativi certificati di collaudo.

### **Art. 4) TIPOLOGIA E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

La gestione, che dovrà assicurare il servizio tutti i giorni dell'anno, **festività incluse**, comprende:

- Approvvigionamento, corretta gestione e manipolazione di tutte le derrate alimentari
- Installazione delle attrezzature integrative a quelle esistenti e necessarie per l'espletamento del servizio di ristorazione, secondo il sistema di produzione pasti offerto, di prenotazione dei pasti, di distribuzione in

vassoi termici personalizzati, di lavaggio, nonché esecuzione dei lavori di adeguamento strutturale e tecnologico;

- Preparazione delle prime colazioni, delle diete standard e delle diete speciali
- Consegna delle colazioni con carrelli e dispenser idonei, ritiro degli stessi e delle stoviglie utilizzate e successivo lavaggio
- Preparazione, cottura e porzionamento dei pasti (pranzo e cena) e diete speciali per degenti
- Allestimento vassoi personalizzati per i degenti (pranzo e cena), consegna e successivo ritiro al letto del degente;
- Allestimento cestini/sacchetti per i donatori del servizio trasfusionale e per i dializzati;
- Fornitura di alimenti complementari ed aggiuntivi (generi di conforto) nel corso della giornata;
- Preparazione, cottura e distribuzione dei pasti per le mense dipendenti ubicate presso i diversi presidi ospedalieri;
- Lavaggio del materiale strumentale oltre a quello di cucina utilizzato per la preparazione, il confezionamento e il trasporto (attrezzature, stoviglie, pentolame, carrelli, vassoi, ecc.);
- Pulizia, sanificazione e riordino dei locali e attrezzature mensa e cucina al termine di tutte le operazioni sopraelencate;
- Applicazione della normativa HACCP e assunzione relative responsabilità;
- Deposito negli appositi cassonetti di tutti i rifiuti prodotti durante tutte le sopra citate fasi di lavoro avendo cura di effettuare la raccolta differenziata;
- Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti del centro cottura;

Più in generale si precisa quanto segue:

- Colazioni: dovranno essere utilizzate tazze in ceramica, posate in acciaio e tovaglioli di carta
- Vassoio per degenti: dovrà essere usato vasellame in ceramica, posate in acciaio, bicchieri monouso, tovaglietta copri vassoio e tovagliolo di carta
- Vassoio per degenti "paganti": dovrà essere usato un vassoio differenziato per colore contenente porcellane dedicate, bicchiere in vetro e posateria in acciaio inox debitamente confezionata.
- Self service mensa: dovrà essere usato vassoio con vasellame in ceramica, posate in acciaio, bicchieri monouso, tovaglietta copri vassoio e tovagliolo di carta

#### 4.1 Approvvigionamento e gestione derrate alimentari

La ditta aggiudicataria dispone l'approvvigionamento delle derrate alimentari da fornitori di propria fiducia.

Le materie prime impiegate per la preparazione dei cibi e i prodotti da somministrare agli utenti, devono corrispondere ai requisiti qualificanti 1^ qualità o 1^ scelta.

Per le caratteristiche merceologiche delle principali voci componenti le derrate alimentari, si rinvia a quanto descritto nell'allegato C al presente capitolato.

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conforme alle leggi vigenti: D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 e successive integrazioni e modificazioni di cui al D.lgs. 181/2003 e D.Lgs. 114/2006, D.Lgs. 110/1992 e successive modificazioni ed integrazioni, D.Lgs. 111/1992 e successive modificazioni ed integrazioni.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

La merce deve essere stoccata in ambiente idoneo ad assicurarne la conservazione, confezionata ed imballata nel rispetto delle norme igienico sanitarie che disciplinano la materia.

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile della buona conservazione delle derrate immagazzinate e dei cibi preparati per il confezionamento dei pasti.

Qualsiasi conseguenza dannosa derivante da comportamenti non conformi alle prescrizioni di legge (cattiva conservazione, merce avariata, prodotti scaduti, ecc.) fa carico direttamente alla ditta.

La ASL AL, mediante propri incaricati, eserciterà nel corso del contratto un costante e rigoroso controllo sulla qualità delle materie prime e dei prodotti approvvigionati dalla ditta operando, inoltre, verifiche sulla corrispondenza delle merci alle caratteristiche individuate nel presente capitolato.

Sarà, inoltre, effettuata attività di vigilanza nei locali del centro di cottura ed in particolare in quelli adibiti a magazzino-deposito per accertare l'ottimale conservazione delle derrate. Se del caso, potranno essere richiesti interventi ispettivi di vigilanza da parte dell'autorità sanitaria. Qualora i suddetti incaricati riscontrassero difformità alle prescrizioni contenute nel presente capitolato, o accertassero qualità inferiore della merce rispetto a quella stabilita, saranno formulati i richiami ed applicate le penali ai sensi dell'art. 47 del presente Capitolato d'Appalto.

**Ai sensi e per gli effetti dell'art. 59, punto 4, della Legge 23.12.1999 n. 488 la ditta aggiudicataria dovrà prevedere, nelle diete giornaliere, l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di prodotti a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione.**

La ditta concorrente dovrà altresì prevedere l'approvvigionamento e la composizione dei menù con prodotti agro-alimentari Tradizionali PAT (D.Lgs. 173/98). I prodotti agro-alimentari riconosciuti come tipici del Piemonte sono individuati con la Deliberazione della Giunta Regionale 15 aprile 2002 n. 46-5823 e riportati sul sito internet [www.regione.piemonte.it/agri/vetrina/prodottitipici/index.htm](http://www.regione.piemonte.it/agri/vetrina/prodottitipici/index.htm) Saranno altresì da privilegiare per gli approvvigionamenti i prodotti di stagione.

#### 4.2 Organizzazione sistema di prenotazione.

La ditta partecipante alla gara deve individuare nel progetto tecnico un sistema di prenotazione dei pasti e di contabilizzazione delle prestazioni erogate, prevedendo a proprio carico gli oneri afferenti alla predisposizione e l'installazione delle attrezzature hardware e software occorrenti per una efficiente organizzazione dell'intero sistema.

Il sistema di prenotazione deve:

- a. consentire la prenotazione giornaliera dei piatti indicati in menù, individuare e rilevare il numero dei degenti ed il loro regime alimentare (dieta ordinaria, dieta speciale, nutrizione artificiale e digiuno);
- b. fornire al responsabile di reparto giornalmente o periodicamente le informazioni per verificare numero e tipo dei pasti prenotati, le prenotazioni effettuate per ogni singolo degente al fine di organizzare correttamente la distribuzione ed eseguire riscontro giornaliero e/o periodico fra i pasti prenotati e consegnati.

La ditta mediante il sistema di prenotazione dovrà fornire all'ufficio preposto dell'ASL AL uno strumento informatico con il quale poter rilevare la domanda di pasti dei centri utilizzatori e la rendicontazione mensile delle diverse prestazioni erogate presso i diversi reparti.

La modulistica contenente i menù per i degenti, necessaria per la prenotazione dovrà essere fornita in lingua italiana ed inglese, nonché nelle lingue delle etnie maggiormente presenti sul territorio.

**La prenotazione dovrà essere eseguita da personale della ditta aggiudicataria, in possesso di diploma in scienze dietologiche o economo-dietista**, che trasmetterà, con le modalità e i tempi indicati nel progetto tecnico, i dati relativi alle prenotazioni effettuate alla cucina centrale per la predisposizione dei pasti necessari.

Le successive elaborazioni e la consegna della reportistica ai reparti e all'ufficio preposto al controllo sono a carico della ditta. La ditta aggiudicataria dovrà altresì indicare modalità, strumenti e tempi per compiere eventuali variazioni alla prenotazione, causate principalmente da dimissioni/accettazioni non programmate.

Il sistema di prenotazione deve essere semplice, di facile utilizzo, non deve richiedere un impegno organizzativo tale da condizionare l'attuale organizzazione dei reparti.

Il software proposto potrà essere installato su un server messo a disposizione della ditta oppure essere realizzato tramite web.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, per tutta la durata del presente contratto, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature hardware fornite e del relativo software.

**Alla scadenza del presente contratto le apparecchiature ed il software installato resteranno di proprietà dell'ASL AL.**

Per il personale dipendente e gli utenti esterni che accedono alla mensa aziendale non è previsto alcun tipo di prenotazione dei pasti.

#### 4.3 Preparazione e confezionamento dei pasti e delle prime colazioni.

I pasti per i degenti e il personale dipendente dovranno essere preparati presso il centro di cottura del P.O. di Casale Monferrato; per i PP.OO. di Tortona e Valenza dovranno essere prodotti dal P.O. di Casale Monferrato in legame refrigerato.

I primi piatti destinati al servizio mensa dipendenti dovranno essere prodotti in loco presso le mense dei presidi ospedalieri di Tortona e Valenza Po.

Per quanto riguarda le grammature e le modalità di preparazione dei pasti si rimanda alle condizioni di cui all'allegato B al presente Capitolato speciale, che hanno valore esemplificativo dei tipi di alimenti che saranno presenti nei menù.

La colazione, dovrà invece essere preparata presso ciascun presidio ospedaliero e comprenderà: latte, caffè solubile, thè, fette biscottate, marmellata, ecc., come riportato nell'allegato B al presente capitolato speciale.

Per i degenti "paganti" del p.o. "S.Spirito" di Casale Monferrato oltre a quanto riportato sopra, comprenderà anche cioccolata calda, brioches o tortine.

I pasti prevedono la scelta tra almeno due primi, due secondi, contorni cotti o crudi, frutta o dessert, secondo il menù in preparazione per il giorno di consegna, sulla base delle "ricette culinarie" presentate dalla ditta offerente nella documentazione tecnica allegata all'offerta.

Su richiesta dei responsabili dei reparti di degenza la ditta dovrà provvedere a tritare eventuali alimenti.

Tali ricette dovranno essere preventivamente autorizzate dalla Direzione Sanitaria dell'ASL AL.

La Ditta fornitrice dovrà considerare altresì la possibilità di sostituzione dei primi e secondi piatti con le alternative previste nell'allegato B del presente capitolato; le caratteristiche tecniche delle derrate alimentari dovranno essere corrispondenti a quelle previste nell'allegato C al presente Capitolato.

**La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere, esclusivamente per l'area territoriale di Casale alla predisposizione di pasti in vassoio personalizzato che saranno trasportati, a cura del Comune, agli anziani del Comune di Casale ed alla predisposizione di pasti in contenitori multi porzione per il servizio handicappati del Comune di Casale.**

#### **4.4 Diete speciali**

La dietoterapia speciale viene stabilita dal Servizio Dietetico dell'ASL AL.

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

#### **4.5 Trasporto e consegna colazione**

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere al trasporto al reparto di degenza delle prime colazioni, allestite con carrelli termici per bevande, vassoi con scodelle e materiale necessario ed al successivo ritiro dei carrelli per provvedere al lavaggio degli stessi nonché del vasellame e della stoviglieria utilizzati.

La consegna al letto del degente della colazioni sarà effettuata dal personale dell'ASL per ciascun reparto di degenza.

La ditta aggiudicataria deve consegnare le colazioni nella seguente fascia oraria: 07,00 - 07,30 e provvedere al successivo ritiro senza creare disservizi all'attività del reparto.

#### **4.6 Trasporto e consegna dei pasti per i degenti.**

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla veicolazione interna ed esterna del vitto, dal luogo di produzione ai luoghi di distribuzione, utilizzando automezzi idonei ed igienicamente conformi al tipo di servizio ed alle leggi vigenti e possibilmente a basso impatto ambientale, al trasporto ed alla consegna dei pasti per i degenti confezionati in vassoi personalizzati fino al letto del degente con carrelli termorefrigerati o soluzioni che possano garantire il rispetto delle temperature, previste dalla normativa vigente.

In particolare dovranno essere applicate le disposizioni di cui al reg. CE 852/2004.

E' a carico della ditta la fornitura delle tovagliette, dei tovaglioli, dei bicchieri monouso e dell'ulteriore materiale da utilizzare.

La ditta concorrente dovrà eseguire il trasporto al letto del paziente con contenitori idonei alla conservazione degli alimenti cotti da consumarsi caldi ad una temperatura superiore ai +65°C, mentre per gli alimenti cotti da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a +10°C, secondo la normativa vigente.

Il trasporto di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idoneo a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi, dovrà essere effettuato con uso di contenitori ed imballaggi idonei ed atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca.

La ditta aggiudicataria deve consegnare i pasti nelle seguenti fasce orarie:

- pranzo 12,00-12,30
- cena 19,00-19,30

Le fasce orarie potranno essere variate su indicazione delle Direzioni Sanitarie dei singoli presidi ospedalieri, in relazione alle necessità organizzative della ASL AL.

#### **4.7 Consegna dei pasti al personale dipendente**

L'erogazione dei pranzi per il personale dipendente che usufruisce della mensa dovrà avvenire mediante self service.

Per il personale dipendente che per ragioni di servizio non può recarsi in mensa i pasti dovranno essere consegnati in vassoi personalizzati; il personale dei reparti provvederà al ritiro diretto degli stessi.

I ristoranti self-service dovranno consegnare i pasti nelle seguenti fasce orarie:

- pranzo 12,00-14,45

#### **4.8 Ritiro dei carrelli presso i reparti di degenza**

Il ritiro dei carrelli, dei vassoi e delle stoviglie utilizzati per la consegna dei pasti (colazioni, pranzi e cene) a tutti i reparti e servizi dei presidi ospedalieri è a cura della ditta aggiudicataria.

Predetto ritiro dovrà avvenire a seguito della consumazione dei pasti da parte dei degenti, senza arrecare alcun disturbo allo svolgimento delle attività di reparto, non prima di un'ora dopo la fine della consegna dei pasti.

#### 4.9 Lavaggi delle attrezzature

Il servizio comprenderà il lavaggio di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione e distribuzione dei pasti, nonché di tutti i carrelli, vassoi, posateria e stoviglie utilizzate per la consumazione delle colazioni e dei pasti.

Il servizio dovrà essere effettuato per tutti i giorni dell'anno, festività comprese.

Al termine del servizio il personale della ditta aggiudicataria dovrà lasciare immediatamente i locali e il coordinatore della ditta accerterà che le prestazioni siano state eseguite in modo completo ed accurato.

L'approvvigionamento dei prodotti necessari per la manutenzione e la pulizia è a carico della ditta aggiudicataria.

La qualità dei detersivi deve essere ai massimi livelli disponibili sul mercato e garantire il rispetto delle norme di igiene e sanificazione previste dalla normativa vigente. La ditta dovrà utilizzare dove possibile prodotti a ridotto impatto ambientale, secondo la certificazione ECOLABEL.

Prima dell'avvio dell'appalto la ditta dovrà consegnare all'ASL AL la documentazione completa delle schede tecniche di tutti i prodotti che intende impiegare con i relativi certificati di analisi emessi da laboratori riconosciuti e le conseguenti schede di sicurezza, inoltre dovrà indicare nel progetto tecnico le modalità di svolgimento del servizio e di utilizzo dei prodotti, così come meglio specificato nel presente capitolato.

#### 4.10 Pulizia e riordino locali mensa e centro cottura

I locali adibiti alla conservazione delle derrate alimentari, alla preparazione e al confezionamento dei pasti e loro consumo (mensa dipendenti), dovranno essere puliti e riordinati a cura della ditta aggiudicataria.

Le operazioni di pulizia presso i sopra citati locali dovranno prevedere le seguenti operazioni:

- lavaggio e disinfezione dei pavimenti, rivestimenti pareti, mobili, dispense, attrezzatura varia, lavelli, griglie di scarico, cappe, celle, locali stoccaggio, elettrodomestici, tavoli e sedie, servizi igienici, spogliatoi, eventuali uffici per il disbrigo delle pratiche amministrative.

Le modalità e le frequenze dovranno essere indicate dalla ditta nel progetto tecnico.

La ditta dovrà utilizzare dove possibile prodotti a ridotto impatto ambientale, secondo la certificazione ECOLABEL.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla stesura del manuale delle procedure HACCP ed eseguire le stesse secondo la normativa vigente.

Durante le predette operazioni di pulizia e riordino, la ditta aggiudicataria dovrà effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e procedere al deposito degli stessi negli appositi cassonetti, nei luoghi indicati dall'ASL AL.

Qualora tali operazioni non venissero svolte nel pieno rispetto della normativa vigente, verranno applicate le penali previste dal presente capitolato oltre alle sanzioni eventualmente comminate dalle autorità competenti per il mancato rispetto della normativa in materia.

#### 4.11 Fornitura di alimenti complementari e aggiuntivi (generi di conforto) nel corso della giornata.

Nel corso della giornata possono verificarsi dei bisogni di alimenti fuori pasto complementari o aggiuntivi a quelli programmati, come indicato nel "Regolamento per consegna generi di conforto" di cui all' allegato B al presente Capitolato.

In questi casi la ditta aggiudicataria deve soddisfare le necessità e fornire prontamente gli alimenti richiesti.

La distribuzione dei suddetti alimenti dovrà avvenire secondo le modalità indicate nel sopra citato Regolamento.

Le caratteristiche merceologiche dei prodotti sono indicate nell'allegato C "Qualità delle derrate alimentari" al presente capitolato speciale.

Detto servizio comprende l'approvvigionamento, lo stoccaggio, il frazionamento di confezioni multiple, il trasporto e la consegna ai luoghi di consumo.

La ditta aggiudicataria con cadenza mensile addebiterà alla ASL AL le spese relative agli alimenti forniti, sulla base dei prezzi unitari indicati nell'offerta economica.

#### 4.12 Estensione di servizi

Sarà facoltà dell'ASL AL, nel corso del rapporto contrattuale, in relazione alle proprie esigenze organizzative, ridurre, ampliare o sopprimere taluni servizi, dandone comunicazione alla ditta aggiudicataria, con preavviso di almeno 15 gg.

In questi casi il compenso verrà determinato sulla base dei prezzi indicati in offerta e comunque, per tali variazioni, la ditta aggiudicataria non potrà chiedere compensi diversi da quelli indicati in sede di offerta.

Eventuali variazioni per servizi non contemplati nel presente capitolato, ma ad esso riconducibili, potranno essere concordati tra la ditta aggiudicataria e l'ASL AL.

#### 4.13 Materiale di consumo

La ditta aggiudicataria provvederà all'acquisto di tutto il materiale di consumo necessario per lo svolgimento del servizio richiesto dal presente capitolato speciale.

Nella composizione dei pasti dovranno essere fornite, incluse nel prezzo d'offerta:

⇒ bevande: per i degenti acqua minerale naturale o gassata da lt. 0,50; per i dipendenti acqua minerale naturale o gassata da lt. 0,50 o a scelta, bevande analcoliche (cola, aranciata, gassosa, ecc.) in lattine da lt. 0,33.

Per la fornitura di acqua per le mense dipendenti deve essere verificata la possibilità di utilizzare l'acqua di rete, previo accertamento della presenza di locali igienicamente idonei ed analisi nei punti di distribuzione ed eventualmente trattamento al punto di erogazione. Per la fornitura delle bevande analcoliche deve essere verificata la possibilità di non utilizzare confezioni a perdere.

⇒ condimenti: per i degenti, in confezione monodose, formaggio grattugiato (parmigiano reggiano o grana padano), sale iodato, olio, aceto. Per la mensa dipendenti dovranno essere attrezzate apposite "isole di servizio" con contenitori di olio (extravergine d'oliva e di semi), aceto (di vino e balsamico), sale iodato, pepe, spezie e salse diverse.

⇒ materiale di consumo monouso: per i degenti bicchieri monouso, tovaglioli di carta e tovagliette copri vassoio (qualora consentito dalla tipologia del vassoio), per la mensa dipendenti, bicchieri monouso, tovaglioli di carta e tovagliette copri vassoio, stuzzicadenti debitamente sigillati in confezione singola.

Per la fornitura del predetto materiale la ditta concorrente dovrà evidenziare la possibilità di utilizzare prodotti derivanti da materiale riciclato.

#### **Art. 5) GIORNATE DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

La ditta aggiudicataria dovrà erogare il servizio di ristorazione per i degenti dei presidi ospedalieri dal lunedì alla domenica, festivi compresi. Trattandosi di "servizio pubblico essenziale" esso dovrà essere garantito con regolarità e continuità, anche durante scioperi o assemblee sindacali generali e di categoria, indetti in sede nazionale, regionale, locale.

In occasione di particolari ricorrenze quali Capodanno, Epifania, il Santo Patrono, la Giornata del malato, Pasqua, il Lunedì dell'Angelo, il 25 Aprile, il 1° Maggio, Ferragosto, l'Immacolata Concezione, il Natale e Santo Stefano, la ditta deve garantire la preparazione di un pranzo speciale, diversificato rispetto al menù previsto, da concordare con il personale preposto della Direzione Sanitaria del presidio ospedaliero, indicando la composizione dello stesso nel progetto tecnico.

Il servizio di ristorazione per i dipendenti che usufruiscono della mensa è relativo al solo pranzo dal lunedì al sabato. Per la domenica il pranzo, per i dipendenti che ne faranno richiesta, dovrà essere inviato in reparto in vassoi termici.

Lo stesso tipo di distribuzione verrà adottato per i dipendenti che a causa di motivi di servizio non potranno allontanarsi dal posto di lavoro.

#### **Art. 6) DATI STRUTTURALI E PRESENZE**

Al 31.12.2007 i dati relativi ai pasti erogati sono così distribuiti:

STRUTTURA	DEGENZA (pranzo e cena)	DEGENZA (colazioni)	DIPENDENTI (pranzo)	ANTENNA TRASFUSIONALE	DIALISI	ANZIANI
Ospedale Tortona	88.565	41.225	37.275	4.198	3.356	==
Ospedale Casale	137.094	68.547	40.053	2.689	11.400	11.278
Ospedale Valenza	34.334	17.167	8.225	==	==	==

Le giornate di degenza per l'anno 2007 sono state le seguenti:

STRUTTURA	ANNO 2007
Ospedale Tortona	51.766
Ospedale Casale	82.268
Ospedale Valenza	13.289

Il numero delle giornate di degenza è da considerarsi indicativo, pertanto sono possibili variazioni del numero di utenti, in più o in meno

## TITOLO II°

### NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

#### **Art. 7) DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA**

##### **7.1) Requisiti del personale della ditta**

Per assicurare le prestazioni contrattuali la Ditta si avvarrà di proprio personale, in possesso della necessaria qualifica, e l'impiegherà sotto la sua diretta responsabilità, garantendo anche la presenza di almeno un responsabile.

Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio appaltato, l'Appaltatore dovrà comunicare all'ASL l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, compresi i soci – lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), nonché, i nominativi delle seguenti figure intese ai sensi:

dell'art. 2 del D.Lgs. n° 81 del 09.04.2008 e s.m.i.:

- = Datore di Lavoro
- = Dirigenti
- = Preposti
- = Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione
- = Addetti del Servizio Prevenzione e Protezione
- = Medico Competente
- = Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza

dell'art. 18 let b) del D.Lgs. n° 81 del 09.04.2008 e s.m.i.:

- = Lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione dell'emergenza

del punto 8.1 dell'allegato VIII del D.M. 10.03.1998 e s.m.i.:

- = Persone incaricate di sovrintendere e controllare l'attuazione delle procedure previste dal piano di emergenza in caso di incendio.

Tale elenco con la relativa documentazione dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per servizio militare, malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

Il personale della Ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del requisito della sana e robusta costituzione fisica e di età compresa tra 18 e 65 anni.

Il personale dovrà essere sottoposto a cura e spese della Ditta, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, oltre che alle vaccinazioni di legge, anche ai controlli sanitari previsti dalla normativa vigente o che verrà emanata in corso d'opera.

In ogni momento l'ASL potrà disporre l'accertamento dei requisiti sopramenzionati e si riserva il diritto di richiedere ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni.

La Ditta dovrà impiegare per i servizi in questione e per tutto il periodo di incarico, il medesimo personale che ha ottenuto l'assenso da parte dell'Amministrazione appaltante, al fine di garantire una continuità lavorativa che risulta a vantaggio dell'intero servizio. Nel caso di sostituzioni, che dovranno essere motivate, la Ditta si impegna a garantire l'impiego di personale che risponda agli stessi requisiti di cui ai commi precedenti (preparazione professionale, idoneità sanitaria, ecc.).

Il turnover dovrà essere programmato su alcune unità all'uopo già inserite nel servizio per un periodo di addestramento a carico della Ditta stessa, senza che per tale periodo ricada alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione appaltante.

La Ditta si impegna ad aggiornare professionalmente il proprio personale, con cadenza almeno annuale, ed a darne comunicazione - di volta in volta - all'ASL.

L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere alla Ditta di trasferire altrove il personale ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi; in tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto, nonché alla relativa sostituzione con altro personale idoneo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

La qualificazione professionale deve essere adeguata.

## 7.2) Doveri del personale

Il personale impiegato dalla Ditta non avrà alcun vincolo di dipendenza gerarchica dal personale dell'ASL; dovrà garantire un corretto comportamento osservando diligentemente tutte le norme e disposizioni generali del presente Capitolato, nonché di quelle derivanti dal Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) redatto ai sensi dell'art. 26, c. 3 del D.Lgs. n° 81/2008.

Il personale addetto ai servizi di cui al presente capitolato d'oneri dovrà essere presente sul posto di lavoro negli orari stabiliti in accordo tra la Ditta aggiudicataria e la Direzione dell'ASL. Al termine del servizio il personale della Ditta dovrà lasciare i locali della struttura.

Dovrà diligentemente economizzare nell'uso dell'energia elettrica e dei consumi in genere. Non deve fumare nelle aree vietate.

I dipendenti dell'appaltatore che prestano servizio presso le strutture dell'Ente sono obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza ed agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso.

L'ASL può richiedere l'allontanamento di quel personale della Ditta che non si sia comportato con correttezza, ovvero che non sia di gradimento della stessa.

In particolare l'Appaltatore deve curare che il proprio personale durante l'espletamento del servizio:

- vesta decentemente e sia munito di cartellino di riconoscimento;
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- consegna immediatamente le cose, qualunque ne sia il valore e stato, rinvenute nell'ambito delle Strutture servite, al proprio Responsabile diretto che le dovrà consegnare alla Direzione Sanitaria;
- segnali subito, agli organi competenti dell'ASL ed al proprio Responsabile diretto, le anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- tenga sempre un contegno corretto;
- non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia;

L'appaltatore è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze al presente capitolato. La Ditta è inoltre direttamente responsabile dei danni derivanti a terzi, siano essi utenti o dipendenti dell'ASL, per colpa imputabile ai propri dipendenti.

Tutto il personale della ditta addetto al servizio presso le strutture dell'ASL AL dovrà vestire una divisa di foggia e colore concordate con l'ASL stessa. Tale divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e, se del caso, disinfettata.

Inoltre il personale della Ditta, durante l'espletamento del servizio, dovrà tenere in evidenza la tessera di riconoscimento, riportante in modo ben visibile le generalità del lavoratore e la fotografia, nonché il nome della Ditta di appartenenza, come previsto dall'art. 6 della Legge 3 Agosto 2007, n. 123.

L'appaltatore (e per esso il personale dipendente) che opererà all'interno dei plessi dell'ASL AL, dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale ufficialmente stabilite dalla stessa, ovvero a quelle appositamente emanate a carico del personale della Ditta.

Nello svolgimento del servizio la ditta dovrà evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività e dei servizi istituzionali dell'ASL, con l'osservanza dei prestabiliti orari di espletamento dei servizi.

La Ditta e il suo personale dovranno mantenere il massimo riserbo circa le informazioni di cui venissero a conoscenza durante l'espletamento del servizio, sia che siano riferite all'organizzazione e alle attività dell'ASL che ai pazienti.

## 7.3) Trattamento dei lavoratori

**La ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi a rispettare il C.C.N.L. per il settore della ristorazione collettiva, in particolar modo l'articolo relativo ai cambi di gestione.**

La Ditta dovrà sollevare l'ASL da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione sugli infortuni e responsabilità verso terzi.

L'Appaltatore dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti, e se costituita sotto forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci – lavoratori impiegati nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale e di sicurezza ed igiene del lavoro.

L'Appaltatore dovrà, altresì, applicare nei confronti dei propri dipendenti, e se costituita in forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori comparativamente più rappresentative, anche se non sia aderente alle Organizzazioni che lo hanno sottoscritto e indipendentemente dalla sua forma giuridica, dalla sua natura, dalla sua struttura e dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale, nonché un trattamento economico

complessivamente non inferiore a quello risultante dagli accordi integrativi locali in quanto applicabili.

Qualora l'Appaltatore risulti inadempiente con il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali e con il pagamento delle retribuzioni correnti dovute in favore del personale addetto al servizio appaltato, compresi i soci – lavoratori, se trattasi di società cooperativa, e delle disposizioni degli Istituti previdenziali per contributi e premi obbligatori, il Committente procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà all'Appaltatore il termine massimo di 20 (venti) giorni entro il quale deve procedere alla regolarizzazione della sua posizione. Il pagamento del corrispettivo sarà nuovamente effettuato ad avvenuta regolarizzazione comprovata da idonea documentazione. L'Appaltatore non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento di danni o riconoscimenti di interessi per detta sospensione dei pagamenti dei corrispettivi.

Qualora l'Appaltatore non adempia entro il suddetto termine, il Committente, previa diffida ad adempiere, procederà alla risoluzione del contratto per colpa dell'Appaltatore e destinerà gli importi non liquidati al soddisfacimento dei crediti vantati a norma di legge, di contratto ed accordi collettivi, dal personale e dagli Istituti previdenziali.

Per le inadempienze di cui sopra il Committente si riserva inoltre di escutere il deposito cauzionale definitivo previsto dal disciplinare di gara.

Entro 30 giorni dall'inizio del servizio l'Appaltatore dovrà produrre al Committente copia della comunicazione consegnata ai lavoratori ai sensi dell'articolo 1 del D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 152 (G.U. 12 giugno 1977, n. 135) sulle condizioni applicabili al rapporto di lavoro.

Analogamente l'Appaltatore dovrà provvedere per i nuovi inserimenti di lavoratori entro 30 giorni dal loro verificarsi.

Il mancato invio delle comunicazioni e della documentazione di cui sopra, nei termini temporali sopra indicati comporterà una penale di € 500,00.= (cinquecento) che sarà applicata dal Committente a suo insindacabile giudizio.

L'Appaltatore dovrà esibire ad ogni richiesta del Committente il libro di matricola, il libro di paga ed il registro infortuni previsto dalle vigenti norme.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di operare, al riguardo, tutti i controlli che riterrà opportuni.

#### **7.4) Rappresentante della Ditta**

L'Appaltatore deve indicare il Responsabile di servizio che dovrà essere notificato all'ASL AL prima dell'inizio del servizio, con funzioni di supervisione e controllo, che abbia la facoltà ed i mezzi per intervenire nell'adempimento degli oneri contrattuali.

Il Responsabile di servizio ha il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato, le funzioni ed i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all'accertamento di eventuali danni. Pertanto tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con il Responsabile di servizio, dovranno intendersi fatte direttamente all'Appaltatore stesso.

Il Responsabile di servizio deve essere comunque facilmente rintracciabile dalle ore 7.00 – 20.00 di ogni giorno nel quale viene svolto il servizio, mediante telefono cellulare fornito a proprie spese dall'Appaltatore.

Esso dovrà mantenere un contatto continuo con i referenti indicati dall'ASL AL per il controllo dell'andamento dei servizi. In ogni caso di assenza o impedimento dell'incaricato, la ditta dovrà comunicare il nominativo di un sostituto.

#### **7.5) Sicurezza sul lavoro**

E' fatto obbligo all'Impresa il rispetto della normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro; in particolare si ricorda il D.Lgs. n° 81 del 09.04.2008 e s.m.i. (Attuazione dell'art. 1 della Legge 03.08.2007, n° 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro).

Inoltre l'Impresa è tenuta a dare attuazione alle misure di prevenzione e protezione, nonché ad ogni altra indicazione, contenute nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) prodotto dall'ASL AL ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.i..

L'ASL AL fornirà all'Impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività di cui all'art. 26, c. 1, let. b) del D.Lgs. n° 81/2008.

#### **7.6) Formazione ed aggiornamento**

L'Impresa dovrà assicurare ai propri dipendenti una adeguata e scrupolosa formazione ed un aggiornamento professionale periodico, avente come obiettivo generale l'acquisizione di competenza nell'applicare correttamente le tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione infortuni sul lavoro, con particolare riferimento al Sistema HACCP in ottemperanza a quanto

disposto dal Regolamento comunitario n. 852/2004, e conformemente a quanto dichiarato nella documentazione tecnica presentata.

### **7.7) Disposizioni sanitarie**

Il personale della ditta aggiudicataria deve essere in possesso del giudizio di idoneità alla mansione specifica, espresso dal Medico Competente della ditta stessa, ai sensi dell'art. 41 del D.L.gs. n° 81/2008.

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

La Ditta dovrà comunque essere disponibile a fare effettuare ulteriori accertamenti clinici (non esclusi dal C.C.N.L.) per la ricerca di eventuali portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici.

I soggetti risultati positivi saranno allontanati per tutto il periodo di bonifica.

Qualora il personale rifiuti di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio ed essere sostituito integralmente.

Le unità che si assentino dal lavoro per malattia per più di cinque giorni consecutivi dovranno presentare, al rientro in servizio, una dichiarazione attestante che attualmente non è affetta da patologie infettive trasmissibili.

In ogni momento il Direttore Sanitario del Presidio Ospedaliero o chi per esso, potrà disporre l'accertamento del possesso da parte del personale addetto al servizio del certificato di idoneità lavorativa da parte del medico competente della ditta.

### **7.8) Segreto d'ufficio**

Il dipendente dell'Impresa manterrà il segreto d'ufficio su tutti i fatti o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento dei reparti o dell'ASL delle quali abbia avuto notizia durante lo svolgimento del servizio.

## TITOLO III°

### RESPONSABILITA' ED ONERI A CARICO DELLA DITTA E A CARICO DELL'ASL

#### **Art. 8) ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

Oltre a quanto specificatamente previsto negli articoli del presente capitolato d'oneri, saranno a carico della ditta aggiudicataria:

- a) l'intestazione dell'autorizzazione relativa all'esercizio dell'attività oggetto del presente appalto per tutto il periodo contrattuale;
- b) la direzione operativa ed il coordinamento del servizio di ristorazione;
- c) la raccolta dei dati della prenotazione dei pasti
- d) i vassoi termici per la distribuzione del pasto personalizzato, completi di stoviglie in ceramica e posate in acciaio inox;
- e) i carrelli necessari alla distribuzione dei pasti tramite vassoi personalizzati, in grado di garantire il corretto mantenimento delle temperature;
- f) le attrezzature, con la relativa posa in opera, per il confezionamento dei vassoi personalizzati, nonché per il lavaggio;
- g) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature/apparecchiature installate;
- h) il reintegro dell'utensileria, delle stoviglie e della tegameria utilizzate;
- i) la fornitura e la tenuta del vestiario al personale, di fattura tale da consentirne l'immediata distinzione dal personale dell'ASL o di altre ditte presenti in loco, con identificazione nominativa e qualifica;
- j) l'aggiornamento professionale del proprio personale;
- k) l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione contro i rischi propri dell'attività della ditta aggiudicataria
- l) l'attuazione alle misure di prevenzione e protezione, nonché di ogni altra indicazione, contenute nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) e costi relativi alla sicurezza del lavoro prodotto dall'ASL AL ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.i.
- m) la fornitura di tutti gli attrezzi individuali di lavoro per i propri dipendenti;
- n) l'obbligo di supervisione sui lavori, sui materiali e sugli accessori di cui sopra;
- o) la pulizia quotidiana dei luoghi adibiti a magazzino o gli spogliatoi del personale;
- p) la derattizzazione, disinfestazione, pulizia e disinfezione di tutti i locali presi in consegna, nel rispetto della normativa HACCP, mediante manuale di autocontrollo come previsto dal reg. CE 852/2004;
- q) organizzazione, su specifiche indicazioni del personale preposto dell'ASL AL, di servizi di ristorazione, coffee break e colazioni di lavoro, da concordare di volta in volta, in occasione di congressi, riunioni, conferenze;
- r) predisposizione del manuale HACCP da consegnare all'inizio del servizio.
- s) organizzazione del servizio di veicolazione dei pasti, con la dotazione delle attrezzature necessarie al trasporto ed alla rigenerazione dei pasti secondo il sistema refrigerato, in conformità al presente capitolato ed al progetto tecnico presentato in sede di offerta.

Oltre a quanto previsto, sono altresì a carico della ditta aggiudicataria:

1. imposte e tasse derivanti dall'assunzione del servizio,
2. le spese dovute per le analisi sugli alimenti e sui locali,
3. il ritiro e lo smaltimento di tutti i rifiuti, secondo la metodologia della raccolta differenziata, e degli olii esausti, da parte di ditta autorizzata,
4. ogni altra operazione e prestazione, anche se non esplicitamente indicata, necessaria per il servizio oggetto dell'appalto.

La violazione di uno soltanto dei suddetti obblighi e di altri previsti nel presente Capitolato, comporterà il risarcimento del danno o ogni altro tipo di responsabilità.

#### **Art. 9) ACCERTAMENTO DANNI E ASSICURAZIONI**

La ditta aggiudicataria, assumendosene ogni responsabilità civile e penale, è espressamente obbligata a tenere sollevata ed indenne l'ASL AL da tutti i danni, sia diretti che indiretti, che potessero derivare, a cose e/o persone, dall'espletamento delle attività di cui al presente Capitolato.

La Ditta aggiudicataria, pertanto, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita ex lege, in favore del proprio personale, si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, mantenendola per tutta la durata del contratto d'appalto, una polizza RCT/RCO, che dovrà prevedere:

- a) l'espressa inclusione della Stazione Appaltante nel novero dei terzi" a tutti gli effetti;
- b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio, nell'esercizio delle attività svolte per conto della Ditta aggiudicataria .

**Il predetto contratto assicurativo, dovrà includere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, e/o avvelenamenti, subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.**

Dovranno essere altresì compresi in garanzia, i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori, e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente capitolato.

La copertura assicurativa, totalmente esente da franchigia, dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali, non inferiori a € 6.000.000,00 (euro seimilioni/00) per sinistro, con i limiti di € 6.000.000,00 (euro seimilioni/00) per persona lesa e di € 6.000.000,00 (euro seimilioni/00) per danni a cose o animali.

**L'ASL AL è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere, durante l'esecuzione del servizio, al personale dipendente della Ditta aggiudicataria, convenendosi a tale riguardo, che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.**

Nella garanzia di RCO, si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e con contratto di somministrazione lavoro, eventualmente utilizzati dalla Ditta aggiudicataria.

La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali ed aldanno biologico.

Tutti i massimali vanno rideterminati, in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, qualora subiscano un aumento superiore al 20% del dato iniziale.

La validità temporale della polizza RCT/RCO, dovrà estendersi ai danni denunciati nei sei mesi successivi alla scadenza del contratto, purché verificatisi durante la vigenza dello stesso.

L'esistenza di tale polizza, non esime la Ditta aggiudicataria dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

#### **Art. 10) SCIOPERI E CAUSE DI FORZA MAGGIORE**

Essendo il servizio oggetto dell'appalto di "pubblica utilità", la Ditta appaltatrice per nessuna ragione può sopprimerlo o non eseguirlo in tutto o in parte.

Qualora ciò si verificasse, l'ASL AL potrà procedere alla risoluzione del contratto.

In caso di scioperi del personale dell'Appaltatore o di altra causa di forza maggiore (escluse ferie, aspettative, infortuni, malattie), dovrà essere assicurato un servizio di emergenza.

A questo riguardo, la Ditta aggiudicataria dovrà predisporre, nel progetto tecnico, un PIANO DI EMERGENZA dal quale risultino i vari interventi da attivare al verificarsi dello specifico evento. Il piano accettato dalla Direzione Sanitaria del presidio ospedaliero dovrà essere considerato parte integrante del contratto.

L'interruzione ingiustificata del servizio di cui al presente articolo comporta responsabilità penale in capo all'appaltatore, ai sensi dell'art. 355 del Codice Penale, ed è qualificata come possibile causa di risoluzione contrattuale.

Le mancate prestazioni contrattuali saranno quindi quantificate dall'ufficio competente dell'ASL AL, che provvederà alla conseguente rideterminazione del primo canone in scadenza.

#### **Art. 11) AUTORIZZAZIONI E LICENZE**

La Ditta deve provvedere all'acquisizione, ove necessario, delle licenze ed autorizzazioni necessarie per lo svolgimento dell'attività richiesta dal presente Capitolato, e dovrà garantire il rispetto di tutte le eventuali norme che nel tempo verranno emanate.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dalla Ditta e saranno intestate al Legale Rappresentante della Ditta stessa, fatte salve quelle che dovranno essere congiuntamente richieste con l'ASL AL.

#### **Art. 12) MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE**

A far data dall'inizio del servizio e quindi dalla data di presa in consegna da parte della ditta aggiudicataria delle strutture dell'ASL AL, sono a carico della ditta aggiudicataria le manutenzioni ordinarie e straordinarie necessarie per mantenere in perfetto stato di efficienza i locali concessi in uso.

Sarà a carico della ditta aggiudicataria anche la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari e di quanto altro sia stato consegnato successivamente dalla ditta stessa.

La Ditta sarà l'unica responsabile del perfetto stato degli impianti e delle attrezzature.

A tale scopo la ditta dovrà garantire la continuità del funzionamento con immediata riparazione o sostituzione dell'attrezzatura stessa, rispettando gli interventi di manutenzione ordinaria di cui all'allegato D al presente capitolato speciale, certificate da apposito registro all'uopo predisposto.

L'ASL AL si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi manutentivi eseguiti sono riportati sul registro di manutenzione.

Nel caso in cui le manutenzioni non dovessero seguire il calendario previsto e/o non fossero eseguite come prescritto, l'ASL AL provvederà ad applicare le penali previste.

Qualora la ditta aggiudicataria non provveda ancora alle manutenzioni in questione l'ASL AL si riserva la facoltà di far eseguire i mancati interventi, addebitando al Fornitore l'importo sostenuto, aumentato del 50% a titolo di penale.

In qualunque momento, su richiesta dell'ASL AL e, in ogni caso, ogni dodici mesi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato dall'ASL AL, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopprimerà con il necessario intervento entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'ASL AL provvederà direttamente, dandone comunicazione scritta all'Impresa ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta.

L'ASL AL resta sollevata da qualsiasi spesa inerente le manutenzioni ordinarie dei locali, delle attrezzature, degli arredi e di quanto altro presente presso i locali della cucina centrale, nonché per le eventuali sostituzioni o reintegri che si dovessero rendere necessari a causa di danneggiamenti o furti.

### **Art. 13) ONERI A CARICO DELL'ASL AL**

Sono a carico dell'ASL AL:

- a) la fornitura di acqua calda e fredda, di energia elettrica, di riscaldamento, di gas e vapore
- b) l'uso del telefono abilitato solo ed esclusivamente per telefonate interne;
- c) la concessione in uso gratuito dei locali adibiti a cucina, a spogliatoi per il personale della Ditta e dei locali adibiti a mensa dipendenti presso i presidi oggetto della presente gara.

### **Art. 14) CAUSE DI FORZA MAGGIORE**

Restano a carico dell'ASL AL tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta del presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse e disordini civili.

## **TITOLO IV°**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE – PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

#### **Art. 15) NORME IGIENICO-SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30 Aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e ad ogni altra normativa vigente in materia, nonché al Regolamento comunitario n. 852/2004

#### **Art. 16) LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA**

La produzione dei pasti, oltre a rispettare le norme di cui al precedente articolo, deve rispettare gli standard igienici riportati nel progetto offerta come Limiti di Contaminazione Microbica.

#### **Art. 17) STANDARD QUALITATIVI IGIENICI DELLA PRODUZIONE.**

Gli standard qualitativi igienici della produzione saranno quelli indicati in offerta dall'Impresa, come Standard qualitativi del servizio.

Il personale addetto alla preparazione di carni, insalate di riso, ecc. deve fare uso di mascherine.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

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

#### **Art. 18) CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R. 327/80, art.31).

Le carni, le verdure, i salumi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, chiuso e consumato entro le 48 ore. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox chiusi. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

#### **Art. 19) CONSERVAZIONE CAMPIONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta deve giornalmente prelevare 100 gr. di ogni prodotto somministrato, congelarlo in apposito contenitore ed etichettarlo come "campionatura a disposizione delle autorità competenti".

Il predetto campione dovrà essere conservato per tre giorni.

#### **Art. 20) RICICLO**

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 e qualsiasi pietanza già passata nella fase di distribuzione.

#### **Art. 21) PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

I pasti devono essere preparati e confezionati con derrate fresche, ad eccezione dei prodotti ittici e delle verdure, che potranno essere surgelate in misura non superiore al 30% circa del prodotto fresco.

I pasti vengono preparati con sistemi tradizionali, cioè esclusivamente con impiego di prodotti alimentari cucinati direttamente sul luogo.

La ditta in ogni caso garantisce la rispondenza alle vigenti leggi, regolamenti e disposizioni in materia.

I pasti devono essere confezionati con modalità e in tempi da assicurare che, all'atto della consegna ai degenti, i cibi cotti non abbiano una temperatura inferiore ai 65 gradi centigradi.

Le linee di self-service delle mense dovranno mantenere i cibi caldi ad una temperatura non inferiore a 65 gradi centigradi, gli alimenti deperibili a base di uova e latte ad una temperatura compresa tra + 2 gradi e 5 gradi centigradi ed i cibi cotti (da consumarsi freddi) ad una temperatura non superiore a 10 gradi centigradi, per tutto il periodo previsto per la distribuzione dei pasti che non dovrà comunque superare n. 2 ore.

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

## **Art. 22) OPERAZIONI PRELIMINARI**

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

- I prodotti surgelati e confezionati che necessitano scongelamento, vanno posti in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° centigradi e + 4° centigradi prima di essere sottoposti a cottura.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.
- La carne trita deve essere macinata nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.
- Il formaggio per condire deve essere grattugiato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio di verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedente il consumo.
- Le porzionature di salume e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti la distribuzione.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

## **Art. 23) PIANO DEGLI INTERVENTI**

L'Impresa predisporrà un piano particolareggiato per tutti gli interventi di pulizia e sanificazione, e per tutte le operazioni ordinarie e straordinarie che intende effettuare durante il periodo di gestione. Il piano dovrà essere dettagliato sui seguenti punti:

- 1) Elenco degli interventi ordinari e straordinari di pulizia e sanificazione dei locali ed attrezzature con specifica delle frequenze degli interventi, dei prodotti utilizzati e delle modalità operative, distinti per ogni unità operativa.
- 2) Modalità di stoccaggio e di allontanamento dei rifiuti, con la metodologia della raccolta differenziata.
- 3) Piano di derattizzazione e deblattizzazione con particolare riferimento agli interventi, descritti per ogni unità, e con distinzione tra:
  - a. interventi di bonifica dei locali prima dell'inizio della gestione;
  - b. interventi ordinari e straordinari.

La verifica dei piani verrà effettuata sia in conformità col piano di autocontrollo, che tramite ispezioni da parte di personale addetto dell'ASL.

I piani saranno ispirati a principi di alta qualità igienica con indicazione delle frequenze e di scelta di materiali e prodotti tali da garantire ogni igienicità delle lavorazioni, nonché presentare nel progetto offerta le Schede tecniche e di sicurezza dei prodotti detergenti e sanificanti.

L'Impresa si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori e dei carrelli la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

## **Art. 24) INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE**

La ditta si fa carico con mezzi e materiali propri di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione ordinaria quotidiana e straordinaria periodica dei locali di produzione e di consumo, delle attrezzature, degli arredi, delle stoviglie, dei piatti e dei contenitori per lo stoccaggio, la preparazione ed il trasporto dei pasti.

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene degli ambienti e degli alimenti. La Ditta si impegna a controllare periodicamente, mediante tampone o piastra di contatto (secondo calendario concordato con la Direzione Sanitaria del presidio ospedaliero), le caratteristiche microbiologiche delle superfici e delle attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti.

Copia delle suddette analisi deve essere consegnata alla Direzione Sanitaria del presidio ospedaliero.

I prodotti occorrenti per la pulizia e la disinfezione di cui sopra sono a carico della ditta la quale ha la responsabilità della scelta e dell'uso degli stessi, previo assenso dei competenti uffici dell'ASL AL.

A questo proposito la ditta dovrà fornire prima dell'inizio dell'appalto un elenco dei prodotti che intenderà utilizzare con le relative schede tecniche e tossicologiche, redatte in lingua italiana.

L'ASL AL si riserva la facoltà di far sostituire i prodotti non ritenuti idonei.

E' a carico della ditta aggiudicataria la compilazione delle CHECK LIST prevista dalla normativa HACCP per le operazioni sopra-descritte.

## **Art. 25) INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE**

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, la ditta deve effettuare un monitoraggio costante delle infestazioni nei locali adibiti a stoccaggio e conservazione degli alimenti e nei locali di produzione e somministrazione dei pasti.

La ditta è tenuta ad effettuare con cadenza regolare e, comunque, ogni qualvolta il monitoraggio ne evidenzia la necessità un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale nei luoghi di cui sopra ed un intervento di disinfestazione almeno annuale nei carrelli portavivande.

Tali interventi si intendono effettuati con metodi, strumenti e prodotti adeguati e a norma di legge ed è necessario che vengano predisposte con accuratezza le condizioni che permettano di evitare la contaminazione dei cibi con le sostanze chimiche eventualmente utilizzate.

Gli interventi debbono inoltre essere effettuati anche a richiesta dell'ASL AL.

Le spese derivanti saranno a totale carico della ditta.

Ogni controllo/intervento deve essere effettuato tramite una CHECK LIST appositamente predisposta e la documentazione deve essere conservata per eventuale verifica da parte dell'ASL o di altri organi competenti.

#### **Art. 26) OPERAZIONI DI LAVAGGIO E PULIZIA**

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

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

#### **Art. 27) DETERGENTI – SANIFICANTI - DISINFESTANTI**

Tutti i prodotti occorrenti per la pulizia, disinfezione, disinfestazione e manutenzione sono a carico della ditta che ha la responsabilità della scelta e dell'uso degli stessi, fatte salve le opportune approvazioni da parte della Direzione Sanitaria dell'ASL AL. I materiali e le sostanze da impiegarsi per il servizio di cui si tratta dovranno corrispondere come caratteristiche a quanto stabilito dalle leggi, dai regolamenti, dal presente Capitolato Speciale. A salvaguardia della salute pubblica e del rispetto dell'ambiente i prodotti, dei quali la ditta prevede l'uso, non dovranno recare danno a persone e cose, agli impianti ed ai locali in cui verranno impiegati. In particolare i prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle prescrizioni di cui alla vigente normativa. I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

La ditta dovrà utilizzare dove possibile prodotti a ridotto impatto ambientale, secondo la certificazione ECOLABEL

Alla ditta aggiudicataria sarà fatto obbligo di presentare le schede tecniche di sicurezza di tutti i prodotti e, se richieste, le campionature.

I materiali di pulizia, detersivi, detergenti (obbligatori quelli biodegradabili), disinfettanti, disincrostanti, ed in genere gli insetticidi eventualmente usati, dovranno essere comunque di ottima qualità. In particolare i disinfestanti dovranno essere registrati presso il Ministero della Sanità.

Sono altresì vietati i prodotti spray con propellenti a base di clorofluorocarburi.

L'ASL AL si riserva la facoltà di far sostituire i prodotti non ritenuti idonei.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito chiuso a chiave e/o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione, cottura e distribuzione, durante lo svolgimento di tali operazioni.

Detti prodotti, al momento del loro utilizzo, dovranno essere riposti su un carrello apposito.

#### **Art. 28) PULIZIE ESTERNE**

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico della ditta che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

#### **Art. 29) DIVIETO DI SCARICO**

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc).

#### **Art. 30) LIMITE DI IGIENE AMBIENTALE**

La ditta dovrà predisporre idonei controlli microbiologici delle superfici, degli ambienti di lavoro e delle attrezzature, al fine di garantire il mantenimento dei limiti di igiene ambientale entro i valori comunemente accettati dalla letteratura in materia. Detti limiti dovranno essere verificati nei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie.

#### **Art. 31) RIFIUTI**

I rifiuti, sia liquidi che solidi urbani e/o assimilabili agli urbani, dovranno essere raccolti a cura del personale della ditta in sacchi di polietilene o in materiale biodegradabile forniti dalla ditta e posti in contenitori muniti di coperchio a perfetta tenuta e con sistema di apertura a pedale, di capacità adeguata e di materiale lavabile e

disinfettabile ed allontanati, prima della preparazione dei pasti nel luogo di raccolta. Quotidianamente i contenitori devono essere puliti e detersi.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere al consolidamento e pavimentazione delle aree destinate al deposito dei rifiuti, individuate dall'ASL AL (compreso lo spazio di manovra per i veicoli che provvedono alla rimozione dei rifiuti stoccati) e a stipulare apposito contratto, con ditta autorizzata, per lo smaltimento degli stessi.

I rifiuti dovranno essere depositati in contenitori a tenuta adeguati al volume di lavoro (per dimensioni e numero) dotati di idonea chiusura.

Il luogo deve essere periodicamente pulito e sanificato dal personale della ditta. I presidi indicati per la raccolta (sacchi e contenitori) devono essere messi a disposizione dalla ditta. Per ogni tipologia di rifiuti dovranno essere seguite le disposizioni che di volta in volta saranno indicate dall'ASL in base alle prescrizioni normative nazionali e/o locali in materia.

Gli oli alimentari esausti ed i relativi filtri dovranno essere trattati secondo le prescrizioni di cui al Decreto legislativo n. 22/1997 e successive modifiche. Dovranno essere raccolti in appositi contenitori contrassegnati, forniti dalla ditta e stoccati in locale apposito. Il ritiro dei predetti dovrà essere effettuato da Ditta autorizzata al recupero di questa categoria di rifiuti, a cura e spese della ditta .

## TITOLO V° NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

### **Art. 32) NORME IN MATERIA DI SICUREZZA E PREVENZIONE**

E' fatto obbligo all'Impresa il rispetto della normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro; in particolare si ricorda il D.Lgs. n° 81 del 09.04.2008 e s.m.i. (Attuazione dell'art. 1 della Legge 03.08.2007, n° 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro).

Inoltre l'Impresa è tenuta a dare attuazione alle misure di prevenzione e protezione, nonché di ogni altra indicazione, contenute nel "*Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) e costi relativi alla sicurezza del lavoro*" prodotto dall'ASL AL ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.i..

L'ASL AL fornirà all'Impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività di cui all'art. 26, c. 1, let. b) del D.Lgs. n° 81/2008.

### **Art. 33) SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO**

Oltre all'esposizione della segnaletica di salute e sicurezza sul lavoro (Titolo V del D.Lgs. n° 81/2008), l'Impresa è tenuta ad affiggere all'ingresso dei locali/aree di uso proprio esclusivo, i cartelli che indichino:

- la destinazione d'uso
- l'uso esclusivo dell'Impresa appaltatrice.

## TITOLO VI° CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

### **Art. 34) DIRITTO DI CONTROLLO**

E' facoltà dell'ASL AL effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato e alle normative vigenti in materia.

La vigilanza e i controlli saranno effettuati dal personale dell'ASL che eseguirà le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, impianti, alimenti e persone.

Devono essere tenuti a disposizione dell'ASL i rapporti di prova delle analisi batteriologiche e chimico-fisiche eseguite, nonché qualsiasi altro documento che la ditta è tenuta a redigere in ragione dell'attività svolta.

In conseguenza di tali controlli, peraltro, la ditta non potrà pretendere di eliminare o diminuire la propria responsabilità che rimane comunque intera e assoluta.

I controlli in parola dovranno essere effettuati alla presenza del Rappresentante della ditta o di suo sostituto. Le derrate o i pasti rifiutati in occasione di controlli devono essere immediatamente ritirati e sostituiti dal gestore a propria cura e spesa.

Gli organismi preposti al controllo sono, ciascuno per la parte di competenza: il Dipartimento di Prevenzione, la Direzione Sanitaria, la S.C. Logistica Economato, nonché eventuali altri organi incaricati dalla stessa.

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporre periodicamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'ASL AL per la quantità di campioni prelevati.

### **34.1 - Tipologia dei controlli**

Le modalità di controllo potranno prevedere :

- 1) Verifica delle condizioni operative al momento dell'ispezione in base ai principi igienici enunciati nel presente capitolato, a quanto presentato dall'Impresa in offerta, oltre che al rispetto della normativa vigente;
- 2) Verifica degli standard qualitativi del servizio in base alle check list appositamente predisposte;
- 3) Verifica dell'applicazione del piano di autocontrollo così come presentato in offerta;
- 4) Verifica dello stato igienico delle derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, ambienti e personale, mediante analisi microbiologiche, chimiche, merceologiche, tamponi ambientali, tamponi sul personale;
- 5) Verifica della corrispondenza delle derrate ai requisiti di capitolato;
- 6) Verifica di quanto espresso in offerta per quanto riguarda le presenze del personale, e di quanto altro offerto.

Le verifiche potranno essere effettuate anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi di laboratorio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime di Legge e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Durante i controlli i tecnici, incaricati dall'ASL AL, effettueranno prelievi dei campioni alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio. All'esecuzione dei prelievi deve assistere il Responsabile incaricato dalla ditta.

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

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'ASL AL, provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

**Nel luogo di produzione la ditta aggiudicataria dovrà custodire il presente capitolato speciale, completo degli allegati, ed il manuale di auto-controllo (HACCP).**

### **Art. 35) CONTESTAZIONI**

L'ASL AL farà pervenire per iscritto, alla ditta, mediante raccomandata con avviso di ritorno, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro cinque giorni dal ricevimento della nota di contestazione, la ditta sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel presente capitolato.

La ditta non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio, che, ancorché prevedibili, non siano stati preventivamente comunicati per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

#### **Art. 36) CONTROLLO DI QUALITÀ DA PARTE DELLA DITTA**

La ditta deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate adeguate procedure di sicurezza, effettuando per proprio conto il servizio di autocontrollo, ai sensi del D..Lgs. 6.11.2007 n.193 e dei Regolamenti CEE n.852/04 e 853/04, mediante un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points).

A tal fine dovrà essere predisposto a cura della ditta apposito Manuale di corretta prassi igienica, da presentare allegato all'offerta, busta documentazione tecnica, per essere oggetto di valutazione.

I risultati di predetti controlli dovranno essere messi a disposizione dell'ASL AL.

#### **Art. 37) DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI**

Gli utenti del Servizio possono costituire Commissioni degli utenti (o loro rappresentanti) e/o Commissioni Permanenti di Controllo. Detti organismi rappresentano il soggetto attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento del Servizio di Ristorazione.

Essi esercitano un ruolo propositivo e di controllo ed hanno funzioni di supporto nei confronti dell'ASL AL.

Tali controlli potranno avere per oggetto la verifica delle prestazioni offerte in merito agli Standard che definiscono le caratteristiche del servizio, gli indicatori di qualità e la trasparenza dei servizi pubblici.

Nelle loro funzioni rientrano in via esemplificativa e non esaustiva la:

- formulazione di proposte relative ai diversi aspetti del Servizio di ristorazione;
- verifica del gradimento del pasto attraverso indagini su prestampati rivolti agli utenti;
- formulazione di proposte specifiche sul menù;
- proposta ed organizzazione di campagne di educazione alimentare su incontri specifici e riguardo a temi inerenti la ristorazione e l'alimentazione;
- partecipazione a manifestazioni organizzate dall'ASL AL.

L'ASL AL provvederà a comunicare alla Ditta aggiudicataria i nominativi dei componenti dell'organo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare.

Eventuali carenze riscontrate sull'operato della Ditta aggiudicataria e/o dubbi interpretativi sulle modalità di applicazione dei requisiti contrattuali da parte dei Rappresentanti devono essere comunicati alla S.O.C. Logistica Economato dell'ASL AL.

In nessun caso sono ammesse contestazioni dirette da parte dei Rappresentanti degli utenti al personale della Ditta aggiudicataria.

## TITOLO VII° MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

### **Art. 38) MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA.**

Per prendere parte alla gara le Ditte concorrenti dovranno predisporre un plico sigillato, recante l'indirizzo dell'ASL, il mittente e la dicitura "OFFERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL'ASL AL – PP.OO DI TORTONA, CASALE MONFERRATO E VALENZA PO"

Tale plico dovrà contenere:

- a) una busta, riportante esternamente la dicitura "OFFERTA ECONOMICA", debitamente sigillata e firmata sui lembi, contenente esclusivamente l'offerta economica, redatta secondo le disposizioni del successivo art. 41 del presente Capitolato speciale;
- b) una busta, riportante esternamente la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" debitamente sigillata e firmata sui lembi, contenente la documentazione a corredo dell'offerta, da inviare a pena di esclusione dalla gara, richiesta al successivo art. 39 del presente Capitolato speciale;
- c) una busta, riportante esternamente la dicitura "DOCUMENTAZIONE TECNICA" debitamente sigillata e firmata sui lembi, contenente la documentazione necessaria per permettere la valutazione tecnica e qualitativa da parte dell'apposita Commissione Tecnica, richiesta al successivo art. 40 del presente Capitolato speciale.

Il plico dell'offerta, debitamente sigillato, dovrà pervenire, **entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 30 GIUGNO 2008** presso l'Ufficio Protocollo dell'Azienda Sanitaria Locale ASL AL - Via G. Galilei, 1 - 15057 - Tortona.

**L'invio del plico è ad esclusivo rischio del mittente e saranno considerate nulle e come non presentate le offerte pervenute oltre il termine prestabilito.**

Il giorno **1 LUGLIO 2009, alle ore 10,30**, presso la sede della S.C. Logistica Economato, P.zza Antico Borgo del Loreto, Tortona, si procederà all'esperimento della gara, secondo il seguente programma:

- 1) accertamento dei nominativi delle Ditte che hanno formulato offerta entro i termini previsti;
- 2) apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa richiesta a pena di esclusione dalla gara;
- 3) sorteggio degli offerenti ai quali richiedere la comprova del possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico organizzativa, richiesti, ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163
- 4) rinvio a data da definire

Trascorsi i termini previsti dal predetto art. 48 del D.Lgs. 163/2006, ed effettuate le verifiche richieste, la S.C. Logistica Economato provvederà alla trasmissione della documentazione tecnica alla Commissione appositamente costituita, per la valutazione qualitativa delle offerte ammesse.

Successivamente, nel giorno ed ora che saranno preventivamente comunicati a tutte le ditte concorrenti ammesse, si procederà all'esperimento della 2<sup>a</sup> fase di gara, secondo il seguente programma:

1. acquisizione del verbale predisposto dalla Commissione Tecnica, relativo alla valutazione qualitativa, secondo quanto meglio specificato dall'art. 44 "Criteri e procedure di aggiudicazione" del capitolato speciale di gara, e registrazione dei relativi punteggi assegnati alle singole offerte;
2. apertura delle buste contenenti le offerte economiche, registrazione delle offerte ed attribuzione dei punteggi relativi al prezzo;
3. somma dei punteggi, per qualità e per prezzo, e aggiudicazione del servizio a favore della Ditta che avrà conseguito complessivamente il punteggio globale più alto ricavato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti in sede di valutazione qualitativa e di prezzo.

### **Art. 39) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.**

Unitamente all'offerta, come specificato al precedente art. 38 del presente disciplinare, le Ditte concorrenti dovranno produrre la seguente documentazione, a pena di esclusione dalla gara:

- a) Ricevuta o titolo comprovante la costituzione del deposito cauzionale provvisorio di **€ 500.000,00=**, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, pari al 2% dell'importo presunto complessivo

dell'appalto, effettuato, a scelta del concorrente in una delle forme previste dalla Legge 348/1982.

**La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.**

- b) Dichiarazione rilasciata da almeno 2 Istituti di credito o intermediari autorizzati ai sensi della Legge 01/09/1993 n. 385, concernente la capacità economica e finanziaria (art. 41, 1° comma, lett. a) del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163)
- c) Dichiarazione d'impegno, ai sensi dell'art. 75, comma 8 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, da parte di un fideiussore autorizzato a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, prevista al successivo art. 5 del presente capitolato speciale, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- d) Dichiarazione concernente la capacità tecnica (art. 42, 1° comma, lett. a) del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163) attestante di aver effettuato servizi di ristorazione nel triennio precedente (2006/2008) per un importo almeno pari all'importo presunto complessivo della presente gara (€ 25.000.000,00), con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, della fornitura stessa; se trattasi di forniture prestate a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e visti dalle amministrazioni o dagli enti medesimi, se trattasi di forniture prestate a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente
- e) Attestazione di avvenuta esecuzione nel triennio precedente (2006/2008), di servizi di ristorazione ospedaliera in legume refrigerato, con l'indicazione delle date e dei destinatari, pubblici o privati, della fornitura stessa; se trattasi di forniture prestate a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e visti dalle amministrazioni o dagli enti medesimi, se trattasi di forniture prestate a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente
- f) Ricevuta in originale del versamento di € 100,00= ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità, comprovante il pagamento della contribuzione di cui alla deliberazione del 10 gennaio 2007 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (pubblicata sulla G.U. n.12 del 16 gennaio 2007) circa l'ammontare dovuto dai soggetti pubblici e privati.

A tal fine si precisa che il pagamento può essere fatto

- on line, collegandosi al portale web - Sistema di Riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> e seguendo le istruzioni disponibili sul portale

- mediante versamento su c.c.p. n° 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL.", Via di Ripetta, 246 - 00186 Roma (C.F. 97163520584) presso qualsiasi Ufficio Postale.

La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- il Codice Fiscale della ditta partecipante
- il CIG che identifica la procedura

Si precisa che il codice identificativo gara (CIG) necessario per il pagamento del contributo di cui sopra è: 03043651F1

- g) Copia del presente capitolato speciale di gara, debitamente sottoscritto dal Legale Rappresentante per accettazione su tutte le pagine e con firma per accettazione delle condizioni, ai sensi degli artt. 1341 e 1342 del Codice Civile.
- h) Copia del "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) e costi relativi alla sicurezza del lavoro" prodotto dall'ASL AL ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.i., debitamente sottoscritto dal Legale Rappresentante per accettazione su tutte le pagine (ALLEGATO "E")
- i) Dichiarazione redatta ai sensi del D.P.R. 445/2000 utilizzando il fac simile allegato "A", a dimostrazione del possesso dei requisiti di ordine generale e professionali, di cui all'art. 38 e 39 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.
- j) Certificazione UNI EN ISO 9001:2000.
- k) Certificazione UNI EN ISO 14001:2004.
- l) Dichiarazione di avvenuto sopralluogo presso i locali dove avrà luogo il servizio. La ditta concorrente è obbligata ad effettuare il sopralluogo della struttura di produzione dei pasti ed annessi, specificate nel presente capitolato speciale. Durante tale sopralluogo la ditta è tenuta anche alla verifica dell'effettiva corrispondenza fra le planimetrie fornite con gli atti di gara e gli spazi messi a disposizione per il servizio. La ditta offerente dovrà presentare richiesta di sopralluogo inviando richiesta a mezzo fax (0131-865450) o mezzo e-mail [gare.tortona@aslal.it](mailto:gare.tortona@aslal.it) per la predisposizione del calendario degli incontri.
- m) In caso di R.T.I. già costituito, copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza, conferito alla mandataria; in caso di R.T.I. non ancora costituiti, dichiarazioni (o dichiarazione congiunta) rese dal legale rappresentante di ogni Impresa raggruppanda o da persona dotata di poteri di firma attestanti:
  - a quale Impresa raggruppanda, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza;

- l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 37, comma 8, del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.

L'Amministrazione si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.

Il concorrente potrà attestare il possesso dei requisiti previsti alla lettera d) mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445; **ai concorrenti sorteggiati, ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, al concorrente aggiudicatario ed a quello che segue in graduatoria, è richiesta la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara.**

**Alla ditta sorteggiata verrà richiesta, quale documentazione probatoria, la presentazione dei certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni pubbliche, ovvero da privati, con l'indicazione degli importi e delle date di effettuazione del servizio, per tutte le aziende che la ditta avrà indicato nella dichiarazione di cui al punto d).**

Sono esclusi dalla partecipazione alla presente gara i candidati che si trovino in una delle condizioni elencate all'art. 38 D.Lgs. 163/2006.

Qualora il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato, ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 163/2006, non sia in grado di provare la propria capacità economica e finanziaria e tecnica, egli è ammesso a provare tali requisiti nei modi e nelle forme di cui all'art. 49 del D. Lgs. 163/2006.

Le imprese non italiane dovranno rendere le dichiarazioni di cui sopra conformemente alla eventuale normativa pertinente del paese di origine ed allegare quanto richiesto con traduzione in lingua italiana.

**L'ASL 20 si riserva di accertare la veridicità delle dichiarazioni prodotte in autocertificazione attraverso l'acquisizione della documentazione originale o con le altre modalità consentite dalla legge.**

**Possono presentare offerta Ditte appositamente e temporaneamente raggruppate, secondo le modalità dettagliatamente indicate nel disposto di cui al D.Lgs. n. 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni, che si richiama integralmente per l'applicazione.**

**In caso di raggruppamento di imprese la documentazione prevista per l'ammissione alla gara dovrà essere trasmessa da tutte le Ditte.**

#### **Art. 40) DOCUMENTAZIONE TECNICA**

Unitamente all'offerta, come specificato al precedente art. 38 del presente capitolato, le Ditte concorrenti dovranno altresì produrre una relazione tecnica, redatta in lingua italiana, adeguatamente documentata, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta partecipante, contenente:

##### **1. GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

- a) Piano di organizzazione: indicazione del numero e tipologia di specializzazione del personale che la ditta intende mettere a disposizione specificando il numero di ore lavorative prestate in una giornata tipo, suddivise tra gli operatori delle varie qualifiche, dettagliando gli orari di servizio e le relative mansioni nelle fasi di lavorazione, con l'indicazione del numero di unità minime garantite per ogni turno e di modalità, tempi e specifiche operative relative alle varie attività che compongono il servizio
- b) Organizzazione della veicolazione dei pasti dalla cucina centrale alle diverse strutture da servire
- c) Protocolli di pulizia e sanificazione, con l'indicazione dei prodotti offerti e delle relative schede tecniche e di sicurezza
- d) Sistema di formazione ed aggiornamento del personale impiegato nel servizio

##### **2. PIANO DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI – MENU' PER DEGENTI E DIPENDENTI**

- a) Relazione dettagliata circa la gestione degli approvvigionamenti con indicazione dell'elenco analitico dei prodotti merceologici che la ditta intende offrire, evidenziando i prodotti biologici, tipici e tradizionali, di prodotti a denominazione protetta, e prodotti agro-alimentari Tradizionali PAT del Piemonte che saranno oggetto della fornitura, relative schede tecniche riportanti la ragione sociale del produttore, il marchio ed i luoghi di provenienza delle derrate alimentari, nonché del piano di consegna per il rifornimento della cucina centrale.
- b) Menù per diete ordinarie e speciali degenti e mensa dipendenti con particolare riferimento all'utilizzazione nei menù proposti dei prodotti biologici, tipici e tradizionali, di prodotti a denominazione protetta, e prodotti agro-alimentari Tradizionali PAT del Piemonte.

**(La ditta dovrà predisporre un elenco dettagliato, suddiviso per degenti e mensa dipendenti, del menù proposto comprensivo di tutte le alternative offerte per ogni giornata, evidenziando**

#### **l'utilizzo dei prodotti sopra richiamati)**

- c) Ricettari dei piatti che compongono i menù proposti, con l'indicazione delle grammature dei singoli ingredienti

### **3. PROGETTO TECNOLOGICO DI ADEGUAMENTO E SOSTITUZIONE**

- a) Progetto preliminare delle opere edili ed impiantistiche per rendere funzionali i locali destinati al servizio, nonché di consolidamento e pavimentazione delle aree destinate al deposito dei rifiuti (compreso lo spazio di manovra per i veicoli che provvedono alla rimozione dei rifiuti stoccati), completo della documentazione richiamata dal presente capitolato e delle planimetrie in dettaglio dei lay-out delle cucine dei presidi ospedalieri e delle zone destinate a mensa dipendenti, completa di tutti i lavori di ristrutturazione da effettuarsi, e l'indicazione di ogni zona. Al progetto deve essere allegato il computo metrico dettagliato di tutti i lavori da effettuarsi presso ogni presidio ospedaliero, **senza alcuna indicazione di prezzo**, completo della descrizione e delle schede tecniche di tutti i materiali che si intendono mettere in opera.
- b) Elenco completo delle attrezzature ed arredi tecnici, con l'indicazione della quantità e del tipo, da destinare alla gestione del servizio, indicando dettagliatamente, **senza alcuna indicazione di prezzo**:  
§ attrezzature ed arredi attualmente in dotazione presso la cucina centrale e la mensa interna dei presidi ospedalieri di Casale Monferrato e Tortona che la ditta concorrente intende utilizzare  
§ attrezzature ed arredi nuovi che la ditta concorrente intende installare presso la cucina centrale e le mense interne dei presidi ospedalieri, con schede tecniche e deplianti illustrativi
- c) Dettaglio cronoprogramma dei lavori di adeguamento dei locali destinati al servizio di ristorazione dei singoli presidi ospedalieri con la specifica dei tempi massimi di realizzazione.

### **4. MODALITA' ORGANIZZATIVE PER LA GESTIONE DEL PERIODO TRANSITORIO E DELLE EMERGENZE**

- a) Modalità operative ed organizzative con cui l'impresa intende garantire la continuità del servizio di ristorazione durante la fase di adeguamento dei locali e degli impianti di ogni presidio ospedaliero, con l'indicazione del tempo massimo di realizzazione delle opere secondo il cronoprogramma previsto al precedente punto 3 – lett. d).
- b) Modalità operative ed organizzative con le quali l'impresa garantirà il servizio di ristorazione nel caso di scioperi del personale e/o di emergenze ed imprevisti

### **5. SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA RILEVAZIONE E PRENOTAZIONE PASTI**

- Relazione dettagliata circa il sistema di prenotazione e rilevazione dei pasti offerto, tipo e quantità delle eventuali attrezzature proposte, personale impiegato e modalità di funzionamento

### **6. MIGLIORIE DEL SERVIZIO**

- Eventuali proposte migliorative rispetto a quanto richiesto dal presente capitolato speciale. Saranno valutate solo quelle proposte che non comportano alcun aumento di spesa per l'ASL.

La ditta concorrente dovrà presentare un solo progetto; le offerte contenenti più soluzioni comporteranno l'esclusione dalla gara.

**Si precisa che nella elaborazione della relazione tecnica di cui al presente articolo, le ditte dovranno attenersi a quanto specificamente richiesto, rispondendo in modo sintetico e chiaro agli elementi costituenti la qualità.**

**Potranno essere penalizzati i progetti prolissi o con contenuti non rispondenti a quanto richiesto.**

E' facoltà della ditta produrre tutta la ulteriore documentazione, oltre quella richiesta, che ritiene utile al fine della valutazione dei parametri di qualità.

### **Art. 41) OFFERTA ECONOMICA.**

L'offerta economica dovrà essere redatta sul modello allegato "F", reso legale mediante apposizione di marche da bollo e dovrà indicare, in cifre e in lettere, al netto dell'IVA:

- a) il prezzo totale della giornata alimentare per i degenti, comprensivo di tutti gli oneri, così scomposta:
- colazione
  - pranzo
  - cena
- b) il prezzo unitario dei pasti per dipendenti, comprensivo di tutti gli oneri,
- c) il prezzo unitario del pasto per gli emodializzati (nella composizione di cui all'allegato B al presente capitolato speciale),

- d) il prezzo unitario del pasto per il trasfusionale (nella composizione di cui all'allegato B al presente capitolato speciale)
- e) il prezzo unitario del menù di emergenza (nella composizione di cui all'allegato B al presente capitolato speciale)
- f) la rata mensile costante da corrispondere per gli interventi da realizzare e le attrezzature da installare riferita al successivo punto g), suddivisa in quota capitale e quota interessi;
- g) l'importo complessivo per la realizzazione degli impianti tecnologici e per l'acquisto e la posa delle attrezzature indicate nel progetto tecnico presentato dalla ditta offerente;
- h) Il valore complessivo delle attrezzature e degli arredi, attualmente in dotazione presso la cucina centrale e la mensa interna dei presidi ospedalieri di Casale Monferrato e Tortona, che la ditta intende acquistare dall'ASL
- i) il prezzo unitario dei generi di conforto come da elenco allegato (allegato B) al presente capitolato speciale;

**L'importo complessivo annuale offerto non potrà essere superiore, pena l'automatica esclusione dalla gara, all'importo fissato dall'ASL AL in € 25.066.213,00= (venticinquemilioni), oneri fiscali esclusi, di cui:**

- **importo a base d'asta:** € 25.000.000,00=, IVA esclusa
- **importo costi relativi alla sicurezza del lavoro in presenza di rischi dovuti a interferenze tra lavori dei diversi soggetti coinvolti complessivamente nello svolgimento del servizio nei luoghi di lavoro dell'ASL AL e di cui all'art. 26 del D.Lgs. n° 81 del 09.04.2008:** € 66.213,00=, IVA esclusa

I costi relativi alla sicurezza del lavoro in presenza di rischi dovuti a interferenze tra lavori dei diversi soggetti coinvolti complessivamente nello svolgimento del servizio nei luoghi di lavoro dell'ASL AL (art. 26 del D.Lgs. n° 81/2008):

1. sono tenuti distinti dall'importo a base d'asta
2. non sono soggetti a ribasso.

La ditta concorrente dovrà inoltre indicare in offerta il dettaglio delle seguenti voci di costo che concorrono alla formulazione dei prezzi finali offerti:

per l'investimento

- costo complessivo totale dell'investimento suddiviso in: lavori e attrezzature/arredi, esplicitando i singoli costi relativi a:
  - computo metrico estimativo dei lavori,
  - prezzo dei lavori a corpo, specificando i costi di ogni singola categoria di lavori,
  - oneri per la sicurezza,
  - prezzi unitari delle singole attrezzature e dei singoli complementi d'arredo
  - aliquote IVA applicabili.

per la gestione del servizio

- costi del lavoro, specificando il CCNL adottato
- costi per il trasporto
- costi per la sicurezza relativi ai rischi propri dell'attività della ditta concorrente
- costi per la manutenzione suddivisi per impianti/attrezzature
- costi dei generi alimentari
- costi sostenuti per il centro di cottura esterno utilizzato per la fase transitoria suddivisi nelle singole voci di costo
- aliquote IVA applicabili
- utile aziendale

Per quanto riguarda il personale dedicato all'esecuzione del servizio, dovrà inoltre indicare:

- numero e livello degli addetti impiegati
- ore di lavoro mensili dedicate al servizio per ciascun livello impiegato
- costo orario per ciascun livello impiegato e relativo CCNL applicato

- importo mensile di ciascun livello impiegato.

**L'offerta dovrà altresì essere corredata delle giustificazioni a corredo dell'offerta di cui agli artt. 86 e 87 del D. Lgs 163/2006, da una relazione che illustri:**

- soluzioni tecniche adottate
- costo del lavoro sulla base dei CCNL applicabili
- costo del lavoro riferito al numero degli addetti impiegati nello svolgimento del servizio con i relativi livelli
- ore di lavoro necessarie allo svolgimento del servizio correlate al numero di personale impiegato
- costo orario applicato
- costi per il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza e condizioni di lavoro relativi ai rischi propri dell'attività della ditta concorrente
- eventuali disponibilità di aiuti di Stato
- eventuali condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per eseguire i lavori e/o per fornire le attrezzature/arredi ed il servizio di ristorazione in genere
- eventuale economicità dei processi produttivi.

**Tale documentazione dovrà essere inserita nella busta contenente l'offerta economica, a sua volta sigillata in una busta con la scritta "Documentazione ai sensi degli artt. 86 e 87 del D. Lgs 163/2006", che verrà aperta esclusivamente nel caso in cui si dovesse procedere alla valutazione dell'anomalia**

Lo schema d'offerta così redatto dovrà essere sottoscritto in calce dal Legale Rappresentante della Ditta concorrente.

Verrà presa come riferimento ai fini dell'attribuzione del punteggio afferente l'elemento "PREZZO", come specificato al successivo art. 44, la sommatoria dei seguenti importi:

- prezzo unitario della giornata alimentare per degenti di cui al punto a) moltiplicato il quantitativo di pasti riportato nel modulo offerta,
- prezzo unitario dei pasti per dipendenti di cui al punto b) moltiplicato il quantitativo di pasti riportato nel modulo offerta,
- prezzo unitario dei pasti per emodializzati di cui al punto c) moltiplicato il quantitativo di pasti riportato nel modulo offerta,
- prezzo unitario dei pasti per il trasfusionale di cui al punto d) moltiplicato il quantitativo di pasti riportato nel modulo offerta,
- prezzo unitario dei pasti per l'emergenza di cui al punto e) moltiplicato il quantitativo di pasti riportato nel modulo offerta,
- la rata mensile da corrispondere per gli interventi realizzati e le attrezzature installate di cui al punto f) del presente articolo, moltiplicato 12 mesi.
- il valore complessivo delle attrezzature e degli arredi che la ditta intende acquistare dall'ASL di cui al punto h) del presente articolo.

Pertanto ai fini dell'attribuzione del punteggio verrà valutato unicamente il prezzo complessivo risultante dalla somma algebrica delle voci sopra riportate.

Non sono ammesse offerte condizionate o per persona da nominare.

I prezzi contrattuali si intendono invariabili per tutta la durata della fornitura ed indipendenti da qualsiasi eventualità e circostanza che la ditta offerente non abbia comunque considerato, riferiti a ciascun articolo nell'unità di misura indicata, al netto dell'IVA.

L'ASL AL, qualora ne ricorrano le condizioni, provvederà alla revisione periodica dei prezzi contrattuali, sulla base delle vigenti disposizioni legislative. Detta revisione potrà decorrere esclusivamente dal terzo anno di gestione, applicando ai prezzi di cui ai punti **a), b), c), d) e i)** del presente articolo con esclusione della quota di investimenti, una quota percentuale, corrispondente all'indice di variazione annuale, rilevato dall'ISTAT, per i prezzi al consumo delle famiglie di operai ed impiegati – indice generale – relativa al mese di scadenza dell'anno considerato rispetto al corrispondente mese dell'anno precedente.

L'offerta ha natura di proposta contrattuale. La proposta contrattuale è sempre revocabile. Il limite per l'esercizio della facoltà di revoca è costituito dal termine per la presentazione dell'offerta. Trascorso tale termine la proposta contrattuale diventa irrevocabile e il soggetto candidato è obbligato alla propria offerta per il periodo di gg. 180 a partire dalla data ultima fissata per la presentazione dell'offerta.

Trascorso tale termine senza che sia intervenuta l'aggiudicazione, il soggetto candidato, con espressa dichiarazione scritta da inviare al medesimo indirizzo indicato per la presentazione dell'offerta, può revocare quest'ultima.

## **Art. 42) CRITERI E PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE.**

La procedura di selezione dell'aggiudicatario, è quella della procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.

**Il criterio di aggiudicazione è quello previsto dall'art. 83, D. Lgs. 163/2006 (offerta economicamente più vantaggiosa).**

L'assegnazione del servizio avverrà in base all'esame comparato dei seguenti elementi:

- qualità massimo punti 55;
- prezzo massimo punti 45.

### **QUALITA'**

La documentazione tecnica presentata da ciascuna ditta sarà esaminata e valutata, antecedentemente alla data fissata per l'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, da una apposita Commissione Tecnica, nominata dal Direttore Generale dell'ASL, la quale attribuirà, a suo insindacabile giudizio, il punteggio relativo al parametro qualità sulla base dei seguenti elementi:

Rif	Criterio	Punteggio totale	Di cui
1	<b>Gestione ed organizzazione del servizio</b>	<b>15</b>	
	a) piano di organizzazione		<b>8</b>
	b) organizzazione della veicolazione dei pasti		<b>4</b>
	c) protocolli di pulizia, con particolare rilevanza all'utilizzo di prodotti con etichetta ambientale		<b>2</b>
	d) formazione ed aggiornamento del personale		<b>1</b>
2	<b>Piano di approvvigionamento delle derrate alimentari, menù per degenti e menù per dipendenti</b>	<b>15</b>	
	a) gestione degli approvvigionamenti e piano di consegna		<b>4</b>
	b) elenco dei prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti, con particolare riferimento a prodotti biologici offerti in più rispetto a quelli previsti e di prodotti alimentari DOP – IGP e tradizionali PAT del Piemonte		<b>4</b>
	c) menù per degenti e menù per mense dipendenti		<b>5</b>
	d) ricettari dei piatti che compongono i menù proposti		<b>2</b>
3	<b>Progetto tecnologico di adeguamento e sostituzione</b>	<b>15</b>	
	a) progetto opere edili ed impiantistiche		<b>7</b>
	b) attrezzature ed arredi		<b>5</b>
	c) cronoprogramma dei lavori di adeguamento dei locali destinati al servizio		<b>3</b>
4	<b>Modalità organizzative per la gestione del periodo transitorio e delle emergenze</b>	<b>6</b>	
	a) modalità per la gestione del periodo transitorio		<b>5</b>
	b) modalità per la gestione in caso di sciopero o emergenze		<b>1</b>
5	<b>Sistema informatizzato per rilevazione e prenotazione pasti</b>	<b>2</b>	
	- relazione circa il sistema offerto e la successiva gestione		<b>2</b>
6	<b>Migliorie</b>	<b>2</b>	
	- proposte migliorative che non comportino aumenti di spesa		<b>2</b>
<b>TOTALE PUNTEGGIO QUALITA'</b>		<b>55</b>	

### **PREZZO**

All'offerta della Ditta, descritta secondo i criteri elencati all'art. 41, che avrà proposto in sede di apertura delle buste contenenti le offerte economiche, l'importo complessivo più basso, verrà attribuito il punteggio massimo previsto (45 punti) ed alle altre ditte punteggi inversamente proporzionali, secondo la seguente

Pag. 30 di 134

formula:

$$p = PM \times pm/P$$

in cui:

p = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione,

PM = punteggio massimo attribuibile (punti 45),

pm = prezzo minore,

P = prezzo dell'offerta presa in considerazione.

Il prezzo offerto deve essere comprensivo di qualunque costo e onere accessorio, ivi compresi i costi per la sicurezza relativi ai rischi propri dell'attività della Ditta concorrente e per tutto quanto richiesto dal presente capitolato salvo quanto espressamente escluso.

L'Ente valuterà la congruità delle offerte secondo le modalità previste dagli artt. 86, 87, 88 e 89 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Il servizio verrà aggiudicato alla ditta la cui offerta avrà ottenuto il punteggio globale più alto, ricavato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti in sede di valutazione qualitativa e di prezzo offerto.

In caso di parità di punteggio, verrà richiesto ai concorrenti un miglioramento dell'offerta.

Tale miglioramento potrà essere formalizzato immediatamente in sede di gara, qualora almeno uno dei rappresentanti delle Ditte interessate siano presenti all'apertura delle buste.

In caso contrario, si procederà all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 77 del R.D. 23.5.1924 n. 827.

L'Ente procederà all'aggiudicazione del servizio anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta conveniente ed idonea.

L'aggiudicazione espressa in sede di gara è provvisoria e non tiene luogo di contratto. L'aggiudicazione definitiva sarà effettuata con provvedimento del Direttore del Dipartimento Tecnico Logistico.

Il verbale di aggiudicazione diventa immediatamente vincolante per la ditta aggiudicataria, mentre l'Amministrazione non sarà vincolata fino all'approvazione del verbale stesso con provvedimento del Responsabile del Dipartimento Tecnico Logistico.

La ditta risultata aggiudicataria è vincolata dalla propria proposta per tutta la durata del contratto e per l'eventuale proroga.

Poiché l'aggiudicazione viene effettuata alla Ditta che ha presentato l'offerta complessivamente più vantaggiosa, tutti gli elementi di giudizio qualitativo forniti dalla Ditta aggiudicataria, unitamente al prezzo, costituiscono formale impegno e sono quindi integralmente recepiti nel contratto.

**L'Amministrazione si riserva di non procedere all'aggiudicazione qualora ritenga i prezzi non convenienti e di revocare, modificare o annullare la presente procedura, conformemente alle proprie esigenze, senza che le ditte partecipanti possano avanzare istanze di risarcimento od altro.**

## TITOLO VIII° DISPOSIZIONI CONTRATTUALI

### **Art. 43) DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto ha validità per una durata di anni 9 (nove) con decorrenza dal primo giorno del mese successivo all'intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione.

L'ASL si riserva la facoltà di prorogare il contratto, nel rispetto delle modalità previste dalla vigente normativa, per un massimo di mesi 6 (sei) dopo la scadenza.

Il contratto non potrà essere ceduto in tutto o in parte, né essere eseguito da altre persone, neppure per mezzo di procuratore.

In caso di fallimento il contratto sarà risolto, salve le ragioni di indennizzo all'ASL AL con privilegio sulla cauzione versata.

### **Art. 44) INIZIO DEL SERVIZIO**

L'inizio del servizio dovrà avvenire con le dotazioni di persone, materiali, mezzi ed attrezzature proposte ed approvate dall'ASL AL, dopo che il progetto tecnologico ed edile, presentato in sede di offerta, sarà stato verificato in contraddittorio con la ditta aggiudicataria e la S.C. Tecnico Patrimoniale dell'ASL AL ed avrà ottenuto la definitiva approvazione da parte dell'ASL AL.

Effettuata la verifica sopra riportata sul progetto preliminare la ditta aggiudicataria, entro 20 giorni naturali e consecutivi, dovrà presentare il progetto esecutivo, realizzato secondo le disposizioni previste dalla normativa vigente ed iniziare il servizio.

### **Art. 45) DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA**

Qualora la Ditta dovesse abbandonare il Servizio o disdettare il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa, l'ASL tratterà il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.

L'ASL addebiterà inoltre alla Ditta inadempiente, la maggior spesa comunque derivante per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni e ciò fino alla scadenza naturale del contratto.

La somma di cui sopra sarà trattenuta in sede di liquidazione delle fatture in scadenza.

Nulla è dovuto alla Ditta per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del servizio.

### **Art. 46) PENALITA'**

La ditta aggiudicataria è responsabile dell'esatto adempimento delle condizioni dell'appalto e del perfetto svolgimento del servizio.

In caso di inosservanza delle obbligazioni contrattuali o di non puntuale adempimento delle stesse che non comporti per la sua gravità l'immediata risoluzione del contratto, l'Azienda sanitaria contesta formalmente mediante lettera raccomandata AR le inadempienze riscontrate e assegna un termine non inferiore a 10 giorni per la presentazione di controdeduzioni e memorie scritte.

Trascorso tale termine senza idonee giustificazioni sarà applicata la penale, nella misura di seguito riportata.

Delle penali applicate sarà data comunicazione alla Ditta a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno.

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

Non si darà luogo al pagamento delle fatture finché la Ditta fornitrice non avrà provveduto al versamento dell'importo relativo alle maggiori spese sostenute ed alle penali notificate, conseguenti alle inadempienze contrattuali.

Salvo più gravi e diverse sanzioni previste dalle norme di legge, l'ASL AL, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità qualora le stesse vengano disattese:

1. In caso di ritardo di avvio del servizio, la ditta appaltatrice dovrà pagare una penale nella misura di € 520,00.= per ogni giorno consecutivo di ritardo rispetto a quanto previsto dal presente capitolato. Le cause di forza maggiore o gli eventi indipendenti dalla volontà della ditta appaltatrice, quali scioperi generali nei settori operativi interessati o in quelli collegati, perciò influenti nello svolgimento del servizio, debbono essere tempestivamente segnalate e documentate. Il periodo di colpevole ritardo non dovrà superare in ogni caso i 45 giorni di calendario. In caso di superamento di tale termine, l'ASL AL ha facoltà di:

- risolvere il contratto salvo l'applicazione delle penalità stabilite e l'esecuzione in danno del servizio;
- consentire una proroga dell'avvio del servizio applicando la penalità per l'intero periodo di proroga;

2. € 1.550,00.= per ogni violazione di quanto stabilito dai menù proposti nell'elaborato tecnico;
3. € 1.550,00.= per ogni violazione di quanto stabilito dalle tabelle merceologiche e dai limiti di contaminazione microbica;
4. € 260,00.= per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione con una tolleranza del +/- 5% e tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo;
5. € 1.550,00.= per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti conservazione, preparazione, trasporto e distribuzione delle derrate o quanto altro previste dalla legge in materia;
6. € 520,00.= per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, disinfestazione;
7. € 520,00.= per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
8. € 260,00.= per ogni 10 minuti di ritardo, rispetto all'orario previsto, nell'erogazione del servizio. Rispetto ai tempi indicati nel presente Capitolato, viene concessa una tolleranza di 10 minuti;
9. € 260,00.= in caso di impedimento all'accesso, nei locali di produzione, ai tecnici incaricati dall'ASL, per l'esecuzione del servizio di controllo qualità del servizio.
10. € 5.200,00.= per sospensione anche parziale del servizio;
11. € 1.550,00.= per utilizzo di derrate alimentari non rispondenti ai requisiti fissati dal presente Capitolato e a quelli indicati dalla ditta nell'elaborato tecnico;
12. € 520,00.= in caso di consegna dei pasti in violazione ai limiti di temperatura previsti dal presente capitolato;

Oltre alle penali suddette, per ciascuna delle altre violazioni delle norme del presente contratto si applicherà una penale di € 520,00=.

Tutti gli importi sopra descritti raddoppieranno in caso di applicazione della stessa penale per la 2° volta e triplicheranno per la 3° volta.

L'applicazione delle penali non esclude in ogni caso il risarcimento degli eventuali danni né qualsiasi altra azione legale che l'ASL AL intenda eventualmente intraprendere.

Nel caso di incameramento totale o parziale della cauzione, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla ricostituzione della stessa nel suo originario ammontare.

Dopo due successive contestazioni scritte l'ASL avrà la facoltà di recedere dal contratto con preavviso di giorni 15 da darsi mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

L'ASL n. 20 avrà, qualora i disservizi dovessero perdurare, altresì la piena facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa della ditta appaltatrice e conseguentemente di procedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento della cauzione definitiva e all'esecuzione del servizio per mezzo di terzi scelti dall'Amministrazione in danno della ditta appaltatrice, a carico della quale resterà l'onere del maggior prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che la stazione appaltante ritenga opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

#### **Art. 47) CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

La ditta aggiudicataria non potrà subappaltare, nemmeno in parte, il servizio oggetto del presente appalto, né cedere, per nessun motivo, il contratto relativo o il credito che ne deriva, senza il consenso scritto dell'ASL AL.

La cessione ed il subappalto non autorizzati possono costituire motivo di risoluzione del contratto e fanno sorgere il diritto per l'ASL ad effettuare l'esecuzione in danno, con incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggiore danno.

Il subappalto è ammesso a condizione che la Ditta concorrente indichi in offerta le parti dell'appalto che intende eventualmente subappaltare a terzi, nei limiti e secondo le modalità previste dall'art. 118 del D. Lgs. n. 163/2006.

Nel caso venga concesso il subappalto la ditta aggiudicataria resta ugualmente la sola ed unica responsabile di fronte all'ASL dei lavori subappaltati.

I subappaltatori sono tenuti a rispettare integralmente le disposizioni ed i contenuti del presente capitolato.

#### **Art. 48) FACOLTA' DI SUBENTRO**

L'ASL AL si riserva la facoltà di subentrare nella gestione del servizio, in tutto o in parte, in qualunque momento, anche in conseguenza o in attuazione di disposizioni nazionali o regionali, senza che la ditta aggiudicataria possa avanzare diritti, pretese o indennizzi di sorta.

## **Art. 49) FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

La Ditta presenterà a carico dell'ASL fatture mensili, che dovranno essere compilate nel seguente modo:

- a. numero pasti degenti consegnati suddivisi fra prime colazioni – pranzi – cene;
- b. numero pasti dipendenti effettivamente erogati, sulla base degli scontrini della timbratura del pasto;
- c. numero dei pasti forniti per emodializzati;
- d. numero pasti forniti per l'Antenna Trasfusionale;
- e. numero pasti d'emergenza;
- f. la rata mensile costante da corrispondere per gli interventi da realizzare e le attrezzature da installare suddivisa in quota capitale e quota interessi;
- g. quantità di generi di cui al "Regolamento per consegna generi di conforto" di cui all'allegato "B" del presente Capitolato d'appalto, suddivise per reparto.

Le fatture dovranno essere corredate da un'attestazione di avvenuta regolare esecuzione del servizio sottoscritta dal Responsabile di ciascuna Struttura o da personale da questi delegato e dagli scontrini di timbratura del pasto erogato nelle mense dipendenti. In mancanza la fattura non sarà liquidata.

L'Amministrazione dell'ASL procederà alla liquidazione ed al pagamento delle relative fatture, che avverrà entro 90 (novanta) giorni data fine mese di ricevimento della fattura.

Il pagamento delle fatture è subordinato al rispetto integrale delle condizioni commerciali e delle obbligazioni contratte a favore di questa Azienda.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, potrà essere sospesa la prestazione dei servizi e, comunque, le attività previste nel presente capitolato. Qualora la ditta aggiudicataria si rendesse inadempiente agli obblighi ad esse connessi e correlati, il contratto si potrà risolvere di diritto mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con lettera raccomandata AR.

## **Art. 50) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a. apertura di una procedura di concordato preventivo, di fallimento a carico della ditta o altre procedure derivanti da insolvenza (sequestro e/o pignoramento);
- b. cessione dell'attività ad altri;
- c. mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente della ditta (salvo deroghe previste);
- d. in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali;
- e. casi di intossicazione alimentare;
- f. mancata applicazione dei contratti collettivi di lavori ed integrativi locali relativi al personale dipendente della ditta ;
- g. danni prodotti ad impianti ed attrezzature dell'ASL;
- h. uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto senza preventiva autorizzazione;
- i. dopo le contestazioni scritte ai sensi dell'art. 54 del Capitolato;
- j. interruzione del servizio;

In caso di risoluzione anticipata del contratto per causa non imputabile al Committente, o di recesso dell'appaltatore la Stazione appaltante acquisirà immediatamente la piena disponibilità dei locali ristrutturati, delle attrezzature ed impianti installati, nonché di ogni altro bene fornito per l'esecuzione del servizio. L'Azienda ASL provvederà a pagare il relativo corrispettivo (incluso il costo delle opere realizzate ed accettate dall'Azienda ASL) in ragione della residua vita utile dei beni da calcolarsi sulla base del piano di ammortamento presentato dall'Appaltatore in sede di offerta. Dalla somma così quantificata verrà detratto l'eventuale danno arrecato, anche per responsabilità extracontrattuale, dall'impresa appaltatrice, restando impregiudicata l'eventuale ulteriore rivalsa sulla cauzione definitiva. La quantificazione del ristoro sarà determinata con le modalità di cui all'art 241 e segg. D. Lgs. 163/2006

In caso di risoluzione anticipata del contratto per causa imputabile alla ditta, l'ASL incamererà la cauzione a titolo di penalità ed indennizzo, fatti salvi i maggiori danni, diretti ed indiretti che l'Azienda sanitaria deve sopportare per il rimanente periodo contrattuale a seguito dell'affidamento, mediante procedura negoziata, del servizio ad altra ditta.

Al verificarsi delle sopra elencate ipotesi la risoluzione si verifica di diritto quando l'Azienda sanitaria, concluso il relativo procedimento, deliberi di valersi della clausola risolutiva e di tale volontà ne dia comunicazione scritta al soggetto aggiudicatario.

I rimborsi per i danni provocati e le penali inflitte, saranno trattenuti sulle fatture in pagamento e, ove queste non bastassero, sulla cauzione definitiva.

#### **Art. 51) CONTRATTO E SPESE**

Sono ad esclusivo carico dell'aggiudicatario tutte indistintamente le spese di gara, di contratto, di bollo, di registro, di scritturazione e copia, nonché le eventuali spese conseguenti allo svincolo della cauzione e tutte le spese ed imposte presenti e future inerenti ed emergenti dall'appalto, a meno che sia diversamente disposto da espresse norme legislative.

#### **Art. 52) SUCCESSIONE E CESSIONE DELLA DITTA FORNITRICE**

In caso di morte dell'Aggiudicatario le obbligazioni derivanti dal contratto saranno adempiute dagli eredi di lui soltanto se l'ASL ne avrà dato esplicito consenso.

Parimenti, occorre il consenso esplicito dell'ASL in caso di cessione della Ditta fornitrice, di cessione del prodotto o cambio della ragione sociale.

La Ditta subentrante nel contratto non potrà apportare alcuna variazione alle condizioni economiche del servizio, fatti salvi i casi di condizioni più vantaggiose per l'Amministrazione.

#### **Art. 53) CAUZIONI.**

La ditta aggiudicataria è tenuta, nella fase di perfezionamento dei contratti, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, a costituire, a garanzia dell'adempimento degli obblighi assunti, un deposito cauzionale definitivo infruttifero, valevole per tutta la durata del contratto, da calcolarsi, nella misura del 10% dell'importo complessivo presunto del servizio, in una delle forme previste dalla Legge 10/06/82, n.348.

Qualora la cauzione definitiva sia prestata con fidejussione bancaria o polizza assicurativa, le stesse, devono chiaramente riportare il periodo di validità del contratto cui la garanzia si riferisce e devono altresì espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La fideiussione o la polizza assicurativa devono chiaramente riportare il periodo di validità del contratto cui la garanzia si riferisce e devono altresì espressamente prevedere la clausola cosiddetta di "*pagamento a semplice richiesta*".

Con tale clausola il fidejussore si obbliga, su semplice richiesta dell'Azienda Sanitaria, ad effettuare il versamento della somma richiesta anche in caso di opposizione del soggetto aggiudicatario ovvero di terzi aventi causa.

La cauzione definitiva resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita al contraente solo dopo la liquidazione dell'ultimo conto e comunque non prima che siano state definite tutte le ragioni di debito e di credito ed ogni altra eventuale pendenza.

In caso di rescissione del contratto la ditta aggiudicataria incorre nella perdita del deposito cauzionale ed è esclusa la facoltà di sollevare eccezioni ed obiezioni, fatta salva la rifusione del maggior danno in caso di deposito insufficiente alla copertura del danno stesso.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria, di cui al precedente art. 6 del presente capitolato speciale e la conseguente aggiudicazione al concorrente che segue nella graduatoria.

#### **Art. 54) DOCUMENTAZIONE DA CONSEGNARE DALLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Il soggetto aggiudicatario, entro trenta giorni, naturali e consecutivi, decorrenti dalla data di avvenuta notifica dell'esito della gara, deve far pervenire all'ASL AL - S.C. Logistica Economato, i seguenti documenti:

1. Certificazione di regolarità contributiva (**DURC**) di cui alla Legge 22.11.2003 n. 266 e dell'art. 90, c. 9 del D.Lgs. n° 81 del 09.04.2008 e s.m.i.
2. Certificazione rilasciata dagli uffici competenti, dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme di cui alla Legge 12 marzo 1999, n. 68.
3. Certificato del casellario giudiziale
4. Certificato di iscrizione nel registro della Camera di Commercio, Industria Artigianato ed Agricoltura. Tale

certificato deve altresì contenere la dicitura "antimafia" ex art. 9 del D.P.R. 252/1998; Per i soggetti aggiudicatari non residenti in Italia sono ammessi certificati analoghi rilasciati dai competenti uffici stranieri ovvero la presentazione di una dichiarazione giurata o di idonea certificazione attestante dette iscrizioni.

5. Deposito cauzionale definitivo, prestato con le modalità di cui all'art. 53 del presente capitolato speciale di gara.
6. Progetto esecutivo delle opere da realizzare nei diversi presidi ospedalieri.
7. Copia delle polizze assicurative a copertura dei danni che potrebbero essere provocati nell'espletamento del servizio, previste all'art. 9 del presente capitolato speciale.
8. Modello GAP debitamente compilato e sottoscritto
9. Mandato conferito all'Impresa capogruppo dalle Imprese mandanti, nonché la procura relativa al mandato stesso (in caso di R.T.I.)

Qualora la Ditta aggiudicataria non provveda alla presentazione della documentazione richiesta entro il termine stabilito, l'ASL si riserva la facoltà di risolvere senza ulteriore preavviso ogni rapporto in corso.

**In sede di verifica delle dichiarazioni di cui al D.Lgs. 163/2006, art. 38, comma 1 e art. 39, comma 1, rese con la presentazione del modello allegato "A" al presente capitolato in sede di presentazione delle offerte, sarà cura della stazione appaltante richiedere i certificati di cui al punto 3.**

### **Art. 55) NORME FINALI**

Non saranno ammesse offerte condizionate o per terzi da nominare. La presentazione delle offerte implica per le Ditte partecipanti l'accettazione incondizionata di tutte le clausole, norme e condizioni contenute nel presente capitolato speciale, che dovrà essere restituito controfirmato pagina per pagina in segno di conferma ed accettazione. Dovranno essere specificatamente approvate per iscritto le condizioni previste dal disposto di cui all'art. 1341 del Codice Civile contenute nel presente capitolato speciale. L'accettazione incondizionata e senza riserve delle clausole di cui all'art. 1341 del Codice Civile si intende soddisfatta mediante la doppia sottoscrizione prescritta in calce al presente capitolato speciale. Non sono opponibili intese, a qualsiasi titolo e con chiunque verbalmente intercorse.

### **Art. 56) NORMA DI RINVIO**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente disciplinare di gara, si rinvia alle disposizioni contenute nella normativa comunitaria, statale e regionale vigente, oltre che nel Codice Civile.

### **Art. 57) RICHIESTA INFORMAZIONI**

Ulteriori informazioni possono essere richieste alla S.C. Logistica Economato dell'ASL 20, (tel. 0131-865333 fax 0131-865450 – e-mail [gare.tortona@aslal.it](mailto:gare.tortona@aslal.it)).

Le ditte che hanno estratto i documenti di gara tramite il sito internet sono invitate a comunicare di aver eseguito tale operazione a mezzo di e-mail inviata all'attenzione del Responsabile del procedimento [gare.tortona@aslal.it](mailto:gare.tortona@aslal.it) precisando altresì i propri estremi e il proprio recapito e-mail.

Quanto sopra è richiesto unicamente per consentire alla ASL20 di far conoscere a tutte le ditte interessate eventuali chiarimenti forniti nonché rettifiche e precisazioni disposte da questa Amministrazione prima della scadenza dei termini per la presentazione dell'offerta.

Eventuali chiarimenti, rettifiche e precisazioni si pubblicheranno comunque nel sito internet aziendale:

<http://www.aslal.it>.

E' pertanto onere delle ditte che estraggono i documenti di gara tramite il sito internet visitare nuovamente il sito prima della spedizione del plico contenente l'offerta per verificare la presenza di eventuali rettifiche/note integrative o interpellare a tal fine il Responsabile del procedimento

### **Art. 58) RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI**

Ai sensi del D.Lds. 30.06.2003 n. 196, il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha lo scopo di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura per l'affidamento del servizio oggetto del presente invito.

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

- i dati inseriti nelle buste "A", "B" e "C" vengono acquisiti ai fini della partecipazione ed in particolare ai fini dell'effettuazione della verifica delle capacità amministrative e tecnico-economiche del

concorrente all'esecuzione del servizio, della verifica delle caratteristiche dei prodotti offerti nonché dell'aggiudicazione e, per quanto riguarda la normativa antimafia, in adempimento di precisi obblighi di legge;

- i dati da fornire da parte del concorrente aggiudicatario vengono acquisiti ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, ivi compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo contrattuale.

Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli.

I dati potranno essere comunicati a:

- soggetti esterni che potrebbero far parte della Commissione Tecnica incaricata di valutare le offerte tecniche;

- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara consentiti ai sensi della Legge n.241/1990.

Relativamente ai suddetti dati, al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'articolo 7 del citato D.Lgs. 196/2003.

Con la presentazione dell'offerta, inoltre, il concorrente acconsente all'accesso alla documentazione tecnica prodotta in gara in caso di motivata richiesta da parte di altre ditte concorrenti.

Al termine della gara, l'Azienda ASL non è tenuta a restituire la documentazione ai partecipanti.

Si precisa che il Titolare, ai sensi del Decreto Legislativo 30 Giugno 2003, n. 196, è l'ASL AL, sede legale: Viale Giolitti, 2 – Casale Monferrato; mentre il Responsabile ex art. 28 D.Lgs. n. 196/03 è il dr. Claudio Bonzani, Dirigente amministrativo S.O.C. Logistica Economato: Piazza Antico Borgo del Loreto – Tortona.

#### **Art. 59) CONTROVERSIE.**

Per ogni controversia derivante dal presente capitolato é competente in via esclusiva il Foro di Alessandria.

Per la ditta offerente  
il legale rappresentante

---

Ai sensi e per gli effetti degli artt.1341 e 1342 del Codice Civile si intendono specificatamente approvati tutti gli articoli contenuti nel presente Capitolato Speciale.

Per la ditta offerente  
il legale rappresentante

---

**MODELLO PER LE DICHIARAZIONI RILASCIATE DAI SOGGETTI CONCORRENTI  
IN ORDINE AL POSSESSO DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

**(artt. 46 e 47 D.P.R. 28 Dicembre 2000, n. 445):**

*"Testo Unico delle disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa"*)

**N.B. Inserire la presente dichiarazione NELLA BUSTA contenente la documentazione amministrativa di gara)**

Il sottoscritto <sup>(1)</sup>.....

nato a.....il.....

residente a.....(prov. ) in

Via/C.so/P.zza.....n. ....

codice fiscale \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

cittadinanza (indicare se diversa da quella italiana ) .....

in qualità di <sup>(2)</sup>.....

e quindi di legale rappresentante dell'impresa<sup>(3)</sup>.....

con sede legale in.....cap.....

Via ..... n°.....Tel.: .....Fax.....

e sede amministrativa in.....cap.....

Via ..... n°..... Tel.: .....Fax.....e-mail.....

Codice fiscale..... Partita IVA.....

Istituto di Credito..... Agenzia di .....

ABI ..... CAB ..... C/C n° .....

Codice attività (conforme ai valori della classificazione delle Attività economiche ATECO – Anagrafe Tributaria): .....

- *consapevole ai sensi e per gli effetti dell'art.76 del D.P.R. 445/2000, della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di rilascio di dichiarazioni mendaci e/o formazione di atti falsi e/o uso degli stessi;*
- *consapevole che, qualora fosse accertata ai sensi e per gli effetti dell'art.71 e 75 del D.P.R. 445/2000, la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, l'impresa da lui rappresentata verrà esclusa dalla procedura ad evidenza pubblica per la quale è rilasciata, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima;*

- *consapevole che, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo l'avvio della fornitura/servizio, il contratto potrà essere risolto di diritto dalla ASL AL ai sensi dell'art. 1456 cod. civ;*
- *informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003 n° 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;*

**DICHIARA**

- a) che il soggetto abilitato a sottoscrivere l'offerta oggetto della presente gara in nome e per conto dell'impresa istante è il signor.....nato a .....il.....nella sua qualità di <sup>(4)</sup>:  
.....
- b) che l'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- c) che nei confronti dei soggetti, sotto elencati, dotati di potere di rappresentanza dell'impresa nonché del direttore tecnico non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 (*"Misure di prevenzione nei confronti delle persone pericolose per la sicurezza e per la pubblica moralità"*) o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 (*"Disposizioni contro la mafia"*);

Cognome	Nome	Luogo e data di nascita	Residenza	Incarico Societario

- d) che nei confronti dei soggetti dotati di potere di rappresentanza dell'impresa nonché del direttore tecnico, specificati nel prospetto seguente, anche se cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione della gara non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale oppure sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;

Cognome	Nome	Luogo e data di nascita	Residenza	Incarico Societario

- e) che i soggetti dotati di potere di rappresentanza dell'impresa non hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;
- f) che l'impresa non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza ed a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
- g) che l'impresa non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni affidate dalla stazione appaltante ASL AL o che non ha commesso un errore grave nell'esercizio della sua attività professionale incorrendo in risoluzioni contrattuali anticipate disposte per negligenza, colpa, malafede, inadempienza contrattuale;
- h) che l'impresa non ha commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse;
- i) che i soggetti dotati di potere di rappresentanza dell'impresa, nell'anno antecedente la data di pubblicazione della gara non hanno reso false dichiarazioni in merito ai requisiti richiesti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara;
- j) che l'impresa non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali;
- k) che, ai sensi delle disposizioni di cui alla legge 12 marzo 1999 n. 68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili":
  - questa Impresa non è soggetta agli obblighi dalla stessa derivanti;  
*oppure*
  - questa Impresa è soggetta agli obblighi di assunzione dalla stessa derivanti e avendo ottemperato alle disposizioni della legge è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili.

A tal fine dichiara, per i necessari accertamenti, che l'Ufficio Provinciale competente è il seguente: (**indirizzo completo**).....;

- l) che nei confronti dell'impresa non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c, del D.Lvo n. 231/ 2001 (*Disciplina della responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni*)" o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
- m) che i soggetti dotati di potere di rappresentanza dell'impresa hanno riportato le seguenti condanne per le quali hanno beneficiato della non menzione:

Cognome	Nome	Incarico Societario	Condanna	Data

- n) che l'impresa è iscritta alla C.C.I.A.A. di .....Registro delle Imprese dal ..... al n. ....per l'esercizio dell'attività oggetto della presente gara;
- o) che l'impresa è iscritta nel registro delle Cooperative tenuto dalla competente Prefettura (limitatamente a tali categorie di imprese):.....;
- p) che l'impresa è iscritta all'Albo Regionale delle Cooperative sociali, sezione "A", sezione "B" o sezione "C" se trattasi di consorzio (limitatamente a tali categorie di imprese) citando i relativi riferimenti:.....;

- n) che l'Ufficio II.DD. presso il quale l'impresa è tenuta a presentare la denuncia dei redditi è il seguente  
**(indirizzo completo)**.....;
- o) che la sede INPS, per il regolare versamento dei contributi previdenziali obbligatori competente ai fini del presente appalto, è la seguente:  
**(indirizzo completo)**.....n. posiz.contributiva.....;
- p) che la sede INAIL, per il regolare versamento dei contributi assicurativi obbligatori competente ai fini del presente appalto, è la seguente:  
**(indirizzo completo)**.....n. posiz.assicurativa.....;
- q) di accettare incondizionatamente le prescrizioni e le condizioni di gara contenute nel disciplinare di gara e in tutti gli altri documenti di gara;
- r) di aver valutato tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo e tutte le condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione del servizio e di aver considerato i prezzi offerti, nel loro complesso, congrui e remunerativi e tale quindi da consentire la propria offerta, nonché di aver preso conoscenza dell'ubicazione dei luoghi presso cui andranno effettuate le consegne o verrà espletato il servizio;
- s) che il valore economico dell'offerta è adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro ex art. 1 L.327/2000 e di avere tenuto conto dei costi relativi alla tutela della salute e della sicurezza (D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.i.);
- t) di essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente per la produzione e la commercializzazione dei prodotti offerti e di impegnarsi a comunicare immediatamente all'Ente le eventuali sospensioni o revoche delle autorizzazioni di cui sopra;
- u) che alla presente gara non partecipano, presentando offerta, imprese controllate o collegate ex 2359 c.c. ed art. 4, comma 5, D. L.vo 19 dicembre 1991 n. 406;
- v) di non essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui all'articolo 1-bis comma 14 della legge 18 ottobre 2001 n. 383 ovvero di essersi avvalso degli stessi e di aver concluso il periodo di emersione;

Letto, confermato e sottoscritto.

(Località e data) .....

**(6) FIRMA DEL DICHIARANTE**

.....

#### **ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE:**

- 1) Cognome e nome, per esteso e leggibile, data e luogo di nascita;
- 2) Titolo in base al quale rappresenta la ditta (titolare, amministratore unico, etc. ); N.B. Nel caso in cui tale modello sia sottoscritto da un procuratore speciale autorizzato è necessario allegare copia dell'atto di procura in corso di validità.
- 3) Denominazione completa dell'impresa;
- 4) **Specificare la titolarità a rappresentare l'impresa e a sottoscrivere l'offerta.**
- 5) I soggetti dotati di potere di rappresentanza sono:
  - a) Per le ditte individuali il titolare;
  - b) Per le società di capitali anche consortili ai sensi dell'art. 2615-ter del codice civile, per le società cooperative, di consorzi cooperativi, per i consorzi di cui al libro V, titolo X, capo II, sezione II del codice civile, il legale rappresentante e gli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione, nonché ciascuno dei consorziati che nei consorzi e nelle società consortili detenga una partecipazione, superiore al 10%, ed i soci o consorziati per conto dei quali le società consortili o i consorzi operino in modo esclusivo nei confronti della Pubblica Amministrazione;
  - c) Per i consorzi di cui all'art. 2602 del codice civile, chi ne ha la rappresentanza e gli imprenditori o società consorziate;
  - d) per le società in nome collettivo, tutti i soci.
  - e) per le società in accomandita semplice, i soci accomandatari;
  - f) per le società di cui all'art. 2506 del codice civile, coloro che le rappresentano stabilmente nel territorio dello Stato.
- 6) Firma per esteso e leggibile; N.B. Non è richiesta l'autenticazione di tale sottoscrizione, tuttavia ex art. 38 comma 3 del D.P.R. n.445 del 28 dicembre 2000, occorre trasmettere unitamente al presente modello All. B copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore.

## TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

I pasti per i ricoverati e per la mensa dipendenti dovranno essere allestiti sulla base di menù, **da presentare nella documentazione tecnica allegata all'offerta** e in seguito da sottoporre all'approvazione della Direzione Sanitaria del presidio ospedaliero, che dovranno prevedere:

### Determinazione dei menù

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo, diversificati su almeno due settimane sia per la mensa dipendenti che per i degenti, in base alle linee guida di cui ai successivi articoli ed alle proposte operative per la ristorazione ospedaliera predisposte nell'anno 2007 dalla Regione Piemonte.

Il menù invernale inizia al 01/10 e termina il 31/04, il menù estivo inizia il 01/05 e termina il 30/09. La ditta fornirà, **nella documentazione tecnica in allegato all'offerta**, i menù e le ricette dei piatti in essi previsti con relative grammature e caratteristiche bromatologiche di ogni piatto.

I menù dovranno essere tempestivamente sottoposti all'approvazione della Direzione Sanitaria del presidio ospedaliero.

- 1. allestimento della "Dieta Comune" per i ricoverati mediante l'utilizzo di un menù settimanale per il pranzo ed uno per la cena, che varieranno con cambio stagionale, che prevedano, almeno:**

### PRIMI PIATTI

#### PRANZO

Tutti i giorni pasta o riso conditi

#### In alternativa tutti i giorni:

pasta o riso in bianco, minestrina, semolino in brodo, brodo vegetale e di carne

#### CENA

Tutti i giorni pasta o riso in bianco, minestrina o passato di verdura, brodo vegetale e di carne

### SECONDI PIATTI

#### PRANZO

2 volte / settimana carni rosse

3-4 volte / settimana carni bianche

1-2 volta / settimana pesce

#### In alternativa tutti i giorni

Pollo lesso, formaggio monoporzione, carne tritata, prosciutto cotto o prosciutto crudo

#### CENA

1 volta / settimana carne rossa

1 volta / settimana carne bianca

1 volta / settimana pesce

1 volta uova

1 volta affettati

1 volta formaggio

#### In alternativa tutti i giorni

Pollo lesso, formaggio monoporzione, carne tritata, prosciutto cotto o prosciutto crudo

### CONTORNI

Verdura fresca di stagione, verdura lessa, purè di patate

### FRUTTA

Frutta fresca di stagione, frutta cotta, budino di latte monoporzione, yogurt bianco o alla frutta, mousse di frutta

### PANE O GRISSINI

½ litro di acqua oligominerale naturale o gassata

**Nella composizione del vassoio dovrà sempre essere prevista in porzione monodose la fornitura di parmigiano e condimenti (olio, aceto, sale iodato)**

## COMPOSIZIONE INDICATIVA DELLA DIETA PER PAZIENTI RICOVERATI

### COLAZIONE

Latte fresco – parzialmente scremato g. 250  
Zucchero g. 7 bustina monodose  
Fette biscottate g. 30  
Marmellata g. 30  
  
Burro g. 10

### ALTERNATIVE

Caffelatte - Thè – caffè – caffè d'orzo – succo di frutta g.200  
  
biscotti comuni g. 30 – crackers g. 30 – pane g. 60  
miele g. 30 - yogurt intero/frutta g. 125 – frutta fresca g.200,  
cioccolata spalmabile monoporzione g. 30

### PRANZO

#### Primo Piatto

Pasta di semola asciutta g. 100

Riso g. 100 – Pasta ripiena g. 200 – Gnocchi g. 250 - Pastina in brodo g. 40 – Minestrone con pasta o riso g. 40

Parmigiano g. 10

Olio g. 10

#### Secondo piatto

Carne magra bovino adulto g. 130

Carne con l'osso g. 160 - Pesce a lisca g. 180 – Polpo/seppie g. 250 - Pollo a busto g. 250 - Petto di pollo g. 130 - Tacchino (fesa) g. 130 - Uova pastorizzate g. 120 - prosciutto cotto g. 100 – prosciutto crudo/bresaola/speck g. 80 – formaggini n.4 (g. 100) – formaggi g. 100 – tonno/sardine/sgombro in scatola

Olio extravergine di oliva g. 10

#### Contorno

Verdura di stagione cotta g. 250

Verdura fresca di stagione g. 100 – Purè di patate g.250 – Pomodori g. 200 – Patate g. 200

Olio extravergine d'oliva g. 10

Pane comune g. 100

Frutta fresca g. 200

grissini g. 45

Frutta cotta g.200 - budino g. 120 – yogurt g. 125 – mousse

½ litro di acqua oligominerale naturale o gassata

frutta g. 100 – succo di frutta cc. 200

### CENA

#### Primo piatto

Pastina o riso o orzo g. 40

(in brodo o nel minestrone di verdure o alternative da menù miste o nel passato)

Parmigiano g. 10

#### Secondo piatto

Carne magra bovino adulto g. 130

Carne con l'osso g. 160 - Pesce a lisca g. 180 – Polpo/seppie g. 250 - Pollo a busto g. 250 - Petto di pollo g. 130 - Tacchino (fesa) g. 130 - Uova pastorizzate g. 120 - prosciutto cotto g. 100 – prosciutto crudo/bresaola/speck g. 80 – formaggini n.4 (g. 100) – formaggi g. 100 – tonno/sardine/sgombro in scatola

Olio extravergine di oliva g. 10

#### Contorno

Verdura di stagione cotta g. 250

Olio extravergine d'oliva g. 10

Pane comune g. 100

Frutta fresca g. 200

Verdura fresca di stagione g. 100 – Purè di patate g.250 – Pomodori g. 200 – Patate g. 200

grissini g. 45

Frutta cotta g.200 - budino g. 120 – yogurt g. 125 – mousse

½ litro di acqua oligominerale naturale o gassata

frutta g. 100 – succo di frutta cc. 200

**2. Allestimento di diete speciali standardizzate (es. per diabetici, per celiaci, iposodica, ipoproteica, ipocalorica), per un massimo di 6 tipi, da concordare con la Direzione Sanitaria del presidio ospedaliero.**

La ditta aggiudicatrice dovrà descrivere dettagliatamente come intende attuare il servizio diete speciali ed il trasporto delle medesime, in applicazione della normativa H.A.C.C.P.

La ditta aggiudicatrice, in base alle esigenze della Direzione Sanitaria del presidio ospedaliero, dovrà fornire qualunque tipo di prodotto per il confezionamento delle diete (anche se questi evadono dal Capitolato Generale) senza limitazione di qualità e quantità.

**3. Allestimento di pasti per i dipendenti ed altre persone a qualsiasi titolo autorizzate dall'ASL AL, presso la Mensa dell'Ospedale.**

Detti pasti dovranno essere preparati in base a menù specifici, **(da presentare nella documentazione tecnica allegata all'offerta)**, da adottare secondo le linee guida e le grammature prescritte per i menu di cui al precedente punto n. 1.

**PRIMI PIATTI**

Tutti i giorni pasta o riso conditi

**In alternativa tutti i giorni:**

pasta o riso in bianco, minestrina, brodo vegetale e di carne

**SECONDI PIATTI**

2 volte / settimana carni rosse

2 volte / settimana carni bianche

1 volta / settimana pesce

**In alternativa**

Tonno in scatola, formaggio monoporzione, prosciutto cotto o prosciutto crudo o salumi

**CONTORNI**

Verdura fresca di stagione, verdura lessa, purè di patate

**FRUTTA**

Frutta fresca di stagione, frutta cotta, budino di latte monoporzione, yogurt bianco o alla frutta

**PANE O GRISSINI**

**½ litro di acqua oligominerale naturale o gassata o IN ALTERNATIVA bibite analcoliche (cola, aranciata, gassosa, ecc.)**

La ditta dovrà predisporre, qualora necessario, diete speciali per i dipendenti portatori di specifiche patologie (intolleranze e allergie alimentari, cardiopatici, diabetici, neuropatici, ecc.) nell'ottica della salute dei lavoratori.

**4. MENU TRASFUSIONALE**

Su richiesta del caposala saranno consegnati, giornalmente, i seguenti generi alimentari:

Panino con prosciutto crudo e/o cotto e/o formaggio; acqua naturale o gassata; succhi di frutta

**5. MENU EMODIALIZZATI**

Su richiesta del caposala saranno consegnati, indicativamente, i seguenti generi alimentari:

**giornalmente:**

formaggio (mozzarella), prosciutto cotto, pane, crackers, grissini, acqua minerale naturale o gassata, frutta fresca

**periodicamente:**

thè, zucchero, marmellate, fette biscottate, limoni.

## 6. MENÙ DI RICOVERO NON PRENOTATO (EMERGENZA)

La ditta deve garantire la fornitura dei pasti in caso di ricoveri non previsti in fase di prenotazione dei pasti delle richieste che potranno pervenire da tutti i reparti di degenza dell'ospedale, dal Pronto Soccorso, dalla Pediatria per le Osservazioni Brevi Intensive, dal Day Surgery e dal Day Hospital Oncologico. Tale servizio verrà effettuato a semplice richiesta da parte dei reparti di degenza. La composizione del pasto sarà indicativamente la seguente:

### PRIMI PIATTI

#### PRANZO - CENA

Pasta o riso in bianco

### SECONDI PIATTI

#### PRANZO - CENA

Pollo lesso, carne, formaggio monoporzionamento, prosciutto cotto o prosciutto crudo

### CONTORNI

Verdura fresca di stagione, purè di patate

### FRUTTA

Frutta fresca di stagione, frutta cotta,

### PANE O GRISSINI

½ litro di acqua oligominerale naturale o gassata

## 7. Fornitura di generi alimentari extra in base alle prescrizioni di cui al successivo "Regolamento per consegna generi di conforto".

Su richiesta scritta delle Caposala, in base alla regolamentazione predisposta dalla Direzione sanitaria in aggiunta a quanto previsto per i pasti, la ditta è tenuta a distribuire i generi alimentari di conforto, indicati nel "regolamento per consegna generi di conforto e quantitativi presunti" che segue. Tali prodotti devono essere acquistati dalla ditta stessa in conformità alle caratteristiche indicate nelle tabelle Merceologiche delle derrate alimentari (Allegato C).

La ditta dovrà, altresì, consegnare al bisogno su richiesta della Caposala di Pediatria prodotti dietetici per la prima infanzia.

I generi alimentari di conforto sono i seguenti:

Genere	Unità di misura	Pezzatura di riferimento
Aceto	Lt.	1
Acqua minerale gassata in PET	Lt	0,50
Acqua minerale gassata in PET	Lt	1,50
Acqua minerale naturale in PET	Lt	0,50
Acqua minerale naturale in PET	Lt	1,50
Biscotti tipo "Plasmon"	Conf.	g.250
Biscotto granulato	Conf.	g250
Caffè solubile	Conf.	g 500
Camomilla in filtri	Conf.	pz 50

<b>Cioccolata spalmabile monoporzione</b>	Gr.	25/30
<b>Crackers non salati monoporzione</b>	Gr.	25
<b>Crema di riso</b>	Conf.	g250
<b>Fette biscottate monoporzione</b>	Gr.	25
<b>Grissini monoporzione</b>	Gr.	15
<b>Latte intero o scremato UHT</b>	Lt.	½
<b>Latte di soia</b>	Lt.	½
<b>Marmellate, confettura monoporzione</b>	Gr.	25
<b>Miele monoporzione</b>	Gr.	25
<b>Olio d'oliva extravergine</b>	Lt.	1
<b>Olio semi girasole/mais</b>	Lt.	1
<b>Omogeneizzati carne/pesce in monoporzione</b>	Gr.	80
<b>Omogeneizzati frutta in monoporzione</b>	Gr.	80
<b>Orzo solubile</b>	Conf.	g 500
<b>Pastina glutinata</b>	Conf.	g250
<b>Semolino di grano</b>	Conf.	g250
<b>Succo/nettare di frutta in brick</b>	Gr.	125
<b>The deinato in filtri</b>	Conf.	pz 50
<b>The in filtri</b>	Conf.	pz 50
<b>Zucchero in bustine</b>	Conf.	kg 1

### **Tabelle Merceologiche**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche (Allegato C), ed agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura.

Le derrate alimentari conservate nei frigoriferi, nelle celle frigorifere e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

### **Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conforme alle leggi vigenti: D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 e successive integrazioni e modificazioni di cui al D.lgs. 181/2003 e D.Lgs. 114/2006, D.Lgs. 110/1992 e successive modificazioni ed integrazioni, D.Lgs. 111/1992 e successive modificazioni ed integrazioni. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

### **Confezionamento**

I contenitori non devono presentare difetti, come bombature, ammaccature, tagli, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30.04.1962 e D.M. 21.03.1973 e successive modificazioni. Le confezioni, con banda stagnata elettrolitica, deve risponderne ai requisiti della vigente legislazione. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del

Pag. 46 di 134

30.04.1962, dal D.M. 21.03.1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si fa riferimento al D.M. 18.02.1984, al D.P.R. n.777 del 23.08.1982 ed al D.Lgs. n.108 del 25.01.1992.

## Derrate

La ditta provvede all'acquisto delle derrate alimentari ed ha il diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori di cui dovrà fornire un elenco costantemente aggiornato.

Oltre alle derrate necessarie per l'allestimento di quanto previsto nel Dietetico, la Ditta dovrà provvedere alla fornitura di:

- Omogeneizzati di carne assortiti (gr. 80)
- Omogeneizzati di frutta assortiti (gr. 80)
- Succhi di frutta assortiti
- Pastina primi mesi
- Biscotto granulato
- Biscotto tipo Plasmon
- Yogurt al naturale o di frutta.

Dovrà inoltre provvedere alla fornitura dei prodotti dietetici e alimenti necessari all'allestimento delle diete personalizzate, secondo quanto prescritto dalla Direzione Sanitaria del presidio ospedaliero.

Gli standards qualitativi degli ingredienti e delle materie prime da utilizzarsi nella confezione dei vari piatti previsti dal menù devono essere tutti di categoria prima.

L'ASL AL può procedere, con proprio personale, nei momenti e con la preferenza che riterrà più opportuna al controllo qualitativo delle derrate acquistate che devono risultare con i requisiti e con le caratteristiche della merce di prima qualità e corrispondenti alle caratteristiche previste dall'allegato C.

La ditta aggiudicataria deve rendere preventivamente disponibili alla Logistica Economato del presidio ospedaliero 20 idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle Tabelle Merceologiche e le specifiche relative alle caratteristiche microbiologiche e parassitologiche dei prodotti forniti (schede tecniche). L'ASL AL si riserva di eseguire controlli statistici di verifica.

Nel caso di rifiuto da parte dell'ASL AL di merci acquistate, la ditta dovrà provvedere a propria cura e spese al ritiro immediato delle partite contestate.

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

La ditta è tenuta all'approvvigionamento degli alimenti che posseggano i seguenti requisiti:

- i prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza. Essi, dopo la confezione, dovranno rispondere, alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;
- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, vino, latte a lunga conservazione, paste secche, riso, scatolami in generale, oli alimentari, prodotti surgelati, sfarinati, etc.) deve essere effettuata con regolare frequenza, tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;
- l'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire con frequenza regolare che permetta il **minimo stazionamento** presso la dispensa della cucina del presidio ospedaliero (**da specificare nella documentazione tecnica allegata all'offerta**).
- In particolare, per i seguenti alimenti, dovrà avvenire con cadenza **non inferiore** a quanto di seguito indicato:
  - **pane:** **giornalmente**
  - **latte fresco vaccino pastorizzato omogeneizzato:** **a giorni alterni**
  - **carni bovine fresche in tagli anatomici disossati e confezionati sottovuoto:** **settimanale**
  - **carni suine e salumi interi:** **settimanale**
  - **polli a busto:** **tre volte alla settimana**

## Variazione del menù

Le eventuali variazioni del menù dovranno essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dell'ASL AL; nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'ASL AL.

E' consentito tuttavia una variazione del menù, previo accordi con l'ASL AL 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.

Tale variazione in ogni caso dovrà essere preventivamente richiesta ed autorizzata da parte di incaricati dell'ASL AL.

### **Introduzione di nuovi piatti**

Qualora la ditta intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate deve far richiesta scritta alla ASL AL e presentare le grammature di tutti gli ingredienti del piatto proposti nel caso esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche. I nuovi piatti proposti, se accettati dall'ASL AL devono possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito.

## REGOLAMENTO PER CONSEGNA GENERI DI CONFORTO E QUANTITATIVI PRESUNTI DEI CONSUMI

La consegna dei generi alimentari ai Reparti e Servizi ospedalieri avviene secondo la regolamentazione qui di seguito indicata:

1. possono essere richiesti dalle Caposala per coprire il fabbisogno settimanale con distribuzione in giorni prefissati, secondo i quantitativi giornalieri massimi indicati per paziente:
  - a. zucchero in bustine 4 bustine
  - b. thè in bustine 1 filtro
  - c. camomilla in bustine 1 filtro
  - d. grissini conf. gr. 15 - 3 confezioni
  - e. olio extravergine d'oliva, conf. lt. 1 max 1 litro (settimana per reparto)
  - f. olio di semi
  - g. limoni, aceto, sale iodato q.b.
  - h. acqua
  - i. crackers
  - j. semolino
  - k. orzo solubile
  - l. caffè
  - m. marmellata
  - n. fette biscottate
  
2. possono essere richiesti dalle Caposala su indicazione medica:
  - succhi di frutta ml. 125
  - omogeneizzati di carne gr. 80,
  - omogeneizzati di frutta gr. 80,
  - biscotti tipo Plasmon conf. gr. 80,
  - biscotto granulato gr. 40.

**QUALITÀ' DELLE DERRATE ALIMENTARI.**

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<sup>a</sup> qualità, 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.

Tutti i generi alimentari forniti dovranno rispettare le norme del settore alimentare previste dai regolamenti CE 852/2004 ed 853/2004.

Dovranno altresì, ai sensi dell'art. 59, comma 4, della Legge 23 dicembre 1999 n. 488 "Disposizione per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato" (Legge Finanziaria 2000) provenire, per quanto possibile, da colture biologiche.

**E' tassativamente vietata la fornitura di derrate alimentari che utilizzino prodotti OGM.**

Eventuali modificazioni alle normative citate nel presente documento, intervenute dopo la redazione dello stesso, si intendono tutte richiamate.

**Prodotti biologici**

In base al Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche, e al D.Lgs. n.220 del 17.03.1995, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari. Tali prodotti, siano essi vegetali non trasformati o prodotti composti essenzialmente da uno o più ingredienti di origine vegetale, devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- dati che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO;
- che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

Per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti, rimane valido quanto stabilito dai Regolamenti CEE specifici.

**Si richiede che, i legumi secchi, le patate, le carote, i pomodori pelati, la passata di pomodoro, le mele, le pere, le banane, le pesche, le albicocche e le arance, utilizzati nella preparazione dei pasti siano ottenuti secondo un metodo di produzione biologico.**

**Prodotti a denominazione di origine controllata D.O.P.**

Secondo il Regolamento CEE 2081/92 del 14.07.1992 è il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese le cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata.

Sono richiesti:

- a) garanzia di un ente terzo,
- b) approvazione della Comunità Europea.

**Prodotti a indicazione geografica protetta I.G.P.**

Secondo il Regolamento CEE 2081/92 del 14.07.1992 è il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione, e/o trasformazione e/o elaborazione avvenga nell'area geografica delimitata.

Sono richiesti:

- a) garanzia di un ente terzo,
- b) approvazione della Comunità Europea.

## PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

### A) TUBERI FRESCHI

#### Caratteristiche Merceologiche delle **PATATE**

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 possono 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.

Dovranno essere di morfologia uniforme con peso minimo di gr. 100 per tubero e massimo di gr. 270.

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, così come è definito dalla scienza merceologica.

La provenienza deve essere italiana o di paesi comunitari.

Ogni imballaggio nazionale deve essere quello in uso sul mercato, per il prodotto estero il confezionamento deve essere in tela di juta o canapa con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

La categoria richiesta è la I (prima) quindi patate di buona qualità con caratteristiche proprie della varietà.

Il calibro richiesto è 45/75 con peso unitario superiore a g. 100.

Ogni imballaggio deve riportare in caratteri leggibili le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo riconosciuto

NATURA DEL PRODOTTO - denominazione della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana o paese CEE di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - pezzatura e calibro

Le *cultivar* richieste sono:

- per le preparazioni bollite o arrosto:

- Primura (Bologna)
- Nazionali (Italia)
- Desiré (Italia)

- per le preparazioni arrosto:

- Bintje (Olanda)
- Tondello da forno (Italia)

### B) Fornitura frutta e verdura fresca

Le qualità e le caratteristiche della fornitura sono definite dalla legge 13.5.1967 n°268; gli imballaggi e la presentazione devono essere conformi a quanto stabilito dal D.M. 7.8.1959 (G.U. 21.8.1959 n°200) modificato dal D.M. 31.12.1960 (G.U. 31.1.1961 n°19).

La provenienza deve essere italiana o di 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 verdura allo stato fresco non disciplinate dalla legge n°268 sopra richiamata, le caratteristiche devono essere:

a) selezionate accuratamente, esenti da difetti visibili alla superficie del frutto e all'interno dopo il taglio;

b) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche di specie, cultivar e qualità richiesta;

c) avere calibratura e grammatura richieste;

d) avere raggiunta la maturità fisiologica che le renda adatte al pronto consumo od essere bene avviata verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;

e) 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;

f) essere turgide, non bagnate artificialmente, nè trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico, nè gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite e abrasioni meccaniche od in seguito a naturale processo di sopramaturazione;

g) essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari, non consentiti dalle vigenti leggi, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti.

Gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati nè 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. Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni prodotti ortofrutticoli dovranno possedere i seguenti requisiti:

## ORTAGGI FRESCI

### Caratteristiche Merceologiche dei **CARCIOFI**

I carciofi appartenenti alla specie *Cynara scolymus* L. devono essere forniti allo stato fresco, ed esclusi quelli destinati alla trasformazione alimentare; dopo condizionamento ed ballaggio i capolini devono presentare le seguenti caratteristiche:

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

La categoria richiesta è la I<sup>a</sup> (prima), i capolini di questa categoria devono essere di buona qualità, devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Il calibro richiesto è quello corrispondente a cm. 6 inclusi e cm. 7,5 esclusi.

Ogni imballaggio deve contenere capolini della stessa varietà, qualità, calibrazione; il condizionamento deve rapporto ad un determinato calibro ed impacco, cioè tale da occupare completamente la capacità dell'imballaggio senza stipature eccessive.

Gli steli non devono superare i cm. 10 di lunghezza e devono presentare un taglio netto; se l'imballaggio è in legno il prodotto deve essere separato dal fondo, dalle fiancate ed eventualmente dal coperchio mediante carta o altro mezzo di protezione adatto.

All'esterno d'ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili le seguenti indicazioni:

IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo d'identificazione dell'imballatore e/o speditore

NATURA DEL PRODOTTO - "carciofi" per imballi chiusi - denominazione della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana o paese CEE di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro indicato mediante i diametri minimi e massimi

### Caratteristiche Merceologiche delle **CAROTE**

Le carote richieste devono essere fornite fresche ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale e dopo condizionamento e imballaggio devono presentare i seguenti requisiti:

- 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 eventuale lavaggio;
- prive di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I<sup>a</sup> (prima), le carote devono essere di buona qualità, essere intere, con aspetto fresco e presentare le caratteristiche della varietà; è ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto di cm. 1 al massimo per le radici la cui lunghezza non superi i cm. 8 e di cm. 2 al massimo per le altre radici.

Il calibro richiesto è quello di mm. 30 di diametro per le carote novelle che sono quelle che non hanno subito arresti di sviluppo con peso da g. 100 a g. 150, per quelle della raccolta principale idem.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere carote della stessa origine, varietà, qualità e calibro; la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme. Le carote devono essere presentate in mazzi con relative foglie, verdi e sane; le radici di ogni mazzo devono essere di calibro pressappoco uniforme e i mazzi di ogni imballaggio devono avere un peso pressoché uniforme ed essere disposti su uno o più strati ordinati. Gli imballaggi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata ed eseguita con materiali che non possano provocare alterazioni esterne o interne al prodotto.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale  
NATURA DEL PRODOTTO - denominazione "carote in mazzo"  
ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana o paese CEE di produzione  
CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro.

#### Caratteristiche Merceologiche del **CAVOLFIORE**

Il prodotto richiesto è l'infiorescenza del *Brassica Oleracea* L. varietà *botrytis* e deve essere fornito allo stato fresco ed escluso quello destinato alla trasformazione industriale, dopo condizionamento ed imballaggio deve presentare le infiorescenze come di seguito:

- aspetto fresco;
- intere, sane, pulite in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estraneo.

La categoria richiesta è la I (prima) e quindi di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà con infiorescenze resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio ed esclusa qualsiasi altra colorazione; privi di difetti, come ad esempio:

- macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, danni da roditori, da insetti o da malattia, tracce di gelo, ammaccature. Inoltre per la presentazione "con foglie" o "coronati", le foglie devono avere aspetto fresco. Il calibro minimo richiesto è quello corrispondente cm. 15 di diametro massimo della sezione normale all'asse dell'infiorescenza.

La presentazione richiesta è quella "con foglie" che deve possedere le seguenti caratteristiche: le foglie di rivestimento sane e verdi in numero ed in lunghezza sufficienti per coprire e proteggere internamente l'infiorescenza, il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo cioè contenere infiorescenze della stessa qualità, dello stesso tipo, calibro e forma e possibilmente colorazione uniforme.

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo dell'imballatore e lo speditore oppure simbolo riconosciuto  
NATURA DEL PRODOTTO - "cavolfiori" per gli imballaggi chiusi  
ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana o paese CEE di produzione  
CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria - calibro.

#### Caratteristiche Merceologiche dei **CAVOLI CAPPUCCI** e dei **CAVOLI VERZOTTI**

I cavoli derivanti dalla specie *Brassica oleracea* L. nelle varietà bianchi, rossi e verzotti devono essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono essere:

- interi, d'aspetto fresco, non aperti, non prefioriti;
- sani, 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.

Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che debbono rimanere ben attaccate; il taglio deve essere netto.

La categoria richiesta è la I<sup>a</sup> (prima) quindi devono essere di buona qualità e presentare tutte le caratteristiche tipiche della varietà, e a seconda della specie presentarsi compatti cioè presentarsi con foglie ben attaccate e solo i cavoli conservati possono avere le foglie di protezione mancanti. I cavoli verdi di Milano e i cavoli primaticci devono, secondo la varietà, essere presentati defogliati in modo appropriato, in tal caso è ammessa la presenza di un certo numero di foglie di protezione; quelli verdi possono essere gelati superficialmente.

Il calibro richiesto è quello corrispondente al peso minimo di gr. 800.

Ogni imballaggio o, in caso di spedizione alla rinfusa, ogni partita deve contenere soltanto cavoli della stessa origine, varietà, qualità, con forma e colorazione omogenee. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto, la presentazione può essere sia quella alla rinfusa sia l'imballo a strati, comunque non devono contenere corpi estranei; i materiali impiegati non possono provocare danni sia esterni sia interni.

Per i cavoli verzotti e i cappucci, ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo riconosciuto  
NATURA DEL PRODOTTO - "cavoli cappucci bianchi" ecc., se il contenuto non è visibile dall'esterno  
ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana o paese CEE di produzione  
CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro.

Le *cultivar* richieste sono:

- Cavolo Cappuccio a foglia verde, con foglie lisce di colore verde pallido, lucide e così serrate l'una sull'altra da formare una palla liscia compatta
- Cavolo Cappuccio a foglia rossa, compatto come il primo ma di colore porpora
- Cavolo Verza o di Milano con foglie più aperte, grinzose, di colore verde scuro all'esterno e di un verde sempre più chiaro man mano che si va verso il cuore

#### Caratteristiche Merceologiche delle **CIPOLLE**

Le cipolle richieste appartengono alla specie *Allium cepa* L. e devono essere fornite fresche ed escluse le cipolle verdi a foglia intera e le cipolle destinate alla trasformazione industriale. Le cipolle non devono aver subito trattamenti antigerminoglio. I bulbi dopo condizionamento ed imballaggio devono essere:

- 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 danni provocati dal gelo;
- sufficientemente secchi per l'uso previsto;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei.

Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superiore a cm. 4 di lunghezza.

La categoria richiesta è la I (prima), le cipolle di questa categoria devono essere di buona qualità e devono presentare il colore e la forma della varietà di forma sferoidale o sferica tipica, costituite da molte foglie squamiformi carnose e ricoperte all'esterno da squame secche e membranose, pelucide di colore bianco argenteo, o giallastro, o ramato, o violaceo. I bulbi devono essere: resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale, praticamente privi di ciuffo radicale.

La calibrazione minima richiesta è pari o superiore a mm. 70.

Il contenuto d'ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cipolle d'uguale origine, varietà, qualità e calibro, inoltre la parte visibile deve essere rappresentativa dell'insieme.

La presentazione richiesta può essere alla rinfusa, le cipolle devono essere condizionate in modo tale da garantirne la protezione, con materiali puliti, nuovi e di sostanze che non possano alterare internamente o esternamente i prodotti.

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo d'identificazione  
NATURA DEL PRODOTTO - "Cipolle", se il contenuto non è visibile dall'esterno  
ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana o paese CEE di produzione  
CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo dei bulbi.

#### Caratteristiche Merceologiche dei **FINOCCHI**

I finocchi richiesti sono quelli della specie dolce e devono essere:

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

La categoria richiesta è la I<sup>a</sup> (prima), sono escluse dalla fornitura le finocchie; i finocchi di questa categoria devono essere di buona qualità, con radici asportate di netto alla base, essere esenti da difetti tali da pregiudicare l'aspetto generale, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche. Il calibro minimo richiesto è mm. 80.

La presentazione richiesta è quella in strati, il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione adeguata, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non provochino alterazioni esterne o interne al prodotto. Il contenuto d'ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere finocchi di una stessa qualità, varietà e calibro, la parte visibile dell'imballaggio deve essere

rappresentativa dell'insieme.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le identificazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo di identificazione, rilasciato da un servizio ufficiale, dell'imballatore o dello speditore

NATURA DEL PRODOTTO - "finocchi"

ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana o paese CEE di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro.

#### Caratteristiche Merceologiche delle **LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE**

Le insalate richieste sono quelle della specie *Lactuca sativa* L. *capitata* (lattuga a cappuccio, compresa la lattuga a cappuccio riccia denominata del tipo "Iceberg"), dalla *Lactuca sativa* L. *longifolia* Lam. (lattuga romana) e da incroci di queste due varietà; le indivie ricce derivate dalla specie *Cichorium endivia* L. varietà *crispa* Lam. e le scarole *Cichorium endivia* L. var. *latifolia* Lam.

Le insalate devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, i cespi devono essere:

- interi;
- sani, 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.

Per le lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, semprechè l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Le insalate devono essere di sviluppo normale ed il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.

La categoria richiesta è la I<sup>a</sup> (prima), le insalate devono essere di buona qualità e possedere le seguenti caratteristiche: essere ben formate, consistenti (ad esclusione delle lattughe in coltura protetta), esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino la commestibilità, esenti da danni provocati dal gelo. Le lattughe devono avere un solo grumolo, ben formato; per le lattughe in coltura protetta e per la lattuga romana è ammesso un grumolo meno regolare, inoltre le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale.

La pezzatura minima richiesta è g. 300 per quelle in coltura di pieno campo e g. 200 per quelle in coltura protetta.

Il contenuto d'ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto insalate della stessa origine, varietà, qualità e pezzatura, la parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

La presentazione richiesta è quella a due strati, ed il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione adeguata del prodotto e razionale cioè senza vuoti o pressione eccessiva; i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti, gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo e, più specialmente, di foglie staccate o parti di torsolo.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo d'identificazione riconosciuto

NATURA DEL PRODOTTO - - "lattuga", "lattuga a cappuccio", "radicchio di Chioggia" ecc. - indicazione se "ottenute in coltura protetta" - il nome della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana o paese CEE di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, pezzatura come peso minimo dei cespi .

Le *cultivar* richieste sono:

- Radicchio di Treviso,
- Cicoria belga,
- Lattuga romana,
- Radicchio di Chioggia,
- Lattuga cappuccio,
- Lattuga da taglio

#### Caratteristiche Merceologiche delle **MELANZANE**

Le melanzane o *Solanum melongena* L. nelle varietà *esculentum*, *insanum* e *ovigerum* devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, dopo condizionamento ed imballaggio devono essere:

- intere;
- d'aspetto fresco, consistenti;
- sane, 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.

La categoria richiesta è la I (prima), le melanzane di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche variolati, ed essere praticamente esenti da bruciature da sole; possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lieve difetto di forma;
- lieve decolorazione della base;
- lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a cm. quadrati tre.

Il calibro richiesto secondo il diametro è mm. 50 per le melanzane lunghe e mm. 90 per quelle globose. La polpa deve presentarsi fibrosa, verdiccia di sapore amaro.

Ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere melanzane della stessa origine, varietà, categoria, qualità e calibrazione e sostanzialmente dello stesso grado di sviluppo e colorazione, con omogeneità di lunghezza sufficientemente uniforme. La parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme, il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto con materiali nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti; gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Inoltre, ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo riconosciuto da un servizio ufficiale

NATURA DEL PRODOTTO - "melanzane", se il contenuto non è visibile dall'esterno denominazione della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana o paese CEE di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria - calibro, dal diametro minimo al massimo o dal peso minimo al massimo

#### Caratteristiche Merceologiche dei **PEPERONI DOLCI O PIMENTI**

I peperoni dolci richiesti derivano dal *Capsicum annuum* L devono essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale, devono essere:

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

La categoria richiesta è la I<sup>a</sup> (prima), i peperoni dolci di questa categoria devono essere di buona qualità, essere consistenti, avere una forma, uno sviluppo e un colore normali per la varietà a cui appartengono, ed essere esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro.

Il calibro minimo richiesto è di mm. 80 con tolleranza in uno stesso imballaggio di mm. 20 differenza di diametro tra quello più grande e quello più piccolo.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto peperoni dolci di uguale origine, varietà, qualità, calibro e stessa colorazione e grado di maturazione.

Il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto ed i materiali interni usati devono essere nuovi, puliti e di sostanze non tossiche; la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili

dall'esterno, le seguenti indicazioni:

**IDENTIFICAZIONE** - nome ed indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo di identificazione riconosciuto ufficialmente

**NATURA DEL PRODOTTO** - "Peperoni dolci" e l'indicazione del colore, se il contenuto non è visibile dall'esterno - tipo commerciale "lunghi", "quadrati senza punta", "quadrati appuntiti", o nome della varietà se il contenuto non è visibile dall'esterno

**ORIGINE DEL PRODOTTO** - denominazione della regione italiana o paese CEE di produzione

**CARATTERISTICHE COMMERCIALI** - categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo

Le *cultivar* richieste sono:

- Peperoni dolci lunghi,
- Peperoni dolci quadrati senza punta,
- Peperoni dolci quadrati appuntiti

#### Caratteristiche Merceologiche dei **POMODORI DA TAVOLA O DA INSALATA**

I pomodori o *Lycopersicon esculentum* Mill, destinati al consumo allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale devono essere del tipo tondo ed avere le seguenti caratteristiche:

- interi, di aspetto fresco;
- 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 come terra, polvere o residui antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I<sup>a</sup> (prima), i pomodori di questa categoria devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche della varietà; sono escluse le screpolature non cicatrizzate e i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali "dorso verde". Il calibro minimo richiesto è quello da mm. 57 a mm. 67, la superficie esterna deve presentarsi liscia, la polpa compatta e con pochi semi; i pomodori da cuocere devono essere a parete spessa, resistenti a sezione tonda.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori della stessa origine, varietà, qualità e calibro; i pomodori della categoria I devono essere praticamente omogenei per quanto riguarda la maturità e la colorazione, per i pomodori "oblunghi" anche la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme, i pomodori devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto con materiali nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

L'apposizione di un timbro o un'etichetta sui pomodori è vietata, gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili all'esterno, le indicazioni seguenti:

**IDENTIFICAZIONE** - nome ed indirizzo dell'imballatore e/o speditore o timbro riconosciuto

**NATURA DEL PRODOTTO** - "pomodori" e tipo commerciale, se il contenuto non è visibile dall'esterno - se prodotti in coltura protetta (serra o copertura in plastica) - nome della varietà

**ORIGINE DEL PRODOTTO** - denominazione della regione italiana o paese CEE di produzione

**CARATTERISTICHE COMMERCIALI** - categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo

#### Caratteristiche Merceologiche dei **SEDANI A COSTE**

I sedani a coste devono essere forniti freschi ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche:

- interi, la parte superiore può essere stata tagliata;
- sani, di 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 di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di attacchi parassitari e di parassiti;
- privi di umidità esterna eccessiva;

- privi di odore e/o sapore estranei.

La radice principale deve essere pulita bene e non può superare la lunghezza di cm. 5, i sedani da coste devono presentare uno sviluppo normale, tenuto conto del periodo di produzione ed uno stato tali da consentire il trasporto e tutte le operazioni connesse.

La categoria richiesta è la I<sup>a</sup> (prima) che corrisponde a sedani di buona qualità, di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali, inoltre queste non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte. Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno la metà della loro lunghezza. Il calibro è stabilito in base al peso, quello richiesto è più di g. 800 per cui sedani del gruppo "grosso", classificazione che deve essere rispettata perché trattasi di prima categoria.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto sedani da coste della stessa origine, qualità, colorazione e calibro; la parte visibile deve essere rappresentativa dell'insieme. La presentazione richiesta è in mazzi, il numero dei mazzi contenuti per imballaggio deve essere uguale; il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto, i materiali usati devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne. Gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo di identificazione ufficiale

NATURA DEL PRODOTTO - "sedani da coste" con la menzione "sbiancati" o l'indicazione del tipo di colore, quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno

ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana o paese CEE di provenienza

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro espresso dalla menzione "grossi".

#### Caratteristiche Merceologiche delle **ZUCCHINE**

Le zucchine richieste devono essere ad uno stadio di maturazione non troppo avanzato, con semi teneri, destinate ad essere consumate fresche ed escluse le zucchine destinate alla trasformazione industriale. Le caratteristiche richieste dopo condizionamento ed imballaggio sono le seguenti:

- 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 dagli 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 di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I<sup>a</sup> (prima) , devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà con un peduncolo non superiore a cm. 3.

La calibrazione richiesta secondo lunghezza è da cm.15 a cm. 21 con peso medio di gr. 150. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente zucchine della stessa origine, qualità, calibro e sostanzialmente dello stesso grado di sviluppo e di colorazione; la parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Le zucchine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto; i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE - nome e cognome o simbolo di identificazione ufficiale

NATURA DEL PRODOTTO - "zucchine" , se il contenuto non è visibile dall'esterno

ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana o paese CEE di provenienza

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro espresso in lunghezza o in peso

Caratteristiche commerciali **ERBE AROMATICHE** (SALVIA, MAGGIORANA, BASILICO, ROSMARINO, PREZZEMOLO)

Le erbe deve possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- prive di odori o sapori anormali.

La verdura deve essere preferibilmente di stagione, come indicato nel calendario di seguito riportato.

## CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

### GENNAIO

bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

### FEBBRAIO

bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, patate, porri, lattuga, indivia, prezzemolo, sedano, spinaci, verze, zucca.

### MARZO

carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze.

### APRILE

asparagi, carote, carciofi, cicoria, cipolle, broccoli, fagiolini, fave, finocchi, lattuga, indivia, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, rapanelli, scarola, sedano, spinaci, verze, zucchine.

### MAGGIO

asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, insalate, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

### GIUGNO

asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

### LUGLIO

Bietole, carciofi, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine, zucca.

### AGOSTO

Carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

### SETTEMBRE

Carote, cavoli, cetrioli, cicoria, cipolle, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

### OTTOBRE

Carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, insalata belga, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

### NOVEMBRE

Carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, ceci, patate, porri, lattuga, radicchio trevisano, sedano, spinaci, verze, zucca.

### DICEMBRE

Carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, fagioli, finocchi, funghi, lenticchie, ceci, patate, porri, lattuga, indivia, scarola, radicchio trevisano, sedano, spinaci, verze, zucca.

## ORTAGGI CONSERVATI

### Caratteristiche Merceologiche dei POMODORI PELATI

Dovranno corrispondere ai requisiti di qualità stabiliti dal D.P.R. 11.04.1975 N.428.

I pomodori pelati devono essere quelli di tipo lungo privati della buccia con le eventuali aggiunte previste dalla legge; devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato ed avere i seguenti requisiti:

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

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

- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto;
- residuo secco, al netto del 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.

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 modifiche.

#### Caratteristiche Merceologiche del **DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO QUALITÀ SUPERIORE**

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

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

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

### FRUTTA FRESCA

#### Caratteristiche merceologiche degli **AGRUMI**

Gli agrumi richiesti sono limoni della specie *Citrus limonia*, mandarini della specie *Citrus reticulata* (Blanco), arance della specie *Citrus sinensis* che devono essere forniti allo stato fresco, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale.

Le caratteristiche qualitative che gli agrumi devono presentare dopo condizionamento e imballaggio devono essere le seguenti:

- 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 d'odore e/o sapore estranei.

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Il 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 categoria richiesta è la I<sup>a</sup> (prima).

La calibratura richiesta è la seguente:

- Limoni cal. 3 (mm.63-72)
- Arance cal. 4 (mm.77-88)
- Mandarini cal. 4 (mm.50-60)
- Clementine cal.4 (mm.50-60)

La calibrazione deve essere omogenea e i frutti presentati in strati ordinati.

Ogni imballaggio deve contenere soltanto agrumi della stessa origine, varietà, qualità, stesso calibro e stesso grado di maturazione.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Per i frutti incartati la carta deve essere sottile, asciutta, nuova e inodore e comunque il condizionamento degli agrumi deve garantire una protezione adeguata e l'imballo deve essere nuovo.

L'imballaggio deve inoltre recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, indelebili e visibili dall'esterno le indicazioni seguenti:

**IDENTIFICAZIONE** - nome e indirizzo o simboli di identificazione rilasciati o riconosciuti da un servizio ufficiale

**NATURA DEL PRODOTTO** - designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per quanto riguarda le clementine e i mandarini per i quali questa designazione è obbligatoria - denominazione della varietà per le arance - designazione del tipo (es: limoni primofiore, clementine senza semi, ecc.)

**ORIGINE DEL PRODOTTO** - paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione della Regione, preferibilmente italiana, di produzione

**CARATTERISTICHE COMMERCIALI** - categoria, calibro corrispondente alle scale di calibrazione, indicazione dell'impiego di un agente conservatore in conformità al regolamento comunitario - deverdizzazione nel caso di superamento delle percentuali normalmente ammesse.

Le *cultivar* richieste sono:

- LIMONI: Sicilia e Campania
- ARANCE: Moro, Tarocco, Sanguinello, Ovale Calabrese, Washington Navel
- MANDARINI: Sicilia e Campania

Le regioni di appartenenza degli agrumi saranno quelle con terreni a vocazione produttiva.

Caratteristiche merceologiche delle **ALBICOCCHES**

Le albicocche della varietà (*cultivar*) derivate da *Prunus armenica* L devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, dopo condizionamento devono presentare le seguenti caratteristiche:

- 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 di 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 tali da consentire:

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

La categoria richiesta è la I<sup>a</sup> (prima).

La buccia tomentosa 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 i frutti presenti. Il peso della razione da somministrare ai degenti deve essere, al netto dello scarto, g. 200.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e contenere albicocche della stessa origine, varietà, qualità e dello stesso calibro e la parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme; la presentazione deve essere quella in uno o più strati ordinati.

Le albicocche devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti, e di sostanze che non provochino alterazioni esterne ed interne al prodotto, inoltre devono essere privi di corpi estranei. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale

NATURA DEL PRODOTTO - designazione della specie "albicocche" - denominazione della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana o paese CEE di provenienza

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, Calibro in mm.

#### Caratteristiche merceologiche delle **BANANE**

Le banane richieste devono essere fornite allo stato fresco, sono esclusi i frutti da cuocere o destinati alla trasformazione industriale, e possedere le seguenti caratteristiche:

- 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 di 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.

La categoria richiesta è la I<sup>a</sup> (prima), il peso al netto della buccia non inferiore a g. 150. La polpa a maturazione completa dovrà presentarsi di colore avorio rosato, omogenea senza semi, dal sapore dolce caratteristico.

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

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente banane di origine, varietà e/o tipo commerciale e qualità identici; la parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Il condizionamento della frutta deve garantire un'adeguata protezione e i materiali utilizzati all'interno devono essere nuovi, puliti e fabbricati con sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei

prodotti, inoltre gli imballaggi devono risultare privi di corpi estranei.

Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani composti minimo da quattro frutti. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o marchio convenzionale rilasciato da un servizio ufficiale

NATURA DEL PRODOTTO - nome della varietà o del tipo commerciale - "banane" se il contenuto non è visibile dall'esterno

ORIGINE DEL PRODOTTO - paese di origine e, per i prodotti comunitari:

- zona di produzione

- denominazione nazionale, regionale o locale

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro espresso in lunghezza minima e, eventualmente, dalla lunghezza massima

#### Caratteristiche merceologiche dei **KIWI o ACTINIDIA**

I kiwi richiesti sono i frutti derivati dall'*Actinidia chinensis* o dall'*Actinidia deliciosa*, allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono essere:

- interi 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 di umidità esterna anormale;

- privi di odore e/o sapore estranei.

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).

La categoria richiesta e la I<sup>a</sup> (prima), i kiwi devono essere di buona qualità, con frutti sodi e polpa senza difetti; devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

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

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà e qualità; inoltre la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme, il condizionamento deve essere tale da garantire un'adeguata protezione. La presentazione richiesta è la selezionata.

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo dell'imballatore o speditore o simbolo riconosciuto

NATURA DEL PRODOTTO - "Kiwi" e/o "Actinidia"

ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana o paese CEE di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro espresso dal peso minimo e massimo dei frutti –

#### Caratteristiche merceologiche delle **MELE e PERE**

Le mele e le pere richieste devono essere fornite allo stato fresco, dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche:

- 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 prive di parassiti;

- praticamente prive di alterazioni dovute ai parassiti;

- prive di umidità esterna anormale;

- prive di odore e/o sapore estranei.

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

- proseguire il processo di maturazione in modo 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 categoria richiesta è la I<sup>a</sup> (prima).

La calibratura richiesta è la seguente:

- Mele: cal. 70-75 (mm. 70-75 di diametro) peso di ciascun frutto al netto dello scarto g. 200.
- Pere: cal. 65-70 (mm. 65-70 di diametro) peso di ciascun frutto al netto dello scarto g. 200.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mele o pere della stessa origine, varietà e qualità ed aventi un grado di maturazione uniforme. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme, la presentazione richiesta deve essere quella in strati ordinati.

Le mele e le pere devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto; i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne del prodotto. Gli imballaggi non devono recare corpi estranei.

Ogni imballaggio deve inoltre recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simboli di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale

NATURA DEL PRODOTTO - designazione della specie "mele" o "pere" - denominazione della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO - regione italiana o paese CEE di provenienza

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro corrispondente alle scale di calibrazione.

Le *cultivar* richieste sono:

#### **MELE:**

- per il consumo a crudo:

- Golden Delicious gialle con polpa croccante dolce aromatica
- Stark Delicious rosse globose con cinque protuberanze od a forma leggermente conica ed allungata
- Renetta grigia tirolese media a polpa compatta un po' acida
- Stay manred o Redstayman a polpa croccante
- Stayman Winsap

- per il consumo da cotto:

- Imperatore o Emperor Alexander grosse a buccia rosso verde e polpa tenera zuccherina

#### **PERE:**

- Abbe Feetel o Abate
- Beurré o Butirra di colore giallo o giallo rossa, a polpa fine, succosissima, zuccherina, molto profumata
- Curé o Curato o Spadona di colore verde o rossa, con polpa zuccherina, acidula, profumata
- Doyenne du Comice o Decana del Comizio
- Kaiser o Imperatore colore giallo scuro, coperta di ruggine, polpa bianca molto succosa, profumata, zuccherina
- William' Duchess o William grossa a buccia giallo rosata con polpa burrosa
- Passe Crassane o Passa Crassana a frutto irregolare, allargato verdastro con sfumature rosse, un po' acidula.

Caratteristiche merceologiche delle **PESCHE** e delle **NETTARINE (pesche Noci)**

Le pesche e le nettarine derivate da *Prunus persica Sieb e Zucc.* richieste devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, devono presentare dopo condizionamento ed imballaggio le seguenti caratteristiche:

- 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 prive di parassiti;
- praticamente prive di attacchi di parassiti;
- prive di 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 categoria richiesta è la I<sup>a</sup> (prima); le pesche e le nettarine di questa categoria devono essere di buona

qualità con caratteristiche proprie della varietà, coltivate su terreni ad alta vocazione produttiva. 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 è "A" corrispondente a 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 di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro; la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme.

La presentazione richiesta è quella in strati ordinati. Il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione adeguata al prodotto, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne alla frutta.

Ogni imballaggio deve inoltre indicare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale

NATURA DEL PRODOTTO - denominazione del prodotto - denominazione della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione regione italiana o paese CEE di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro espresso dai valori minimo e massimo dei diametri o delle circonferenze, oppure mediante il codice d'identificazione "A".

#### Caratteristiche Merceologiche delle **PRUGNE E SUSINE**

I frutti richiesti sono quelli derivati da *Prunus domestica* L., *Prunus insitia* L., *Prunus salicina* Leindley, devono essere forniti allo stato fresco, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; le prugne e le susine devono essere:

- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- praticamente immuni da attacchi parassitari o da malattie;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di 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 da consentire:

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

La categoria richiesta è la I<sup>a</sup> (prima), i frutti di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. La drupa dovrà presentarsi polposa con buccia sottile resistente, liscia e pruinosa con colorazione giallo verdastra o rosso vinosa 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 di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente susine e prugne della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme. La presentazione richiesta è quella in strati ordinati separati l'uno dall'altro.

Il condizionamento deve garantire adeguata protezione del prodotto e i materiali utilizzati nell'imballo devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale

NATURA DEL PRODOTTO - "Susine" o "Prugne", se il contenuto non è visibile dall'esterno - denominazione della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana o paese CEE di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo

Le *cultivar* richieste sono:

- Regina Claudia o Claudia,
- Santa Rosa,
- San Pietro,
- Mirabelle o Burbank,
- Damaschine o Zuccherine

#### Caratteristiche merceologiche dell'**UVA DA TAVOLA**

I frutti richiesti sono quelli derivati dalla *Vitis vinifera* L. o comunemente conosciuta come vite europea, destinati ad essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; le caratteristiche richieste sono le seguenti:

- 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;
- praticamente privi di attacchi parassitari o malattie;
- privi di segni visibili di muffa;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e lo sapore estranei.

Inoltre gli acini devono essere:

- interi;
- ben formati;
- normalmente sviluppati.

I grappoli devono essere stati 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<sup>a</sup> (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 verdastro 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 g. 200.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto grappoli della stessa origine, varietà, categoria e grado di maturazione, e la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme. L'uva deve essere condizionata in modo tale che sia garantita una protezione adeguata, la disposizione deve essere quella ordinata in un solo strato; i materiali utilizzati all'interno devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne al prodotto.

Gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei, salvo presentazione speciale comportante un frammento di tralcio aderente al raspo del grappolo e non eccedente i cm. 5 di lunghezza.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

IDENTIFICAZIONE - nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale

NATURA DEL PRODOTTO - "Uva da tavola", se il contenuto non è visibile dall'esterno - denominazione della varietà

ORIGINE DEL PRODOTTO - denominazione della regione italiana o paese CEE di produzione

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - categoria, calibro

La frutta deve essere consegnata preferibilmente di stagione, secondo il calendario sotto riportato.

#### **GENNAIO**

arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.

#### **FEBBRAIO**

arance, banane, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi.

#### **MARZO**

arance, banane, limoni, mele, pere, pompelmi.

#### **APRILE**

banane, limoni, mele, pere, pompelmi, nespole.

#### **MAGGIO**

banane, ciliege, fragole, lamponi, limoni, mele, pere, pompelmi, prugne, nespole.

#### **GIUGNO**

albicocche, amarene, banane, ciliege, fragole, fichi, limoni, mele, pere, prugne.

#### **LUGLIO**

albicocche, anguria, amarene, banane, ciliege, fichi, limoni, meloni, mele, pere, susine, pesche.

#### **AGOSTO**

albicocche, anguria, banane, limoni, meloni, mele, pere, susine, pesche, prugne.

#### **SETTEMBRE**

banane, fichi, limoni, mele, pere, susine, pesche, prugne, uva.

#### **OTTOBRE**

banane, cachi, limoni, mandaranci, mele, pere, uva.

#### **NOVEMBRE**

arance, ananas, banane, cachi, limoni, mandaranci, mele, pere, pompelmi.

#### **DICEMBRE**

arance, ananas, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.

#### **PER QUANTO NON IN ELENCO VALE COMUNQUE LA CONDIZIONE BASE DI "1^ CATEGORIA".**

**I prodotti ortofrutticoli non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio. Non sono ammessi prodotti imballati alla rinfusa. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.**

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione e che abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti a temperatura e stato igrometrico dell'aria condizionata (conservazione che quindi abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale);
- portino tracce visibili da appassimento con abbassamento di turgore, alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo; siano attaccati da parassiti animali o vegetali;
- siano stati sottoposti a stufatura;
- presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuto ad insufficienza di sviluppo o rachitismo, ad atrofia, a malformazioni o altre anomalie.

### **ALIMENTI SURGELATI**

#### **Caratteristiche Generali**

Gli alimenti surgelati devono essere conformi al Decreto Legislativo 27.01.1992 n.110 recante norme di attuazione della Direttiva 89/108/CEE.

Per alimento *surgelato* s'intende il prodotto sottoposto ad un particolare processo di congelamento detto "surgelazione", che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18° C.

Le materie prime destinate alla produzione d'alimenti surgelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, d'adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.

La preparazione dei prodotti da surgelare e l'operazione di surgelazione devono essere effettuate senza indugio mediante attrezzature tecniche tali da contenere al minimo le modifiche chimiche, biochimiche e microbiologiche.

Le materie prime utilizzate nella produzione degli alimenti surgelati composti possono essere sottoposte ad un precedente trattamento di conservazione e contenere additivi nelle quantità stabilite dal Decreto Ministeriale 27 febbraio 1996, n° 209 e successive modificazioni.

La temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari ad almeno -18° C, è consentita una breve fluttuazione verso l'alto della temperatura purché non superiore a 3° C sia durante il trasporto che durante lo stoccaggio nelle celle.

L'etichettatura degli alimenti surgelati deve riportare le seguenti modalità e integrazioni rispetto a quelle previste per gli altri prodotti:

- denominazione di vendita, completata dal termine "*surgelato*";
- il termine minimo di conservazione completato dall'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalle indicazioni della

temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;  
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;

- l'indicazione del lotto.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio o brina sulla parte più esterna della confezione.

Il ripristino della temperatura deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e +4° C cioè in cella refrigerata.

È tassativamente vietato:

- l'immersione in acqua sia fredda che calda, per il ripristino della temperatura;

- congelare un prodotto fresco o scongelato;

- l'uso della temperatura del forno per desurgelare i prodotti.

Inoltre, i surgelati non devono presentare i seguenti difetti:

- alterazioni di colore o di sapore;

- bruciature da freddo;

- parziali decongelazioni;

- ammuffimenti;

- fenomeno di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

## ORTAGGI SURGELATI

A discrezione dei responsabili della stazione appaltante, la fornitura dei prodotti ortofrutticoli freschi potrà, in tutto o in parte, essere sostituita da prodotti surgelati, in misura comunque non superiore a circa il 30%.

Detti prodotti devono:

- derivare da materie prime rispondenti ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti e comunque sani, in buone condizioni igieniche e in stato di naturale freschezza (non devono aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione), atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge;

- presentarsi in confezioni chiuse all'origine, tali, cioè, da garantire l'autenticità del contenuto e fatte in modo che non ne sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate, non superiori a Kg. 2,5;

- essere consegnati in perfetto stato di surgelazione;

- presentare il colore tipico della specie e cultivar relativa al prodotto in causa;

- avere la data di produzione di chiara e facile lettura.

### Caratteristiche Merceologiche delle **VERDURE SURGELATE** e **LEGUMI SURGELATI**

Le verdure surgelate devono essere di buona qualità e quindi corrispondere alle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto fresco di prima qualità.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18° C.

Le verdure devono risultare:

- accuratamente pulite, mondate, tagliate se il tipo d'utilizzazione lo richiede;

- non presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, o attacchi fungine o attacchi d'insetti, né malformazioni;

- non devono presentare un aspetto "impaccato" ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;

- non devono esserci corpi estranei d'alcun genere né tanto meno insetti o parassiti;

- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;

- la consistenza, dopo desurgelazione, non deve essere legnosa né apparire spappolata.

La glassatura richiesta è quella del 4%.

S'intendono comunque richiamate tutte le caratteristiche generali dei prodotti surgelati.

### **ASPARAGI**

Le punte d'asparagi devono appartenere alla varietà verde o verde violetto con cime diritte di dimensioni uniformi, compatte, rotonde e piene con un calibro di almeno mm. 10 di diametro.

### **BIETOLA IN FOGLIE O ERBETTA**

Le foglie di bietola devono appartenere alla specie *Beta vulgaris* varietà *cicla* normalmente sviluppate ed

esclusa la varietà a coste più grosse.

### **CUORI DI CARCIOFI**

I capolini surgelati devono presentare le brattee interne tenere, verdognole, polpose, ben serrate ed essere esenti da ogni difetto; inoltre i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

### **FAGIOLINI**

I fagiolini surgelati devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo; una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme e il prodotto deve essere privo d'attacchi da *Colletricu lindenmunthianum*. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione *fini*, quindi con diametro non superiore a mm. 9.

### **PISELLI**

I semi richiesti sono quelli appartenenti alla specie *Pisum sativum* L., devono essere di buona qualità, presentare forma, sviluppo, colore della varietà; dopo ripristino della temperatura ambiente devono risultare teneri, succosi, sufficientemente consistenti, non essere farinosi. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione *finissimi*, quindi con un diametro non superiore a mm. 8.

### **SPINACI**

Gli spinaci richiesti sono la varietà a foglia piccola, appartenente alla categoria I<sup>a</sup> (prima) e quindi di buona qualità.

### **MELANZANE**

Per il prodotto surgelato si richiede il calibro e la categoria del prodotto fresco.

### **FAGIOLI**

I fagioli richiesti, appartenenti alla specie *Phaseolus vulgaris*, devono essere di buona qualità, di pezzatura omogenea e privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, non sono ammessi additivi d'alcun genere.

Le *cultivar* richieste sono: Borlotti, Borlottini o Regina, Abbondanza, Cannellino, Bianco di Toscana, di Lima

### **ORTAGGI MISTI E LEGUMI PER MINISTRONE**

Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione indicativa è la seguente: patate 25% - fagiolini 8% - cavolfiore 4% - carote 10% - piselli 10% - cavolo verza 4% - pomodori 8% - borlotti 10% - sedano 5% - zucchine 10% - prezzemolo 0,5% - porri 5% - basilico 0,5%.

### **ORTAGGI MISTI PER MINISTRONE**

Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione indicativa è la seguente:

patate 25% - bietola 25% - zucchini 25% - pomodori 6% - sedano 6% - porri 6% - verza 6% - prezzemolo 0,5% - basilico 0,5%

### **PESCE**

I prodotti devono essere sottoposti a congelazione secondo la buona tecnica commerciale, di ottima qualità, privi di qualsiasi difetto; il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone per formazione di metemoglobina; i grassi non debbono avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali devono essere esenti da bruciature di congelazione.

I filetti di pesce di mare (merluzzo, cernia, platessa, ecc.) e di acqua dolce (persico, trota) devono essere:

- di colore bianco tendente al grigio-rosa, esenti da macchie nere o rossastre, di forma caratteristica, pelle di copertura omogenea, peso di ogni filetto gr. 180 circa cad. di prodotto sgocciolato;

I prodotti ittici congelati devono pervenire da impianti nazionali o comunitari muniti di bollo CE; dovrà essere garantita la continuità della "catena del freddo" a norma del D.M. 15.6.1971, modificato dal D.M. 1.3.1972, dal D.M. 20.6.1972 e dal D.M. 29.1.1981.

La glassatura non dovrà essere superiore al 20%.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **CARNE BOVINA FRESCA**

La carne deve provenire da macelli e sezionamenti nazionali autorizzati all'esportazione in ambito CE e

riportare, oltre ai prescritti bolli sanitari, l'indicazione di classe e di categoria, in base alla griglia CE di classificazione dei bovini (regolamento CE 1183/2006 del 24/07/2006), che non deve essere inferiore a AU2. Le carni devono essere fresche, di vitellone (bovino sotto i 2 anni di età), 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).

Deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità della derrata.

La carne, deve presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione e deve recare bolli sanitari leggibili sulla confezione.

Le carni devono essere fornite sottovuoto.

I prodotti dovranno essere confezionati sottovuoto e disponibili in tutti i tagli anatomici richiesti per le parti ordinate e riportare l'etichettatura conforme alla vigente normativa in materia. Il vuoto deve essere totale e le confezioni non devono evidenziare liquidi di trasudazione. L'involucro, del tipo "per alimenti" deve essere trasparente ed incolore, resistente e non deve alterare le caratteristiche organolettiche della carne o cedere sostanze pericolose. Le confezioni sottovuoto devono essere contenute in idonei imballaggi puliti ed integri.

Le carni, fornite con un giusto grado di frollatura, devono essere tenere, sapide, di grana fine, di colorito rosso rosa-rosso 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 consegnata spolpata e sgrassata, pronta per la cottura, in pezzatura non superiore a kg. 8.

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

Si elencano i tagli di carne indicati per ogni preparazione.

**POLPETTE - Tagli**

REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)

**COTOLETTE - Tagli**

NOCE (bovino adulto)

SCAMONE (bovino adulto)

PETTO (pollo)

FESA (tacchino)

**BISTECCHIE CON OSSO - Tagli**

LOMBATA (vitellone)

**HAMBURGER - Tagli**

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

**SPEZZATINO - Tagli**

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

COPPA (suino)

SPALLA (suino)

SOVRACOSCIA (tacchino)

**ARROSTI - Tagli**

REALE (bovino adulto)

NOCE (bovino adulto)

FESONE (bovino adulto)

LONZA (suino)

FESA (suino)

FESA (tacchino)

**SCALOPPE - Tagli**

NOCE (bovino adulto)

SCAMONE (bovino adulto)

FESA (tacchino)

COSCIA (suino)

**BRACIOLE CON OSSO - Tagli**

LOMBO (suino)

**ROAST BEEF - Tagli**

CONTROFILETTO (bovino adulto)

**BOLLITO - Tagli**

CAPPELLO DI PRETE (bovino adulto) REALE (bovino adulto) GIRELLO (bovino adulto)

**CARNE TRITA - Tagli**

REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)

**FETTINE - Tagli**

SCAMONE (bovino adulto)

CONTROFILETTO (bovino adulto)

**BRASATO - Tagli**

SOTTOFESA (bovino adulto)

**Non si accetta, per alcun motivo, fornitura di carne congelata.**

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di ordinare, in base alle proprie esigenze alimentari e di ricambio organolettico dei pasti, le seguenti carni non bovine:

- coniglio, tacchino, suino, agnello.

Tutte le carni devono rispondere alle vigenti normative in materia di alimenti, devono provenire da animali allevati sul territorio nazionale e macellati in stabilimenti italiani.

Le carni devono essere trasportate con mezzi riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria e sotto l'esclusiva responsabilità del fornitore, nel rispetto delle norme che regolano lo scambio delle carni macellate.

**PETTO DI TACCHINO O FESA DI TACCHINO FRESCHI**

Oltre a presentare i caratteri generali sopra esposti il petto di tacchino richiesto deve provenire da animali allevati in Italia e macellati in stabilimenti nazionali muniti di riconoscimento CE, essere di classe A con un peso unitario non inferiore a kg.5 (cinque), completamente disossato.

Deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità della derrata.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

**COSCE E SOVRACOSCE DI TACCHINO DISOSSATE FRESCHE.**

Devono provenire da animali allevati in Italia e macellati in stabilimenti nazionali muniti di riconoscimento CE.

Oltre a possedere le caratteristiche indicate per il petto o fesa di tacchino, le cosce e le sovracosce devono essere ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, essere prive di zampe sezionate pochi centimetri sotto l'articolazione tarsica; la carne deve presentarsi di colore roseo senza ecchimosi, ematomi, edemi, tagli, lacerazioni e pelle. Le confezioni non devono presentare né liquidi né essudati d'alcun genere.

Deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità della derrata.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

**CONIGLIO NAZIONALE FRESCO**

Oltre ai caratteri generali le carni di coniglio devono provenire da animali allevati in Italia e macellati in stabilimenti nazionali muniti di riconoscimento CE, avere un'età ricompresa tra gli 80 e 120 giorni, avere un peso non inferiore a kg 1,200 -1,300, presentato con la testa senza zampe, scuoiato, eviscerato con breccia addominale completa, reni in sede.

Tipologia di consegna: coniglio intero in confezione originale.

Deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità della derrata.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

**CARNE DI AGNELLO FRESCA**

La carne di agnello richiesta deve provenire da animali allevati in Italia e macellati in stabilimenti nazionali muniti di riconoscimento CE, in confezione sottovuoto pronta al consumo, per il consumo saltuario che si può verificare per le diete speciali; l'età richiesta per la macellazione deve essere compresa tra 100 e 120 giorni di vita.

Inoltre deve possedere le seguenti caratteristiche:

- colore bianco o roseo;
- consistenza molle;
- il taglio è poco resistente, a grana fina, mai marmorizzata;
- grasso di copertura raro, grasso interno bianco, sodo;
- il colore delle superfici articolari bianco plumbeo;
- i fasci muscolari fini, flosci, riuniti da tessuto cellulare molle;

Deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità della derrata.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

## **CARNI SUINE FRESCHE**

La carne suina deve provenire da animali allevati in Italia e macellati in stabilimenti nazionali muniti di riconoscimento CE.

La tipologia dei tagli richiesti: carré, lombate, lonza e coscia intera senza cotenna, per la corrispondenza delle regioni anatomiche richieste vedere l'elenco dei tagli anatomici.

Deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità della derrata.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

## **PRODOTTI CONSERVATI**

### **Caratteristiche Merceologiche del TONNO IN SCATOLA**

Deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti CE, in monoporzione del peso netto (sgocciolato) di gr. 80 nella varietà all'olio extravergine, o di oliva o al naturale ed esclusa quella all'olio di semi.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o esterne.

Deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità della derrata.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

## **PRODOTTI AVICUNICOLI**

### **POLLI NAZIONALI**

Oggetto della fornitura sono polli freschi (broilers) completamente eviscerati, "a busto", privi di testa, collo, zampe e di tutti i visceri e parenchimi interni.

I polli a busto devono provenire da animali allevati in Italia e macellati in stabilimenti nazionali muniti di riconoscimento CE.

Le carcasse devono avere un peso minimo di Kg. 0,900, un peso massimo di Kg. 1,300.

Ogni singola carcassa deve essere munita (a comprova dell'esito favorevole di avvenuta visita ispettiva), di regolare bollo C.E. inamovibile e presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione.

I polli, convenientemente imballati in idonei contenitori, dovranno essere consegnati non oltre 48 ore dalla macellazione.

Deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità della derrata

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **PETTI E COSCE (comprehensive di sopracoscia) DI POLLO FRESCI**

Le carni devono provenire da animali allevati in Italia, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali muniti di riconoscimento CE.

I petti dovranno essere confezionati sottovuoto.

I petti di pollo richiesti oltre ai caratteri generali già enunciati devono appartenere alla classe A. Il peso di ogni petto di pollo deve essere superiore a gr. 300.

Deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità della derrata.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **UOVA**

Oggetto della fornitura sono uova di gallina pastorizzate (ovoprodotti) in confezione da 1 Kg. provenienti da stabilimenti nazionali muniti di bollo CE.

Deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità della derrata.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **PASTA ALIMENTARE**

La pasta deve essere di semola di grano duro e rispondente ai requisiti richiesti stabiliti dal D.L. del 4.7.1967 n. 580 e successive modifiche approvate con Legge 8.6.1971 n. 440 come segue:

- acqua massimo: 12,5%;
- acidità espressa in gradi, massimo 4°;
- ceneri, su 100 parti di sostanza secca: minimo 0,70% e massimo 0,90%;
- cellulosa - su 100 parti di sostanza secca - minimo: 0,20% e massimo: 0,45%;

- sostanze azotate minimo: 10,50%.

Non è permessa l'aggiunta di additivi nè tantomeno di coloranti.

La semola dovrà essere priva degli sfarinati di grano tenero, come si evince dai Metodi Ufficiali, quello rapido Resmini-De Bernardi e il metodo immunochimico Cantagalli-Piazzis.

Le paste si devono presentare di colore giallo ambrato omogeneo, con superfici levigate e, alla rottura 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 specificate: tempo di cottura, resa cioè aumento di peso con la cottura. Devono essere garantiti i formati richiesti; le confezioni devono pervenire sigillate e intatte con tutte le indicazioni previste dal D.L. 27/01/92, n° 109. 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.

**Si richiedono pertanto, le determinazioni analitiche delle singole paste offerte e il risultato della relativa fondamentale prova di cottura(\*), la quale potrà essere eventualmente controllata nella sua veridicità alla consegna della merce, dopo l'aggiudicazione, con possibilità di decadimento della Ditta stessa, qualora la prova non dia risultato soddisfacente.**

Prova di cottura(\*): la pasta deve essere resistente alla cottura:

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

Deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità della derrata.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

#### **PASTA ALIMENTARE FRESCA RIPIENA**

Deve essere fornita per: agnolotti, raviolini, tortellini, tagliatelle, sfoglia per lasagne, gnocchi di patate, ecc.

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

Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e di latticini o carni fresche, potranno essere fornite sia allo stato fresco che in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata protettiva D.P.C.M. n° 311/97. I prodotti dovranno essere esenti da additivi, coloranti e conservanti, gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere dichiarati chiaramente come indicato dalla legge. In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza verranno definiti i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna direttamente con il responsabile della ristorazione.

Inoltre le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità di distribuzione giornaliera senza creare avanzi sfusi del prodotto.

Deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità della derrata.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

#### **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.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

#### **RISO**

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

- riso fine RIBE,
- riso superfino ROMA.
- riso parboiled

La lavorazione normale del riso in oggetto potrà avere le seguenti tolleranze e percentuali:

- grani spuntati: 2%,
- grani rotti: 2,50%,
- grani striati rossi: 2%,
- grani gessati (che si presentano opachi o farinosi): 2,50%,
- grani vaiolati (macchiati): 1,25%,
- grani ambrati (alterazione di colorazione in paglierino chiaro su tutta la superficie): tracce,
- umidità: 14,50%.

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 una eccessiva alterazione di forma.

E' escluso il riso oleato, umido, contenente lolla o sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segala cornuta, il carbone (ustillado carbo), il verde del granoturco, la colpe o 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 essere comunque conforme alle vigenti prescrizioni di legge ed in particolare alla Legge 18/3/1958 n.325 e successive modificazioni, nonché ai decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione dell'annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizione dei difetti, ecc.

Il peso si intende al netto dell'imballaggio, che deve essere non di carta e con le prescritte indicazioni di legge.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

## **OLIO**

### **Olio extravergine d'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 27.1.1968 n. 35, dal Regolamento CE 23.07.2001 n.1513 e successive modificazioni ed integrazioni e dal Regolamento CE 13.06.2002 n.109 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a tutte le altre leggi e regolamenti vigenti in materia.

### **Olio di semi di arachide:**

- ottenuto dalla pressione a freddo del seme sano, ben conservato e scelto dalla pianta erbacea di arachide e rispondente ai seguenti requisiti, nonché a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia:

- a) essere raffinato;
- b) avere un'acidità totale libera, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%;
- c) essere addizionato col 5% di olio di sesamo a reazione cromatica caratteristica;
- d) risultare di colore appena giallognolo, di sapore delicato e gradevole, di buon odore;
- e) non deve presentare difetti all'esame organolettico, quale cattivo odore e sapore ed altri comprovabili attraverso le ricerche normalmente usate nei laboratori chimici, secondo le caratteristiche indicate nei metodi ufficiali di analisi, nè risultare miscelato con olii fluidi o con grassi di origine animale o vegetale o colorato artificialmente.

L'olio dovrà essere consegnato in contenitori sigillati, su cui dovranno essere riportate le seguenti indicazioni:

- nome, ragione sociale del produttore,
- sede dello stabilimento di produzione,
- peso netto,
- mese ed anno di fabbricazione,
- data di scadenza.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

## **BURRO E FORMAGGI**

Oggetto della fornitura sono formaggi da tavola, grana padano e burro fino di centrifuga.

### **BURRO FINE DI CENTRIFUGA**

Il burro deve essere prodotto esclusivamente dalle creme del latte di vacca in stabilimenti nazionali muniti di riconoscimento CE, ai sensi del D.P.R. 54/97, ricavato da latte proveniente da allevamenti nazionali.

Non deve avere un contenuto in peso di materia grassa inferiore all'82%.

Il burro deve essere confezionato in pani di peso netto non superiore ad un chilogrammo e contenuto in involucri chiusi con sigilli, in modo da essere resi inservibili in seguito all'apertura o comunque non manomissibili se non con effrazione.

Deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità della derrata.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **FORMAGGI DA TAVOLA E GRANA PADANO**

I formaggi da tavola somministrati devono essere prodotti in stabilimenti nazionali muniti di riconoscimento CE, con latte in possesso dei requisiti previsti dall'allegato A del D.P.R. 54/97 e proveniente da allevamenti nazionali.

I formaggi devono corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- essere di 1<sup>a</sup> scelta;
- avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità;
- avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- avere pasta uniforme e continua, con occhiatura caratteristica a seconda del tipo;
- crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure o fori.

I formaggi devono essere conformi a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

Deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità delle derrate.

I formaggi da tavola per il consumo nei reparti e nella mensa devono essere consegnati in porzioni di gr. 100/130 in un imballaggio primario sottovuoto o sigillato, ad eccezione dei formaggi utilizzati per le preparazioni dei piatti in cucina che saranno concordati.

In particolare detti formaggi devono essere:

### **CRESCENZA (STRACCHINO)**

- preparato con latte intero di vacca; - a pasta omogenea, molle, di colore che va dal bianco al giallognolo; - con crosta sottilissima e tenera; - materie grasse sulla sostanza secca, non meno del 48%; - stagionatura non più di 15/20 giorni.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **TIPO EMMENTAL (OCCHIATO)**

- preparato con latte intero di vacca;
- pasta morbida, elastica, senza sfogliatura né lacerazioni, disseminata di cavità (occhiature), lucente non umida, di colore giallo, giallo paglierino, di sapore dolce e delicato;
- materie grasse sulla sostanza secca non meno del 45%;
- stagionatura 3 mesi circa.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **FONTAL**

- preparato con latte intero di vacca ad acidità naturale di fermentazione;
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarse occhiature, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce caratteristico, fondente;
- stagionatura non meno di due mesi;
- grasso sulla sostanza secca, non inferiore al 45%.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **GORGONZOLA**

- preparato con latte intero di vacca;
- pasta molle, umida fondente, di colore dal bianco al paglierino con erborinature, di sapore leggermente piccante caratteristico ed aromatico;
- stagionatura da tre mesi a sei mesi;
- contenuto minimo di materie grasse, sulla sostanza secca, non meno del 48%.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **MOZZARELLE**

- ottenute dal latte intero di vacca, pasta bianca, morbida, senza crosta, delicatamente filata lattiginosa, di sapore gradevolmente acidulo, avente una quantità di grasso non inferiore al 42%.
- confezionate a forma ovalica, del peso di gr. 80 - 100 cadauna, sulla quale dovranno essere riportati i dati richiesti dalle disposizioni legislative in materia, in atto al momento della fornitura. Così dicasi se nel caso la merce fosse in contenitori di plastica per alimenti.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **ITALICO**

- preparato integralmente con latte intero di vacca;
- pasta molle, compatta e senza occhiature, bianca e di sapore dolce e fondente;
- crosta sottile;
- stagionatura, 30 giorni circa;
- materie grasse sulla sostanza secca, non meno del 48-50%.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **ROBIOLA DI ROCCAVERANO**

- ottenute da latte intero di vacca, latte di capra o pecora
- forma cilindrica con facce piane, leggermente orlate, diametro di cm. 14/10 -peso medio gr. 400/gr. 250
- pasta finemente granulosa bianco latte sapore delicato tipico della robiola leggermente acidulo, con crosta inesistente
- maturazione rapida circa 3 giorni

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione e al disciplinare di produzione del prodotto.

### **TALEGGIO**

- ottenuto da latte di vacca intero
- forma parallelepipedica quadrangolare, scalzo diritto con facce piane
- peso medio da Kg 1,7 a Kg.2,2
- pasta molle unita colore che va dal bianco al giallo pallido con sapore acidulo leggermente aromatico
- crosta sottile morbida rosata, leggermente rugosa
- maturazione 30-40 giorni
- grasso su secco minimo 48%
- confezione in carta alimentare

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (nei tipi Piana del Sele, Aversana, Pontina)**

- ottenuto da latte di bufala intero
- forma: oltre alla tondeggiate sono ammesse quelle tipiche della zona di produzione bocconcini, nodini, trecce, ciliegine
- peso variabile da gr. 20 a gr. 800 in relazione alla forma
- pasta con struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime 8 -10 ore dopo la produzione e il confezionamento, successivamente tendenza a divenire più fondente; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità bianca grassa dal profumo di fermenti lattici, sapore caratteristico delicato
- aspetto esterno bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa mm. 1 superficie liscia, mai viscida né scagliata
- grasso su secco minimo 52%; umidità massima 65%

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione e al disciplinare di produzione del prodotto.

### **SCAMORZA**

- ottenuto da latte intero di vacca
- forma allungata a bisaccia con altezza e dia metro variabili
- peso da Kg. 0,300 a Kg. 0,400
- pasta a struttura stratiforme omogenea e compatta; sapore gradevole, sapido dell'aroma caratteristico se affumicata crosta sottile
- maturazione rapida 10 giorni
- grasso sul secco 25%

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **ASIAGO**

- ottenuto da latte intero di vacca
- forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso con facce piane o quasi piane
- peso medio forma da 11 a 15 chili con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, altezza 11/15 cm. diametro cm. 30/40
- pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio con occhiatura marcata e irregolare, sapore

delicato gradevole

- maturazione 20-40 giorni
- grasso minimo sulla sostanza secca 44%

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **MONTASIO**

- ottenuto da latte intero di vacca
- forma cilindrica a scalzo basso diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse h. scalzo cm. 6/10 diam. 30/40 in rapporto lavorazione
- peso medio da 5 a 9 kg.
- pasta compatta elastica con leggera occhiatura di colore naturale leggermente paglierino; aroma caratteristico e sapore piccante gradevole
- crosta liscia regolare elastica di colore giallo paglierino -maturazione 60 giorni
- grasso sulla sostanza secca 40%.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **PARMIGIANO REGGIANO**

- ottenuto da latte intero di vacca - forma cilindrica a scalzo alto da 18 a 24 cm. diam da 35 a 45 cm.
- peso da 24 a 40 Kg. comunque mai inferiore a Kg. 24
- pasta minutamente granulosa, frattura a scaglia, occhiatura minuta appena visibile con colore da leggermente paglierino a paglierino, aroma caratteristico fragrante saporito, ma non piccante
- crosta circa 6 mm. di spessore di tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata
- maturazione 12 mesi
- grasso sulla sostanza secca 32%

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione e al disciplinare di produzione del prodotto.

### **PECORINO TOSCANO**

- ottenuto da latte di pecora intero
- forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso di h. cm. 7/11
- peso da 1 a 3 Kg.
- pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita; colore bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera, colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semidura; sapore fragrante accentuato leggermente piccante
- crosta di colore giallo con varie tonalità sino al giallo carico nel tipo a pasta tenera; per il tipo a pasta semidura il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti
- maturazione in 20-40 giorni per il tipo a pasta tenera
- grasso sulla sostanza secca: per il prodotto stagionato non inferiore al 40% per il prodotto fresco non inferiore al 45%

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **GRANA PADANO**

Le caratteristiche del formaggio grana padano devono essere:

- ottenuto esclusivamente da latte intero di vacca;
- a pasta dura, di 1<sup>a</sup> scelta e a lenta maturazione;
- confezione esterna: tinta scura ed oliatura, oppure gialla dorata e naturale (ex D.P.R. 15.10.1973 pubblicato sulla G.U. n.305 del 27.11.1973)
- pasta di colore paglierino, di sapore e aroma fragrante;
- delicato, saporito ma non piccante;
- a struttura minuta granulata con frattura a scaglia, con occhiatura minuta, appena visibile;
- crosta uniforme, priva di screpolature e dello spessore da 4 a 8 mm.
- con non meno del 32% di materie grasse sulla sostanza secca, con impresso il marchio d'origine;
- umidità non più del 34%;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi;
- con suono pieno ed uguale in ogni sua parte, se battuto con le nocche delle dita;
- proveniente dalle zone indicate dal D.P.R. 30.10.1955 n°1269.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione e al disciplinare di produzione del prodotto.

## LATTICINI

### RICOTTA DI VACCA

- Prodotto con siero di latte di vacca
- pasta morbida bianchissima, sapore delicato
- matura in un giorno

Deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità della derrata.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### FORMAGGINI

Formaggio fuso, a base di emmenthal o altri formaggi svizzeri di 1° qualità, con aggiunta di crema e/o burro, contenente sostanza grassa in misura non inferiore al 42% (Legge 02.02.1939 n.396 Tabella a). Prodotto e confezionato nel pieno rispetto delle vigenti disposizioni igieniche e sanitarie, in porzioni di peso netto di gr.25 cad.

Materie grasse sulla sostanza secca: non minore del 35%.

Deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità della derrata.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

**La stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere, quando lo ritenga opportuno, altri tipi di formaggi, freschi o stagionati, esistenti in commercio, anche in confezioni non sottovuoto e porzionate.**

## PRODOTTI DI SALUMERIA

Oggetto della fornitura sono:

- prosciutto cotto (coscia),
- mortadella Bologna 1^ qualità, di suino,
- prosciutto crudo
- coppa
- bresaola

I salumi devono essere prodotti con carne di animali allevati in Italia e provenire da stabilimenti nazionali in possesso di bollo CE.

Tutti i salumi devono essere conformi a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

Tutti i salumi devono essere consegnati in monorazioni sottovuoto o in atmosfera modificata, termosaldati, con le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Deve essere garantita la tracciabilità e rintracciabilità delle derrate.

**I prodotti forniti dovranno garantire l'assenza di proteine o derivati del latte.**

N.B. - Il prosciutto cotto dovrà essere fornito anche intero.

### PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA NAZIONALE DI SUINO:

Dovrà provenire da stabilimenti nazionali in possesso di bollo CE e prodotto con carni di animali allevati in Italia, magro, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, con stagionatura minima di 10 mesi, di peso medio di Kg. 8 circa; la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### MORTADELLA BOLOGNA DI 1^ QUALITA':

Dovrà provenire da stabilimenti nazionali in possesso di bollo CE e prodotto con carni di animali allevati in Italia, 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.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA:** dovrà provenire da stabilimenti nazionali in possesso di bollo CE e prodotto con carni di animali allevati in Italia con stagionatura non inferiore a 10 mesi, di peso non inferiore a 7 Kg., Non salato, anzi preferibilmente di pasta dolce e con caratteristiche organolettiche di gradevolezza. Dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura ed essere

conforme ai requisiti di cui alla Legge 13.02.1990 n.26.

L'alimento deve corrispondere a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione e al disciplinare di produzione del prodotto.

**COPPA:** dovrà provenire da stabilimenti nazionali in possesso di bollo CE e prodotto con carni di animali allevati in Italia.

La coppa deve possedere le caratteristiche fisiche, organolettiche e di stagionatura tipiche del prodotto. L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

**BRESAOLA:** dovrà provenire da stabilimenti nazionali in possesso di bollo CE.

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; 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 e comunque il prodotto deve risultare adatto ad essere affettato.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione e al disciplinare di produzione del prodotto.

### **PREPARATI PER BRODO E CONDIMENTI AL 7% DI ESTRATTO DI CARNE**

I preparati per brodo o condimento, sia nella forma di cubi o sotto altra forma, devono essere prodotti esclusivamente con materie prime autorizzate dal Ministero della Sanità (Legge 13.3.1958 n.296, Legge 6.10.1950 n.836, D.P.R. 30.5.1953 n.567) e successive modificazioni e integrazioni.

I preparati per brodo o condimento dovranno essere privi di glutammato di sodio.

L'estratto di carne deve essere ottenuto per essiccazione dell'estratto ottenuto dalla carne bovina fresca liberata dalle sostanze albuminoidi coagulanti e grassi e deve avere le seguenti caratteristiche:

- residuo secco a 100 non meno dell'80%
- azoto totale (su sostanza secca) non meno dell'11%
- ammoniaca (su sostanza secca) non più dell'1%
- creatinina totale (su sostanza secca) non meno del 78%
- anidride solforica totale (su sostanza secca) non più dell'82%
- ceneri totali (su sostanza secca) non più del 29%
- sostanze grasse (su sostanza secca) non più del 2%
- cloruro sodico calcolato dal cloro presente (su sostanza secca) non più del 5%
- sostanze insolubili in acqua ed in etere etilico (su sostanza secca) non più dell'1%

I preparati per brodo devono essere costituiti da una pasta lievemente cretosa, di odore e sapore caratteristico, di colore bruno scuro per i preparati per brodo a base di estratto di carne e di colore bruno chiaro per quelli a base vegetale; disciolti in acqua bollente debbono dare soluzione liquida o soltanto leggermente torbida e non devono lasciare grumi.

I prodotti devono essere confezionati ed avvolti in un involucro impermeabile o in latte ermeticamente chiuse e debbono recare all'esterno le seguenti indicazioni:

- peso netto del collo; nome della ditta produttrice; mese ed anno di fabbricazione; data di scadenza; la dicitura "preparato per brodo e condimento a base di glutammato" con indicazione delle percentuali dei singoli componenti il prodotto.

La commestibilità e l'inalterabilità del prodotto devono essere garantite per sei mesi dalla consegna, con l'obbligo da parte della ditta fornitrice di sostituire a propria cura e spesa la merce che, entro tale termine, risultasse avariata per cause inerenti alla qualità, alla lavorazione ed alla confezione della merce stessa.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **FARINA**

Farina bianca tipo "00" confezionata in sacchetti da Kg. 1 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 D.Lgs. n. 181/2003. Inoltre il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **FARINA DI GRANOTURCO**

Farina gialla di granoturco confezionata in sacchetti da Kg. 1 per uso alimentare.

La farina deve provenire da granoturco maturo, ben essiccato, non ammuffito o in qualsiasi altro modo guasto, deve corrispondere alle caratteristiche della L.283/1962.

Le confezioni devono essere quelle originali con marchio del fornitore riconosciuto CEE, devono presentarsi integre, sigillate, e riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la durata della conservazione come previsto dal D.Lgs. n° 181/2003. Inoltre il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **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 di ogni bottiglia o tetrabrik deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

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

Le confezioni devono essere fornite in tetrabrik da gr. 200.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA**

Le marmellate e le confetture devono rispondere ai requisiti specificati negli articoli 2 e 3 del D.P.R. 401/82 per essere tali: la massa delle confetture deve presentarsi omogenea e con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida; quella delle marmellate omogenea più o meno compatta.

L'aroma ed il sapore devono corrispondere a quello della frutta di provenienza, l'esame organolettico non deve riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri
  - sineresi
  - cristallizzazione degli zuccheri
  - ammuffimenti
  - presenza di materiali estranei. Per l'etichettatura del prodotto si rimanda all'art. 7 della presente legge.
- La confezione richiesta è quella monoporzione.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **MIELE**

Il miele commercializzato come tale non deve presentare l'aggiunta di alcuno altro prodotto, deve provenire da stabilimenti nazionali e non essere miscelato con miele proveniente da altre nazioni; inoltre non deve:

- presentare odore o sapore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in parte inattivi;
- presentare un'acidità modificata artificialmente;
- essere sottoposto a processi di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine ai sensi del terzo comma dell'art. 1 (miele scolato).

Il miele contiene il 20% circa di acqua, il 68 -80% di fruttosio, il 4 -10% di saccarosio, lo 0,5% di sostanze minerali e piccole quantità di destrina, lipidi e polline.

Il prodotto deve avere una consistenza sciropposa più o meno densa, colorazione dal bianco al giallo, al rossastro, aspetto vischioso e trasparente, odore gradevole e sapore dolce aromatico, caratteri che variano sensibilmente a seconda della provenienza del nettare.

La confezione richiesta è sia la monoporzione che quella da chilo per eventuali scopi di pasticceria, anche per quest'ultima, si specifica, che valgono le caratteristiche richieste per l'uso individuale; la consistenza richiesta è la fluida ed il tipo richiesto è *miele di nettare*.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **BISCOTTI**

I biscotti prodotti con farina alimentare tipo "0" dovranno essere confezionati in bustine ermeticamente sigillate contenenti due fette biscottate del peso complessivo non inferiore a gr. 15, conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **CRAKERS, FETTE BISCOTTATE e CROSTINI**

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. 23/06/93,

n° 283 quindi possedere un tenore di umidità non superiore al 7% in peso del prodotto finito con tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda crackers e fette biscottate, mentre per i crostini non può essere superiore al 10% con tolleranza del 2%. 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, i prodotti devono essere freschi e non presentare odore, sapore e colore anomalo e sgradevole, non devono essere presenti coloranti artificiali.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **PANE COMUNE**

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. È 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 imbiancanti o altro non consentito alla legge; inoltre la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di fibra.

Il pane deve inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta friabile, omogenea, aderente alla mollica, di colore caratteristico per i vari tipi di pane
- mollica di colore paglierino chiaro a porosità regolare con vacuoli numerosi ed uniformi e regolari, priva di cavità per difettosa lievitazione, elastica, superficie lucida, deve possedere odore gradevole caratteristico
- volume notevole, cioè pane leggero
- aroma e sapore caratteristici e gradevoli.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come dai D.M. 25/06/81 e 26/04/93, n° 220
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 04/07/67, n° 580

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

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **PANE INTEGRALE**

Il pane deve essere prodotto con lievitazione naturale da farina integrale che non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, e deve essere priva di residui di fitofarmaci, di antiossidanti, di conservanti o altro. Per le altre caratteristiche si rimanda a quelle prescritte per il pane comune.

Inoltre all'analisi organolettica il gusto e l'aroma non devono presentare eccessivo sapore di lievito di birra, odore rancido, sapore di farina cruda, di muffa o altro.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **PANE ALL'OLIO**

Il pane deve essere a lievitazione naturale, con aggiunta di olio di oliva ed escluso l'olio di sansa e quello di oliva rettificato; devono essere specificati gli ingredienti usati nella fabbricazione e comunque deve possedere non meno del 4,5% di sostanza grassa totale riferito alla sostanza secca.

Anche per questo tipo di pane si fa riferimento alle caratteristiche generali.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **PANE GRATTATO**

Il prodotto richiesto dovrà provenire dalla macinazione di pane confezionato con farina 00 secco, e comunque proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinato di frumento 00, acqua, lievito naturale, con caratteristiche corrispondenti alle norme dettate nella legge n° 580/67, la confezione richiesta è quella originale con marchio del produttore e conforme a quanto previsto nel D.Lgs. 27/01/92, n° 109.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **GRISSINI**

Questi prodotti devono essere confezionati in conformità alla legge 29/07/67 n° 580 art. 22, le confezioni devono essere chiuse ed intatte e in monoporzione.

Il prodotto dovrà essere preparato con olio d'oliva e farina alimentare tipo "O" e confezionato in sacchetti da gr.12 circa e dovrà rispettare le norme di etichettatura previste dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 e successive modificazioni e integrazioni.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **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.

Per il latte intero si richiedono le caratteristiche del latte fresco pastorizzato di alta qualità stabilite dal D.M. 185/91.

Deve inoltre essere prodotto in stabilimenti italiani in possesso di bollo CE e provenire da allevamenti nazionali.

Dovrà essere consegnato in confezioni da lt. 1 o da lt. 0,500, secondo i fabbisogni dell'A.S.L. N.20.

La consegna deve avvenire il giorno stesso del consumo entro le ore 8.00.

La data di ricevimento deve essere al massimo tre giorni prima della scadenza.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **LATTE PARZIALMENTE SCREMATO DI VACCA**

Il latte deve essere prodotto in stabilimenti italiani in possesso di bollo CE e provenire da allevamenti nazionali.

Dovrà essere consegnato in confezioni da lt. 1 o da lt. 0,500, secondo i fabbisogni dell'A.S.L. N.20.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **LATTE SCREMATO DI VACCA**

Il latte deve essere prodotto in stabilimenti italiani in possesso di bollo CE e provenire da allevamenti nazionali.

Dovrà essere consegnato in confezioni da lt. 1 o da lt. 0,500, secondo i fabbisogni dell'A.S.L. N.20.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **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, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- polarizzazione almeno 99,70%;
- umidità 0,05%;
- colore da bianco avorio a bianco paglierino;
- cristalli caratteristici del sistema monoclino;
- sapore dolce tendente al miele;
- contenuto in zucchero invertito al massimo 0,040% in peso;
- perdita per l'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- contenuto residuo in anidride solforosa 15mg./kg.

Le confezioni devono 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 pezzature da kg. 1 e in bustine da gr. 10; lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **ZUCCHERO DI CANNA GREGGIO**

Per zucchero di canna s'intende quello proveniente dalla canna da zucchero o *Saccharum officinarum*, ha la stessa composizione del raffinato, ha una colorazione giallognola o brunastra, odore e sapore gradevole.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

## **THE'**

Oggetto della fornitura è il puro thè di Ceylon a foglia corta in confezioni filtro.

Il the richiesto è ricavato dalle foglie di *Thea Chinensis* escluso quello colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali, o the anche parzialmente esaurito od avariato, o foglie d'altre piante.

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

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

## **THE DETEINATO**

Il the deteinato deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,10% di caffeina riferito a cento parti di sostanza secca;
- il residuo massimo del diclorometano impiegato per l'estrazione della caffeina, espresso come tale, non deve superare le 5 ppm;
- il tenore d'umidità deve essere compreso tra il 6 e il 10 per cento; tali valori devono essere intesi come perdita di peso registrata a 105° + o - 4° C dopo 6 ore, a pressione atmosferica.

La scritta "the deteinato" con la precisazione "caffeina non superiore a 0,10%" deve essere ben evidente sulle confezioni.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

## **CAFFÈ TORREFATTO**

Il caffè torrefatto deve corrispondere ai requisiti del D.P.R. 16/02/73 n° 470, la miscela richiesta è quella costituita da 70% coffea Arabica, 15% coffea Canephora e 15% coffea Liberica.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

## **ORZO SOLUBILE**

L'orzo solubile richiesto è quello derivato dalla disidratazione dell'orzo torrefatto e composto solo da sostanze estraibili dall'orzo.

Il prodotto deve essere esente da attacchi parassitari, deve presentarsi puro senza corpi estranei, le confezioni devono riportare le indicazioni contenute nel D.Lgs. 181/2003.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

## **CAMOMILLA**

Il prodotto richiesto sono le infiorescenze della *Matricaria Camomilla* allo stato secco, del tipo sopraffina bottonata, oppure extra, oppure fiori puri costituita da capolini integri con lunghezza massima dei gambi cm. 1, e residuo fisso in ceneri massimo 13%.

La confezione richiesta è quella in bustine, con ben specificato l'anno di produzione.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

## **SALE ALIMENTARE**

Oggetto della fornitura sono il sale alimentare raffinato iodato e il sale alimentare iodato grosso da cucina. Tali prodotti dovranno essere confezionati in involucri da Kg.1.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione, in particolare la Legge 55 del 21.3.2005.

## **ACETO**

Il prodotto deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini con acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr.6 per 100 mm. ed un quantitativo di alcole non superiore all'1,5% in volume. Deve essere comunque conforme alle norme contenute nel D.P.R. 12.2.65 n.162 e successive modificazioni.

Sui recipienti dovranno essere riportati:

- la denominazione "aceto o aceto di vino",
- l'indicazione della ditta produttrice,
- la sede dello stabilimento,
- la quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione di acidità e gli estremi dell'autorizzazione ministeriale

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

## **MISCELA DI VEGETALI IN SCATOLA PER INSALATA DI RISO**

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

I vegetali contenuti devono corrispondere alle specie botaniche alle cultivar dichiarate in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo o oli di semi non deve essere spaccato né spappolato per effetto

di un eccessivo trattamento termico.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982.

Ogni contenitore deve riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 181/2003 e successivi aggiornamenti.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **OLIVE VERDI E NERE**

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dal D.P.R. n.327/80 art.64 e D.P.R. n.322/82.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **CAPPERI**

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, D.P.R. n.327 del 30 giugno 1980 art.64 e D.P.R. n.322/82, e precisamente:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice]
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni tra gli 1 e i 5 kg., come previsto dal D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art.67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **FUNGHI PORCINI SECCHI**

Devono essere preconfezionati e non essere trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

Il prodotto allo stato secco è costituito da sezioni di fungo anche a pezzi, corrispondente ai "funghi porcini speciali" come da D.M. 9.10.1998, le briciole presenti devono derivare esclusivamente da frammenti di manipolazione, colore da crema a nocciola, sapore medio intenso, gradevole al palato, tipico dei porcini di bosco.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **FUNGHI CHAMPIGNON AL NATURALE**

Devono essere in contenitori riportanti le dichiarazioni previste dal D.P.R. n.327/80 art.64 e D.P.R. n.322/82, e precisamente:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni tra gli

1 e i 5 kg., come previsto dal D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art.67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **FAGIOLI BORLOTTI AL NATURALE**

Devono essere in contenitori riportanti le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 181/2003.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni tra gli 1 e i 5 kg., come previsto dal D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art.67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **PEPE NERO IN GRANI**

I grani devono essere compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie; devono presentare il tipico aroma.

L'aggiunta al pepe in grani di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata, art.9 legge n.283 del 30 aprile 1962.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **PEPE NERO MACINATO IN GRANI**

Deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei.

Deve presentare il tipico aroma.

L'aggiunta al pepe macinato di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata, art.9 legge n.283 del 30 aprile 1962.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **ZAFFERANO**

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. n.2217 del 12 novembre 1936.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **SPEZIE ED AROMI (ORIGANO IN FOGLIE, CHIODI DI GAROFANO, NOCE MOSCATA)**

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **CHIODI DI GAROFANO**

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **NOCE MOSCATA**

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### **ORIGANO**

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

## ALIMENTI CONSERVATI

### YOGURT

Lo yogurt richiesto deve essere prodotto in stabilimenti nazionali muniti di bollo CE, con latte proveniente da allevamenti italiani; 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.Lgs. n 181/2003.

La pezzatura richiesta è quella da gr. 125.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0° C e 4° C come da D.P.R. 327/80.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### BUDINO

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;

le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e D.P.R. 322/82; non devono contenere ingredienti o additivi non consentivi dalla legge.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### GELATI

Le confezioni richieste sono individuali ed anche se tali devono riportare la data di scadenza e gli ingredienti contenuti; la pezzatura richiesta indicativa è quella di gr. 100.

I gelati dovranno inoltre essere trasportati e conservati rispettando le temperature previste dal D.P.R. 327/80, le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 181/2003, assolutamente privi di brina sulla confezione e di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura che siano indici di "colpo di calore" subito dal prodotto.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

## BEVANDE

### VINI DA TAVOLA

Il vino deve essere di pura uva, di sapore morbido, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le leggi vigenti in materia (D.P.R. 12.2.1965 n. 162 e successive modificazioni) confezionato in bottiglie da lt. 0,250 con tappo a corona o in tetrabrik portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice, con indicata la gradazione alcolica complessiva del vino, che non deve essere inferiore a 11° per il vino rosso e 10° per il vino bianco.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### ACQUA MINERALE

Deve essere fornita acqua oligominerale, naturale e gasata, ovvero avente un residuo fisso inferiore a mg./lt. 200. Deve essere fornita in confezioni da lt. 1 e da lt. 0,500.

Il prodotto da fornire dovrà corrispondere a tutte le condizioni previste dalle leggi in vigore (R.D. 27.7.1934 n. 1265; D.P.R. 19.5.1958 n. 719 - (Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gasate e delle bibite analcoliche gasate e non gasate, confezionate in recipienti chiusi) e successive modificazioni.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### BIBITE

I prodotti da fornire dovranno corrispondere a tutte le condizioni previste dalle leggi in vigore (R.D. 27.7.1934 n. 1265; D.P.R. 19.5.1958 n. 719 - (Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gasate e delle bibite analcoliche gasate e non gasate, confezionate in recipienti chiusi) e successive modificazioni.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

### BIRRA

Il prodotto da fornire dovrà corrispondere a tutte le condizioni previste dalla legge 16 agosto 1962, n. 1354 e successive modificazioni.

L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione.

## ALTRE DERRATE

Pag. 86 di 134

Oltre alle derrate indicate potranno essere richieste, secondo i fabbisogni della Cucina centrale dell'ASL 20, altre derrate alimentari che dovranno rispondere a tutte le caratteristiche richieste dalle normative vigenti.

**La ditta offerente dovrà assicurare per tutta la fornitura di generi alimentari come sopra richiesti l'attuazione della direttiva 93/43/CEE sull'igiene degli alimenti, di cui al Regolamento comunitario n. 852/2004.**

**N.B. TUTTI I PRODOTTI CONFEZIONATI, AL MOMENTO DELLA CONSEGNA, DOVRANNO AVERE ALMENO IL 75% RESIDUO DELLA LORO VITA COMMERCIALE.**

## MANUTENZIONI ORDINARIE

### 1. Oggetto del presente allegato

#### Interventi di manutenzione ordinaria e controllo a carico del Fornitore

Oggetto del presente allegato sono gli interventi di manutenzione ordinaria da effettuare, attraverso controlli periodici, sui macchinari, sugli impianti, sulle attrezzature e sugli arredi e sui locali che vengono presi in consegna per l'espletamento del Servizio di Ristorazione collettiva.

Per manutenzioni ordinarie si intendono tutte quelle operazioni che riguardano **opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione** di materiali e/o finiture – se riferite al sistema edilizio – e di materiali e/o di componentistica anche interna – se riferite a macchine, attrezzature o impianti tecnologici. La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto del sopralluogo e preso in consegna con verbale di consegna.

La determinazione del tipo di intervento da effettuare (sostituzione del bene non funzionante o di parte di esso o ripristino della funzionalità del bene stesso) il cui onere è posto a carico del Fornitore, scaturisce da una preventiva verifica e da un controllo anche visivo dell'efficienza e funzionalità dei singoli punti individuati nel presente allegato.

Il fornitore, al verificarsi di un guasto o difetto rilevato indipendentemente dagli interventi periodici programmati, è comunque tenuto ad effettuare il necessario intervento di manutenzione entro le 72 (settantadue) ore dal verificarsi del guasto

#### LEGENDA FREQUENZA CONTROLLI

**S** = Settimanale

**M** = Mensile

**T** = Trimestrale

**Sm** = Semestrale

**A** = Annuale

**S.n.** = Secondo necessità

**In tutti i locali dell'ASL AL ad uso esclusivo dell'Impresa appaltatrice, la stessa è comunque tenuta ad effettuare le manutenzioni sopra descritte su tutti gli impianti antincendio: estintori, idranti/naspi, rivelazione fumi, gas ecc.**

2. Sezione 1: Interventi di manutenzione ordinaria presso i locali adibiti a cucina

2.1 Macchinari

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	<b>MACCHINE ELETTRICHE IN GENERALE</b>	<i>componenti di segnalazione, interruzione, commutazione</i>	Sm
		<i>isolamento resistenze elettriche</i>	Sm
		<i>isolamento connettori cavi elettrici</i>	Sm
		<i>cavi di alimentazione</i>	Sm
2)	<b>MACCHINE DI PREPARAZIONE PASTI</b>	<i>gruppo miscelatore acqua, sifone, e troppo pieno dei lavelli</i>	Sm
		<i>assieme di tavoli, scaffali, lavatoi e armadi</i>	Sm
		<i>cuscinetti di scorrimento portine armadi e cassette tavoli</i>	Sm
		<i>cavi di alimentazione</i>	Sm
3)	<b>MACCHINE DI COTTURA PASTI</b>	<i>rubinetti dei piani di cottura a gas</i>	T
		<i>bruciatori</i>	T
		<i>dispositivi di accensione e sicurezza gas/ micropiloti</i>	T
		<i>valvole meccaniche di sicurezza e di sfiato di forni, pentole, ecc</i>	T
		<i>cerniere e tenuta porta dei forni</i>	T
		<i>sonde di controllo livello di cuocipasta, forni a vapore</i>	T
		<i>boiler cuocipasta, forni a vapore</i>	T
		<i>cerniere portina forni statici</i>	Sm
		<i>cerniere coperchi pentole e brasiere</i>	Sm
		<i>vite senza fine del meccanismo sollevamento brasiere</i>	Sm
		<i>filtri ingresso acqua di forni, cuocipasta, ecc.</i>	Sm
		<i>raccordi di allacciamento gas delle macchine</i>	Sm
		<i>organi ed isolamento del circuito elettrico</i>	Sm

<i>N°</i>	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
4)	<b>MACCHINE DI REFRIGERAZIONE</b>	<i>cerniere e guarnizione tenuta porte</i>	T
		<i>microinterruttore porta</i>	T
		<i>evaporatore</i>	T
		<i>tubazioni scarico condensa</i>	T
		<i>termostati controllo temperatura</i>	T
		<i>ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>	T
		<i>ventilatore celle</i>	T
		<i>circuito refrigerante</i>	A
		<i>circuito elettrico</i>	A
		<i>contatti del relè di spunto dei compressori</i>	A
5)	<b>MACCHINE DI LAVAGGIO</b>	<i>circuito di risciacquo</i>	T
		<i>dosatori detersivi e brillantanti</i>	T
		<i>livelli acqua in vasca</i>	T
		<i>termostati e termometri</i>	T
		<i>getti di lavaggio e risciacquo</i>	T
		<i>nastro lavastoviglie</i>	T
		<i>dispositivi fine corsa</i>	T
		<i>filtri ingresso acqua</i>	Sm
		<i>resistenze vasca</i>	Sm
		<i>boiler</i>	Sm
6)	<b>AFFETTATRICE</b>	<i>Corpo affilatoio</i>	M
		<i>Coprilama</i>	M
		<i>Carter di protezione</i>	M
		<i>Dispositivo di sicurezza a bassa tensione</i>	Sm

<b>N°</b>	<b>MACCHINE</b>	<b>COMPONENTI DA MANUTENERE</b>	<b>FREQUENZA CONTROLLO</b>
7)	<b>APRISCATOLE</b>	<i>comando sicurezza</i>	<b>Sm</b>
		<i>coltelli</i>	<b>Sm</b>
		<i>cablaggio componenti elettriche</i>	<b>A</b>
8)	<b>ARMADIO STERILIZZA COLTELLI A RAGGI U.V.</b>	<i>Tube germicida a raggi U.V.</i>	<b>M</b>
9)	<b>BILANCIA ELETTRONICA DA TAVOLO</b>	<i>cablaggio componenti elettriche</i>	<b>A</b>
10)	<b>BILICO A FILO PAVIMENTO</b>	<i>Quadrante di lettura</i>	<b>Sn</b>
		<i>Sistema di rotazione quadrante</i>	<b>Sn</b>
		<i>Sistema di bloccaggio</i>	<b>Sn</b>
		<i>Cuscinetti in pietra dura e acciaio speciale</i>	<b>Sn</b>
		<i>Ammortizzatore termostatico regolabile</i>	<b>Sn</b>
11)	<b>BIRIDUTTORE CON ATTACCO PER GRATTUGIA</b>	<i>Ventola</i>	<b>Sm</b>
		<i>Motore</i>	<b>Sm</b>
12)	<b>BRASIERA AUTOMATICA RIBALTABILE, MONOBLOCCO, TOP, A SBALZO FUNZIONAMENTO: ELETTRICO</b>	<i>Termostato</i>	<b>Sm</b>
		<i>Cerniere coperchio</i>	<b>A</b>
		<i>Vite senza fine meccanismo sollevamento</i>	<b>A</b>
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	<b>A</b>

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
13)	<b>BRASIERA AUTOMATICA RIBALTABILE, MONOBLOCCO, TOP, A SBALZO FUNZIONAMENTO: A GAS</b>	<i>Micropilotti</i>  <i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>  <i>Termostato</i>  <i>Cerniere coperchio</i>  <i>Vite senza fine meccanismo sollevamento</i>  <i>Filtri ingresso acqua</i>  <i>Raccordi allacciamento gas</i>	T  T  <b>Sm</b>  <b>A</b>  <b>A</b>  <b>A</b>
14)	<b>BRASIERA TOP CON SOLLEVAMENTO MANUALE FUNZIONAMENTO: ELETTRICO</b>	<i>Filtri ingresso acqua</i>  <i>Termostato</i>  <i>Cerniere coperchio</i>  <i>Vite senza fine meccanismo sollevamento</i>	<b>A</b>  <b>Sm</b>  <b>A</b>  <b>A</b>
15)	<b>BRASIERA TOP CON SOLLEVAMENTO MANUALE FUNZIONAMENTO: A GAS</b>	<i>Micropilotti</i>  <i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>  <i>Termostato</i>  <i>Cerniere coperchio</i>  <i>Vite senza fine meccanismo sollevamento</i>  <i>Filtri ingresso acqua</i>  <i>Raccordi allacciamento gas</i>	T  T  <b>Sm</b>  <b>A</b>  <b>A</b>  <b>A</b>

<i>N°</i>	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
16)	<b>CAPPA D'ASPIRAZIONE A PARETE O CENTRALE A FLUSSO COMPENSANTE DOTATA DI FUSSI DI CATTURA DELL'ARIA</b>	<i>Vaschetta raccogli grasso</i>	<b>Sm</b>
		<i>Aspiratore</i>	<b>Sm</b>
		<i>Filtri</i>	<b>Sm</b>
		<i>Sistema di abbattimento degli odori</i>	<b>Sm</b>
17)	<b>CARRELLI SERVIZIO</b>	<i>ruote</i>	<b>Sm</b>
		<i>viti/bulloneria</i>	<b>Sm</b>
18)	<b>CELLE FRIGORIFERE A BASSA TEMPERATURA E TEMPERATURA POSITIVA CON UNITA' REFRIGERANTE A PARETE O REMOTA</b>	<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	<b>T</b>
		<i>Cerniere e guarnizione tenuta porte</i>	<b>T</b>
		<i>Azionamento microinterruttore porta</i>	<b>T</b>
		<i>Sbrinamento evaporatore</i>	<b>T</b>
		<i>Tubazioni scarico condensa</i>	<b>T</b>
		<i>Termostati controllo temperatura</i>	<b>T</b>
		<i>Ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>	<b>T</b>
		<i>Ventilatore cella</i>	<b>T</b>
		<i>Circuito refrigerante</i>	<b>A</b>
		<i>Circuito elettrico</i>	<b>A</b>
		<i>Contatti del relè di spunto dei compressori</i>	<b>A</b>
		<i>Circuito idrico dei fabbricatori di ghiaccio</i>	<b>Sm</b>
<i>Filtro elettrovalvola ingresso acqua</i>	<b>Sm</b>		

<i>N°</i>	<b>MACCHINE</b>	<b>COMPONENTI DA MANUTENERE</b>	<b>FREQUENZA CONTROLLO</b>
19)	<b>CENTRIFUGA PER VERDURE</b>	<i>Controcestello</i>	<b>M</b>
		<i>Elettrofreno</i>	<b>M</b>
20)	<b>CUOCIPASTA AUTOMATICO FUNZIONAMENTO: ELETTRICO</b>	<i>Sonde di livello</i>	<b>S</b>
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	<b>A</b>
		<i>Boiler</i>	<b>T</b>
		<i>Cerniere coperchio</i>	<b>A</b>
21)	<b>CUOCIPASTA AUTOMATICO FUNZIONAMENTO A GAS</b>	<i>Sonde di livello</i>	<b>S</b>
		<i>Boiler</i>	<b>T</b>
		<i>Micropiloti</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	<b>T</b>
		<i>Cerniere coperchio</i>	<b>A</b>
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	<b>A</b>
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	<b>A</b>
22)	<b>CUOCIPASTA AUTOMATICO FUNZIONAMENTO A VAPORE</b>	<i>Sonde di livello</i>	<b>S</b>
		<i>Boiler</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di accensione</i>	<b>T</b>
		<i>Cerniere coperchio</i>	<b>A</b>
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	<b>A</b>
		<i>Raccordi allacciamento vapore</i>	<b>A</b>
23)	<b>CUTTER</b>	<i>Filo delle lame</i>	<b>M</b>
		<i>Dispositivi di alimentazione</i>	<b>M</b>
		<i>Dispositivo di sicurezza a bassa tensione</i>	<b>Sm</b>

<i>N°</i>	<b>MACCHINE</b>	<b>COMPONENTI DA MANUTENERE</b>	<b>FREQUENZA CONTROLLO</b>
24)	<b>FORMATRICE AUTOMATICA PER HAMBURGER E POLPETTE</b>	<i>Livello olio motore</i>	<b>S</b>
		<i>Cablaggio componenti elettriche</i>	<b>Sm</b>
25)	<b>FORNO A CONVEZIONE E VAPORE GENERAZIONE VAPORE DIRETTO, INDIRETTO, CON BRUCIATORE A GAS</b>	<i>Filtro grassi</i>	<b>S</b>
		<i>Ugello dell'umidificatore della cella</i>	<b>S</b>
		<i>Valvola di sicurezza</i>	<b>S</b>
		<i>Indicatore di livello</i>	<b>M</b>
		<i>Filtro acqua</i>	<b>T</b>
		<i>Valvola di sicurezza</i>	<b>T</b>
		<i>Fascio tubiero</i>	<b>Sm</b>
		<i>Bruciatore</i>	<b>Sm</b>
		<i>Filtro</i>	<b>Sm</b>
		<i>Ventola</i>	<b>Sm</b>
		<i>Elettrodi</i>	<b>Sm</b>
		<i>Caldaia</i>	<b>A</b>
		<i>Scudi parafiamma</i>	<b>A</b>
26)	<b>FORNO A MICROONDE</b>	<i>Resistenze</i>	<b>T</b>
		<i>Camera di cottura</i>	<b>Sm</b>
		<i>Isolamento del circuito elettrico</i>	<b>A</b>

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
27)	<b>FORNO A TERMOCONVEZIONE FUNZIONAMENTO ELETTRICO E A GAS</b>	<i>Filtro grassi</i>  <i>Ugello dell'umidificatore della cella</i>  <i>Guarnizione in gomma della porta</i>  <i>Elettrovalvola gas</i>  <i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>  <i>Cerniere porte</i>  <i>Sonde di controllo livello</i>	<b>S</b>  <b>S</b>  <b>S</b>  <b>T</b>  <b>T</b>  <b>T</b>
28)	<b>FORNO PER PIZZA FUNZIONAMENTO ELETTRICO</b>	<i>Guarnizione in gomma della porta</i>  <i>Cerniere porte</i>  <i>Sonde di controllo livello</i>	<b>S</b>  <b>T</b>  <b>T</b>
29)	<b>FORNO PER PIZZA FUNZIONAMENTO A GAS</b>	<i>Guarnizione in gomma della porta</i>  <i>Elettrovalvola gas</i>  <i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>  <i>Cerniere porte</i>  <i>Sonde di controllo livello</i>	<b>S</b>  <b>T</b>  <b>T</b>  <b>T</b>  <b>T</b>
30)	<b>FRIGGITRICE MONOBLOCCO, A SBALZO, TOP FUNZIONAMENTO: ELETTRICO</b>	<i>Dispositivi di accensione e sicurezza</i>	<b>T</b>
31)	<b>FRIGGITRICE MONOBLOCCO, A SBALZO, TOP FUNZIONAMENTO: A GAS</b>	<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	<b>T</b>

<b>N°</b>	<b>MACCHINE</b>	<b>COMPONENTI DA MANUTENERE</b>	<b>FREQUENZA CONTROLLO</b>
32)	<b>FRIGORIFERO ORIZZONTALE- VERTICALE TEMPERATURA POSITIVA</b>	<i>Guarnizioni in gomma</i>	<b>S</b>
		<i>Condensatore</i>	<b>T</b>
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	<b>T</b>
33)	<b>FRULLATORE FUNZIONAMENTO: ELETTRICO</b>	<i>Dispositivi di sicurezza</i>	<b>Sm</b>
		<i>Cablaggio componenti elettriche</i>	<b>Sm</b>
34)	<b>FRY TOP CON PIASTRA IN ACCIAIO LISCIA/RIGATA FUNZIONAMENTO: ELETTRICO</b>	<i>Zone perimetrali piano di cottura</i>	<b>S</b>
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza</i>	<b>T</b>
35)	<b>FRY TOP CON PIASTRA IN ACCIAIO LISCIA/RIGATA FUNZIONAMENTO: A GAS</b>	<i>Zone perimetrali</i>	<b>S</b>
		<i>Bruciatori</i>	<b>S</b>
		<i>Rubinetti gas</i>	<b>T</b>
		<i>Minimo dei bruciatori</i>	<b>T</b>
		<i>Micropiloti</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	<b>T</b>
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	<b>A</b>
36)	<b>FUOCHI FUNZIONAMENTO: A GAS</b>	<i>Bruciatori</i>	<b>S</b>
		<i>Ingrassaggio rubinetti gas</i>	<b>T</b>
		<i>Minimo dei bruciatori</i>	<b>T</b>
		<i>Micropiloti</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	<b>T</b>

<i>N°</i>	<b>MACCHINE</b>	<b>COMPONENTI DA MANUTENERE</b>	<b>FREQUENZA CONTROLLO</b>
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	<b>A</b>
37)	<b>IMPANATRICE</b>	<i>comandi elettrici/ spie</i>	<b>T</b>
		<i>sicurezze</i>	<b>T</b>
		<i>nastro pane/uovo</i>	<b>T</b>
		<i>Cablaggio componenti elettrici</i>	<b>A</b>
38)	<b>LAVAMANI CON COMANDO A PEDALE O A GINOCCHIO</b>	<i>Gruppo miscelatore acqua</i>	<b>Sm</b>
		<i>Leva di comando</i>	<b>Sm</b>
39)	<b>LVAOGGETTI LAVASTOVIGLIE PER PENTOLE, STOVIGLIE, PIATTI</b>	<i>Circuito di risciacquo</i>	<b>T</b>
		<i>Dosatore detersivo</i>	<b>T</b>
		<i>Sonda di livello e campana presa pressione</i>	<b>T</b>
		<i>Termostati e termometri</i>	<b>T</b>
		<i>Getti e ugelli di lavaggio</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di fine corsa</i>	<b>T</b>
		<i>Filtri meccanici su condotta ingresso acqua</i>	<b>Sm</b>
		<i>Boiler</i>	<b>Sm</b>
40)	<b>LAVASTOVIGLIE A NASTRO</b>	<i>Circuito di risciacquo</i>	<b>T</b>
		<i>Dosatore detersivo</i>	<b>T</b>
		<i>Sonda di livello e campana presa pressione</i>	<b>T</b>
		<i>Termostati e termometri</i>	<b>T</b>
		<i>Getti e ugelli di lavaggio</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di fine corsa</i>	<b>T</b>
		<i>Filtri meccanici su condotta ingresso acqua</i>	<b>Sm</b>
		<i>Boiler</i>	<b>Sm</b>

<b>N°</b>	<b>MACCHINE</b>	<b>COMPONENTI DA MANUTENERE</b>	<b>FREQUENZA CONTROLLO</b>
41)	<b>LAVAVERDURE AUTOMATICA A VASCA RIBALTABILE</b>	<i>Dispositivo ribaltamento vasca</i>	<b>M</b>
		<i>Valvola idraulica di scarico</i>	<b>M</b>
		<i>Valvola per la regolazione del lavaggio</i>	<b>M</b>
		<i>Valvola ingresso acqua</i>	<b>M</b>
		<i>Elettropompa di lavaggio</i>	<b>M</b>
		<i>Cilindro idraulico</i>	<b>M</b>
42)	<b>LAVAVERDURE A VASCA FISSA CON CENTRIFUGA</b>	<i>Valvola idraulica di scarico</i>	<b>M</b>
		<i>Valvola per la regolazione del lavaggio</i>	<b>M</b>
		<i>Valvola ingresso acqua</i>	<b>M</b>
		<i>Elettropompa di lavaggio</i>	<b>M</b>
43)	<b>LAVELLO SINGOLO E DOPPIO CON GOCCIOLATOIO</b>	<i>Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno dei lavelli</i>	<b>Sm</b>
44)	<b>LAVELLO SINGOLO E DOPPIO CON GOCCIOLATOIO – ARMADIATO</b>	<i>Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno dei lavelli</i>	<b>Sm</b>
		<i>Cuscinetti di scorrimento cassette tavoli</i>	<b>Sm</b>
45)	<b>PELAPATATE</b>	<i>Disco di pelatura</i>	<b>M</b>
		<i>Dispositivi di sicurezza</i>	<b>Sm</b>
46)	<b>PENTOLA AUTOMATICA RIBALTABILE, A SBALZO FUNZIONAMENTO: ELETTRICO</b>	<i>Valvole di sicurezza</i>	<b>T</b>
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza</i>	<b>T</b>
		<i>Cerniere coperchio</i>	<b>A</b>
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	<b>A</b>
		<i>Raccordi allacciamento elettrico</i>	<b>A</b>

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
47)	<b>PENTOLA AUTOMATICA RIBALTABILE, A SBALZO FUNZIONAMENTO: A GAS</b>	<i>Valvole di sicurezza</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>	T
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Raccordi allacciamento gas</i>	A
48)	<b>PENTOLA AUTOMATICA RIBALTABILE, A SBALZO FUNZIONAMENTO: A VAPORE</b>	<i>Valvole di sicurezza</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza</i>	T
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Raccordi allacciamento vapore</i>	A
49)	<b>PENTOLA PARALLELEPIPEDA FUNZIONAMENTO: ELETTRICO A GAS</b>	<i>Valvole di sicurezza</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza</i>	T
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Raccordi allacciamento gas, elettrico</i>	A
50)	<b>PENTOLA TONDA FUNZIONAMENTO: GAS, VAPORE</b>	<i>Valvole di sicurezza</i>	T
		<i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas, vapore</i>	T
		<i>Cerniere coperchio</i>	A
		<i>Filtri ingresso acqua</i>	A
		<i>Raccordi allacciamento gas, vapore</i>	A

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
51)	<b>PIASTRE A GAS, A SBALZO, TOP E MONOBLOCCO IN ACCIAIO LISCIO/RIGATO</b>	<i>Zone perimetrali</i>  <i>Bruciatori</i>  <i>Ingrassaggio rubinetti gas</i>  <i>Minimo dei bruciatori</i>  <i>Micropiloti</i>  <i>Dispositivi di accensione e sicurezza gas</i>  <i>Raccordi allacciamento gas</i>	<b>S</b>  <b>S</b>  <b>T</b>  <b>T</b>  <b>T</b>  <b>T</b>  <b>A</b>
52)	<b>REFRIGERATORE PRODOTTI COTTI</b>	<i>Guarnizioni in gomma</i>  <i>Condensatore</i>  <i>Fori di scarico acqua di condensa</i>  <i>Cerniere e guarnizione tenuta porte</i>  <i>Azionamento microinterruttore porta</i>  <i>Sbrinamento evaporatore</i>  <i>Tubazioni scarico condensa</i>  <i>Termostati controllo temperatura</i>  <i>Ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>  <i>Ventilatore cella</i>  <i>Circuito refrigerante</i>  <i>Circuito elettrico</i>  <i>Contatti del relè di spunto dei compressori</i>	<b>S</b>  <b>T</b>  <b>T</b>  <b>T</b>  <b>T</b>  <b>T</b>  <b>T</b>  <b>T</b>  <b>T</b>  <b>T</b>  <b>A</b>  <b>A</b>  <b>A</b>
53)	<b>SEGAOSI</b>	<i>Corpo affilatoio</i>  <i>Coprilama</i>  <i>Carter di protezione</i>  <i>Dispositivo di sicurezza a bassa tensione</i>	<b>M</b>  <b>M</b>  <b>M</b>  <b>Sm</b>

<b>N°</b>	<b>MACCHINE</b>	<b>COMPONENTI DA MANUTENERE</b>	<b>FREQUENZA CONTROLLO</b>
54)	<b>TAGLIAVERDURA CON PORTA DISCHI A PARETE, TAVOLO DI SUPPORTO E CARRELLO DI RACCOLTA IN ACCIAIO INOX, TRAMOGGIA DI AUTOALIMENTAZIONE</b>	<i>Filo delle lame</i>	<b>M</b>
		<i>Dispositivi di alimentazione</i>	<b>M</b>
		<i>Bullonatura sull'esterno della macchina</i>	<b>M</b>
		<i>Cerniere macchina e cilindro di alimentazione</i>	<b>M</b>
		<i>Cavo di alimentazione</i>	<b>M</b>
		<i>Maniglia di blocco</i>	<b>M</b>
55)	<b>TAVOLO DA LAVORO SU RUOTE</b>	<i>Assiemaggio</i>	<b>Sm</b>
		<i>Cuscinetti di scorrimento cassette tavoli</i>	<b>Sm</b>
56)	<b>TAVOLO REFRIGERATO</b>	<i>Guarnizioni in gomma</i>	<b>S</b>
		<i>Condensatore</i>	<b>T</b>
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	<b>T</b>
57)	<b>TERMOSIGILLATRICE</b>	<i>Astine presa film</i>	<b>T</b>
		<i>Filo caldo a bassa tensione</i>	<b>Sm</b>
58)	<b>TRITACARNE REFRIGERATO</b>	<i>Coltello autoaffilante</i>	<b>M</b>
		<i>Efficienza gruppo frigorifero</i>	<b>Sm</b>
		<i>Cavo d'alimentazione</i>	<b>Sm</b>
		<i>Comando sicurezza</i>	<b>Sm</b>
		<i>Olio nel riduttore</i>	<b>A</b>
		<i>Integrità cablaggio componenti elettrici</i>	<b>A</b>
		<i>Serraggio viti</i>	<b>Sm</b>
59)	<b>TURBOFRANTUMATORE</b>	<i>Anello di tenuta sul motore</i>	<b>T</b>
60)	<b>VASCONE DI AMMOLLO</b>	<i>Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno</i>	<b>Sm</b>

## 2.2 Impianti tecnologici/ Arredi

N°	COMPONENTISTICA IMPIANTI / ARREDO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	<b>QUADRI ELETTRICI</b>	<i>fusibili, lampade di segnalazione e qualsiasi altro accessorio</i>	<b>S</b>
2)	<b>IMPIANTO DI ILLUMINAZIONE</b>	<i>lampade di qualsiasi tipo, corpi illuminanti, materiali come starter, condensatori, reattori, accenditori, fusibili, dispositivi antidisturbo e qualsiasi materiale elettrico componente il corpo illuminante/ interruttori</i>	<b>M</b>
3)	<b>IMPIANTO DI FORZA MOTRICE E SPECIALE</b>	<i>cordoni di alimentazione delle apparecchiature mobili</i>	<b>T</b>
		<i>coperchi di tutte le scatole di derivazione e/o transito comprese quelle di tutti gli impianti speciali</i>	<b>T</b>
4)	<b>IMPIANTO DI DESOLEAZIONE/ DEGRASSAGGIO</b>	<i>galleggianti di controllo</i>	<b>S.n.</b>
		<i>funzionamento delle fosse</i>	<b>S.n.</b>
5)	<b>IMPIANTI ANTINCENDIO</b>	<i>estintori, idranti/naspi, rivelatori fumi ecc.</i>	<b>Variabile secondo le norme tecniche</b>

## 2.3 Locali

N°	SISTEMA EDILIZIO	INTERVENTO DI MANUTENZIONE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	<b>PARETI VERTICALI INTERNE: INTONACI</b>	<i>Verifica efficienza della condizione della finitura superficiale (efflorescenze, macchie, alterazioni, ecc.) ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
		<i>Verifica della funzionalità dell'intonaco (fessurazioni, distacchi, danneggiamenti, ecc.) ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
2)	<b>PARETI VERTICALI INTERNE: RIVESTIMENTI</b>	<i>Verifica efficienza della condizione estetica della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>T</b>
		<i>Verifica della funzionalità del rivestimento ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>Sm</b>
		<i>Controllo dei danni superficiali dovuti a condizioni prevedibili di maggiore sollecitazione ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
3)	<b>PARETI VERTICALI INTERNE: PARASPIGOLI</b>	<i>Controllo di rotture ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>

N°	SISTEMA EDILIZIO	INTERVENTO DI MANUTENZIONE	FREQUENZA CONTROLLO
4)	<b>PAVIMENTAZIONI INTERNE: PAVIMENTI IN CERAMICA/GRES/ LAPIDEI</b>	<i>Verifica della condizione estetica della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	T
		<i>Verifica della funzionalità della pavimentazione ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	Sm
		<i>Controllo dei danni superficiali dovuti a condizioni prevedibili di maggiore sollecitazione ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	A
5)	<b>PAVIMENTAZIONI INTERNE: PAVIMENTAZIONI CONTINUE IN CLS</b>	<i>Verifica della condizione della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	T
		<i>Verifica della funzionalità della pavimentazione ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	T
6)	<b>CONTROSOFFITTI</b>	<i>Verifica della condizione della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	A
		<i>Verifica della funzionalità della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	A
7)	<b>SERRAMENTI/ INFISSI</b>	<i>Controllo della funzionalità degli organi di manovra ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	A
		<i>Controllo dello stato di conservazione dei pannelli vetrati ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	T

3. Sezione 2: Interventi di manutenzione ordinaria presso i locali di distribuzione e consumo

### 3.1 Macchinari

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	<b>MACCHINE ELETTRICHE IN GENERALE</b>	<i>componenti di segnalazione, interruzione, commutazione</i>	Sm
		<i>isolamento resistenze elettriche</i>	Sm
		<i>isolamento connettori cavi elettrici</i>	Sm
		<i>cavi di alimentazione</i>	Sm
2)	<b>MACCHINE DI REFRIGERAZIONE</b>	<i>cerniere e guarnizione tenuta porte</i>	T
		<i>microinterruttore porta</i>	T
		<i>evaporatore</i>	T
		<i>tubazioni scarico condensa</i>	T

Pag. 104 di 134

N°	MACCHINE	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
		<i>termostati controllo temperatura</i>	T
		<i>ventilatore di raffreddamento del condensatore</i>	T
		<i>ventilatore celle</i>	T
		<i>circuito refrigerante</i>	A
		<i>circuito elettrico</i>	A
		<i>contatti del relè di spunto dei compressori</i>	A
3)	<b>MACCHINE DI DISTRIBUZIONE E SELF-SERVICE</b>	<i>assieme linea self-service</i>	T
		<i>termostati</i>	T
		<i>chiusura sportelli</i>	T
		<i>resistenze bagnomaria</i>	T
		<i>unità refrigerante degli elementi freddi e tenuta porte</i>	T
		<i>circuito del gas</i>	A
		<i>circuito elettrico</i>	A
		<i>contatti relè di spunto dei compressori</i>	A
4)	<b>CARRELLI SERVIZIO</b>	<i>ruote</i>	Sm
		<i>viti/bulloneria</i>	Sm
5)	<b>ELEMENTO BAGNOMARIA</b>	<i>Resistenze</i>	T
		<i>Isolamento del circuito elettrico</i>	A
6)	<b>ELEMENTO REFRIGERATO</b>	<i>Guarnizioni in gomma</i>	S
		<i>Condensatore</i>	T
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	T
7)	<b>EROGATORE DI BEVANDE</b>	<i>pompe, motori, erogatore, filtri</i>	T
8)	<b>FORNO A MICROONDE</b>	<i>Resistenze</i>	T
		<i>Camera di cottura</i>	Sm
		<i>Isolamento del circuito elettrico</i>	A

<b>N°</b>	<b>MACCHINE</b>	<b>COMPONENTI DA MANUTENERE</b>	<b>FREQUENZA CONTROLLO</b>
9)	<b>FORNO PER PIZZA FUNZIONAMENTO ELETTRICO</b>	<i>Guarnizione in gomma della porta</i>	<b>S</b>
		<i>Cerniere porte</i>	<b>T</b>
		<i>Sonde di controllo livello</i>	<b>T</b>
10)	<b>FRIGORIFERO ORIZZONTALE- VERTICALE TEMPERATURA POSITIVA</b>	<i>Guarnizioni in gomma</i>	<b>S</b>
		<i>Condensatore</i>	<b>T</b>
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	<b>T</b>
11)	<b>FRIGGITRICE MONOBLOCCO, A SBALZO, TOP FUNZIONAMENTO: ELETTRICO</b>	<i>Dispositivi di accensione e sicurezza</i>	<b>T</b>
12)	<b>SOLLEVATORE SCALDA PIATTI</b>	<i>Meccanismo di sollevamento</i>	<b>T</b>
		<i>Resistenze</i>	<b>T</b>
		<i>Isolamento del circuito elettrico</i>	<b>A</b>
13)	<b>TAVOLO DA LAVORO SU RUOTE</b>	<i>Assiemaggio</i>	<b>Sm</b>
		<i>Cuscinetti di scorrimento cassette tavoli</i>	<b>Sm</b>
14)	<b>TAVOLO REFRIGERATO</b>	<i>Guarnizioni in gomma</i>	<b>S</b>
		<i>Condensatore</i>	<b>T</b>
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	<b>T</b>
15)	<b>VETRINA REFRIGERATA</b>	<i>Guarnizioni in gomma</i>	<b>S</b>
		<i>Condensatore</i>	<b>T</b>
		<i>Fori di scarico acqua di condensa</i>	<b>T</b>

### 3.2 Impianti tecnologici/ arredi

N°	COMPONENTISTICA IMPIANTI / ARREDO	COMPONENTI DA MANUTENERE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	<b>QUADRI ELETTRICI</b>	<i>fusibili, lampade di segnalazione e qualsiasi altro accessorio</i>	<b>S</b>
2)	<b>IMPIANTO DI ILLUMINAZIONE</b>	<i>lampade di qualsiasi tipo, corpi illuminanti, materiali come starter, condensatori, reattori, accenditori, fusibili, dispositivi antidisturbo e qualsiasi materiale elettrico componente il corpo illuminante/ interruttori</i>	<b>M</b>
3)	<b>TAVOLI MENSA</b>	<i>integrità della superficie</i>	<b>Sm</b>
		<i>integrità bordi pvc o altro materiale</i>	<b>Sm</b>
		<i>fissaggio viti e bulloneria</i>	<b>Sm</b>
		<i>integrità bordi in pvc o altro materiale</i>	<b>Sm</b>
4)	<b>SEDIE MENSA</b>	<i>integrità scocca</i>	<b>Sm</b>
		<i>fissaggio viti e bulloneria</i>	<b>Sm</b>
5)	<b>IMPIANTI ANTINCENDIO</b>	<i>estintori, idranti/naspi, rivelatori fumi ecc.</i>	<b>Variabile secondo le norme tecniche</b>

### 3.3 Locali

N°	SISTEMA EDILIZIO	INTERVENTO DI MANUTENZIONE	FREQUENZA CONTROLLO
1)	<b>PARETI VERTICALI INTERNE: INTONACI</b>	<i>Verifica efficienza della condizione della finitura superficiale (efflorescenze, macchie, alterazioni, ecc.) ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
		<i>Verifica della funzionalità dell'intonaco (fessurazioni, distacchi, danneggiamenti, ecc.) ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
2)	<b>PARETI VERTICALI INTERNE: RIVESTIMENTI</b>	<i>Verifica efficienza della condizione estetica della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>T</b>
		<i>Verifica della funzionalità del rivestimento ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>Sm</b>
		<i>Controllo dei danni superficiali dovuti a condizioni prevedibili di maggiore sollecitazione ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>

<b>N°</b>	<b>SISTEMA EDILIZIO</b>	<b>INTERVENTO DI MANUTENZIONE</b>	<b>FREQUENZA CONTROLLO</b>
3)	<b>PARETI VERTICALI INTERNE: PARASPIGOLI</b>	<i>Controllo di rotture ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
4)	<b>PAVIMENTAZIONI INTERNE: PAVIMENTI IN CERAMICA/GRES/ LAPIDEI</b>	<i>Verifica della condizione estetica della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>T</b>
		<i>Verifica della funzionalità della pavimentazione ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>Sm</b>
		<i>Controllo dei danni superficiali dovuti a condizioni prevedibili di maggiore sollecitazione ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
5)	<b>PAVIMENTAZIONI INTERNE: PAVIMENTAZIONI CONTINUE IN CLS</b>	<i>Verifica della condizione della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>T</b>
		<i>Verifica della funzionalità della pavimentazione ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>T</b>
6)	<b>CONTROSOFFITTI</b>	<i>Verifica della condizione della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
		<i>Verifica della funzionalità della superficie ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
7)	<b>SERRAMENTI/ INFISSI</b>	<i>Controllo della funzionalità degli organi di manovra ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>A</b>
		<i>Controllo dello stato di conservazione dei pannelli vetrati ed eventuale intervento riparativo/sostitutivo</i>	<b>T</b>

**Lavori in affidamento ad Impresa appaltatrice o a Lavoratori autonomi  
all'interno dell'ASL AL, o di una singola unità produttiva della stessa,  
nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'ASL AL**

<b>OGGETTO DELL'APPALTO</b>	<b>SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI DEGENTI ED AI DIPENDENTI DELL'ASL AL - PRESIDI OSPEDALIERI ED AREE TERRITORIALI DI CASALE MONFERRATO, TORTONA E VALENZA PO</b>
<b>ESTREMI DEL PROVVEDIMENTO PER L'AFFIDAMENTO</b>	

**Documento Unico  
di Valutazione dei Rischi da Interferenze  
(D.U.V.R.I.)**

*Misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze*

e

**costi relativi alla sicurezza del lavoro**

**Redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n° 81 del 09.04.2008 e s.m.i.**

*IL PRESENTE DOCUMENTO COSTITUISCE ALLEGATO AL CAPITOLATO D'APPALTO*

<b>N°</b>	<b>Argomenti</b>
1	Dati riguardanti i lavori oggetto d'appalto
2	Elenco delle attività fonti di rischi dovuti a interferenze
3	Cronoprogramma dei lavori
4	Schede di valutazione dei rischi da interferenze e stima dei costi relativi alla sicurezza del lavoro

Rev.	Data	Il Datore di Lavoro <i>Avv. Gian Paolo Zanetta</i>	Il Dirigente Responsabile del Servizio <i>Cognome ..... Nome .....</i>
00		<i>Firma ...</i>	<i>Firma ...</i>
01		<i>Firma ...</i>	<i>Firma ...</i>
02		<i>Firma ...</i>	<i>Firma ...</i>

## 1 Dati riguardanti i lavori oggetto d'appalto

### 1.1) DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Consistono nello svolgimento di un servizio di ristorazione per i degenti dei presidi ospedalieri di Casale Monferrato, Tortona e Valenza Po e per i dipendenti dell'ASL AL - aree territoriali di Casale Monferrato, Tortona e Valenza Po, comprensivo del rinnovamento ed adeguamento tecnologico necessario alle diverse strutture.

La produzione dei pasti dovrà avvenire presso la cucina centrale del Presidio Ospedaliero di Casale Monferrato.

Per i P.O. di Tortona e Valenza Po, i pasti dovranno essere prodotti con la **tecnologia del legame refrigerato con produzione** presso la cucina del P.O. di Casale Monferrato, ad esclusione dei primi piatti per le mense dipendenti che dovranno essere preparati in loco.

Nello stesso P.O. saranno allestiti i vassoi personalizzati per i degenti e i contenitori multiporzione per le mense dei dipendenti, che dovranno essere trasportati con automezzi refrigerati e successivamente rigenerati presso le strutture di utilizzo, le quali dovranno essere dotate di idonee attrezzature.

Presso tutti i Presidi Ospedalieri interessati dall'appalto saranno messi a disposizione i locali che l'impresa utilizzerà per la conservazione delle derrate, lo stoccaggio dei carrelli e lo stoccaggio del cibo in opportune unità di refrigerazione, e per lo svolgimento di tutte le attività che l'Impresa riterrà utili per il proprio progetto.

### 1.2) ELENCO DEI SITI

N°	Indirizzo	Destinazione d'uso principale	Zona/e oggetto dei lavori nel caso in cui gli stessi lavori non riguardino l'intero sito
1	Viale Giolitti, 2 CASALE MONFERRATO	Presidio Ospedaliero	Ad esclusivo utilizzo dell'Impresa: <input type="checkbox"/> locali per la conservazione delle derrate, lo stoccaggio dei carrelli e lo stoccaggio del cibo in opportune unità di refrigerazione, e per lo svolgimento di tutte le attività che l'Impresa riterrà utili per il proprio progetto; <input type="checkbox"/> deposito rifiuti. Ad utilizzo promiscuo con altri soggetti: <input type="checkbox"/> spazi di circolazione e sosta esterni all'edificio; <input type="checkbox"/> percorsi di transito interni, aree di degenza, mensa.
2	Via XX Settembre TORTONA	Presidio Ospedaliero	COME SOPRA
3	Viale Santuario, 74 VALENZA	Presidio Ospedaliero	COME SOPRA

### 1.3) MODALITÀ DI ESECUZIONE

Le modalità di esecuzione sono di seguito descritte schematicamente per ATTIVITÀ:

- 1.3.1 acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari e di quanto altro necessario all'espletamento del servizio;
- 1.3.2 preparazione, cottura e confezionamento delle colazioni e dei pasti per degenti dei presidi ospedalieri dell'ASL e dei pranzi per le mense dipendenti dell'ASL;
- 1.3.3 consegna e ritiro delle colazioni e dei vassoi personalizzati del pasto al letto del degente;
- 1.3.4 gestione mense dipendenti;
- 1.3.5 servizio di pulizia locali ed attrezzature;
- 1.3.6 lavaggio e stivaggio di vassoi, contenitori, stoviglieria, piccola attrezzatura, ecc.;
- 1.3.7 progettazione, ristrutturazione, adeguamento e messa a norma dei locali per il corretto espletamento del servizio secondo quanto riportato nel capitolato d'appalto ed in conformità con il progetto tecnico presentato dalla ditta offerente per la gestione del servizio;
- 1.3.8 integrazione delle attrezzature esistenti con tutte quelle ritenute necessarie per il corretto espletamento del servizio, secondo quanto riportato nel presente capitolato speciale ed in conformità con il progetto tecnico presentato dalla ditta offerente per la gestione del servizio;

Pag. 110 di 134

- 1.3.9 manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e degli impianti della cucina centrale, tale da mantenere gli stessi a norma;
- 1.3.10 fornitura di tutto il materiale necessario al fine di assicurare l'espletamento del servizio secondo le norme previste dal capitolato d'appalto.

#### 1.4) DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto ha validità per una durata di anni 9 (nove) con decorrenza dal primo giorno del mese successivo all'intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione.

L'ASL si riserva la facoltà di prorogare il contratto, nel rispetto delle modalità previste dalla vigente normativa, per un massimo di mesi 6 (sei) dopo la scadenza.

Per ulteriori dettagli si veda il Capitolato d'appalto.

## **2 Elenco delle attività fonti di rischi dovuti a interferenze**

Di seguito è riportato l'elenco delle attività che possono generare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse Imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

- 1) APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI ED ALTRI PRODOTTI; RICEVIMENTO DI MATERIALE IN GENERE
- 2) DISTRIBUZIONE DI COLAZIONI E PASTI
- 3) GESTIONE DEL DEPOSITO RIFIUTI

In questo documento non sono state considerate le interferenze dovute ai lavori di ristrutturazione, adeguamento dei locali e manutenzioni che implicano la presenza di cantieri temporanei o mobili di cui al Titolo IV del D.Lgs. n° 81/2008, bensì si sono considerate solo le interferenze dovute unicamente alla gestione del servizio.

Le interferenze generate dalla presenza di cantieri temporanei o mobili di cui al Titolo IV del D.Lgs. n° 81/2008 e i relativi adempimenti, sono oggetto di specifica trattazione dal Piano di sicurezza e di coordinamento di cui all'art. 100 del D.Lgs. n° 81/2008.

## **3 Cronoprogramma dei lavori**

Si veda il Capitolato d'appalto

## **4 Schede di valutazione dei rischi da interferenze e stima dei costi relativi alla sicurezza del lavoro**

- Scheda n° 00
- Fonti di rischio di carattere generale, cioè comuni a tutte le attività
- Schede da n° 1 a n° 3
- Fonti di rischio specifico riferite a ciascuna attività.
- ALLEGATI: Misure di prevenzione e protezione di riferimento
- Nelle varie schede sono presenti i rimandi ai vari allegati.
- Costi della sicurezza: prospetto riassuntivo

E' calcolato come somma dei costi determinati in ogni scheda di valutazione dei rischi di cui ai punti precedenti.

SCHEDA <b>00</b>	<b>Scheda di valutazione dei rischi da interferenze e relative misure per eliminarli o, ove ciò non è possibile, ridurli al minimo nonché costi relativi alla sicurezza del lavoro.</b> (ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n° 81 del 09.04.2008)
<b>FONTI DI RISCHIO DI CARATTERE GENERALE, CIOÈ COMUNI A TUTTE LE ATTIVITA'</b>	

Di seguito sono prese in esame le fonti di rischio di carattere generale, cioè comuni a tutte le attività, i rischi specifici riferiti alla singola attività, sono considerati successivamente nella relativa scheda.

00-A				
<b>VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE</b>	Interferenza fonte di rischio:	Assenza di conoscenza di rischi e misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.		
	Eventi/Danni potenzialmente generati dall'interferenza:	Tutte le tipologie.		
<b>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE:</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Riunioni di coordinamento e informazione tra i Soggetti appaltatori, subappaltatori e l'ASL AL</li> <li>■ Informazione, formazione e addestramento dei Lavoratori riguardo:             <ul style="list-style-type: none"> <li>= ai rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze secondo quanto indicato dall'ASL AL anche attraverso il D.U.V.R.I.</li> <li>= a quanto stabilito in sede di riunione di coordinamento e informazione tra i Soggetti appaltatori, subappaltatori e l'ASL AL</li> </ul> </li> </ul>		
<b>COSTI DELLA SICUREZZA</b>	<b>1</b>	Voce (descrizione):	Riunioni di coordinamento e informazione tra i Soggetti appaltatori, subappaltatori e l'ASL AL	
		Codice elenco prezzi:	70.1 - ASL AL	
	Importo unitario [€/ora]	Quantità [ore/anno x anni]	Costo [€] = Importo unit. X Quantità	
	40.00	30 * 9	10.800	
	<b>2</b>	Voce (descrizione):	Informazione, formazione e addestramento dei Lavoratori	
		Codice elenco prezzi:	60.1 - ASL AL	
		Importo unitario [€/ora]	Quantità [ore/anno x Lavoratori x anni]	Costo [€] = Importo unit. X Quantità
35.00	2 * 40 * 9	25.200		
<b>SOMMA DEI COSTI [€]</b>			<b>36.000</b>	

# 00-B

<b>VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE</b>	Interferenza fonte di rischio:	<i>Difficoltà operative in senso generale, incomprensioni, imprudenze, guasti non prevedibili di impianti e attrezzature, disguidi, errori umani, situazioni eccezionali non prevedibili in genere.</i>
	Eventi/Danni potenzialmente generati dall'interferenza:	<b>Emergenze:</b> = Incendi = Esplosioni = Fuoriuscite di gas e/o vapore = Interruzione dell'energia elettrica = Allagamenti = Crolli

<b>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Rispetto delle misure di prevenzione e protezione:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> di carattere generale riportate negli allegati: nn° 100, 150, 151, 160.</li> <li><input type="checkbox"/> specifiche riferite alla singola attività e illustrate nella relativa scheda.</li> </ul> </li> <li>■ <b>Esposizione della segnaletica di salute e sicurezza sul lavoro (Titolo V del D.Lgs. n° 81/2008) ovunque occorra</b></li> <li>■ <b>All'ingresso dei locali/aree di uso esclusivo dell'impresa appaltatrice esporre cartelli che indicano:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> la destinazione d'uso</li> <li><input type="checkbox"/> l'uso esclusivo dell'Impresa appaltatrice</li> </ul> </li> </ul>
--	--

<b>COSTI DELLA SICUREZZA</b>	<b>1</b>	Voce (descrizione):	Rispetto delle misure di prevenzione e protezione		
		Codice elenco prezzi:	---		
		Importo unitario [€/...]	Quantità [...]	Costo [€] = Importo unit. X Quantità	
			---	---	TRASCURABILE perché in gran parte è già incluso nei costi derivanti dai rischi propri dell'impresa e altre misure previste dal D.U.V.R.I.
	<b>2</b>	Voce (descrizione):	Cartelli di segnaletica di salute e sicurezza sul lavoro in metallo nelle varie forme e misure (compresa l'installazione e la successiva rimozione) e altri cartelli		
		Codice elenco prezzi:	30.1 - ASL AL		
		Importo unitario [€/pezzo]	Quantità [pezzi di partenza + (incremento 30% per anno)]	Costo [€] = Importo unit. X Quantità	
		9.00	50 + 50 * 0.30 * 9	1.665	
	<b>3</b>	Voce (descrizione):	Area oggetto di rovesciamento di liquido o materiale che può costituire un pericolo per chi transita. Delimitazione area con paletti mobili di diametro mm. 50, posti su base in moplen e cemento, disposti a distanza di m. 2.00 e catena in moplen bicolore (bianca/rossa). Dimensioni dell'anello mm. 5x30x50.		
		Codice elenco prezzi:	10.1 - ASL AL		
		Importo unitario [€/m]	Quantità [metri anno x anni]	Costo [€] = Importo unit. X Quantità	
		9.55	30 * 9	2.579	
<b>SOMMA DEI COSTI [€]</b>			<b>4.244</b>		

<b>SOMMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA INDICATI NELLA PRESENTE SCHEDA n° 00</b>		
<i>Riferimento</i>	Interferenza fonte di rischio	Costi della sicurezza riferiti alle singole interferenze
<b>00-A</b>	<i>Assenza di conoscenza di rischi e misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze</i>	36.000
<b>00-B</b>	<i>Difficoltà operative in senso generale, incomprensioni, imprudenze, guasti non prevedibili di impianti e attrezzature, disguidi, errori umani, situazioni eccezionali non prevedibili in genere.</i>	4.244
	<b>SOMMA DEI COSTI [€]</b>	<b>40.244</b>

SCHEDA <b>01</b>	<b>Scheda di valutazione dei rischi da interferenze e relative misure per eliminarli o, ove ciò non è possibile, ridurli al minimo nonché costi relativi alla sicurezza del lavoro.</b> (ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n° 81 del 09.04.2008)	
<b>ATTIVITÀ</b>	Denominazione	APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI ED ALTRI PRODOTTI; RICEVIMENTO DI MATERIALE IN GENERE
	Descrizione	» <i>Trasporto e ricevimento dei prodotti di consumo, nonché di attrezzature varie</i>
<b>AREE INTERESSATE</b>		<i>Spazi esterni: percorsi comuni di accesso.</i>
<b>PERIODO/ORARI DI EFFETTUAZIONE</b>		◀ <i>Variabili secondo le esigenze</i>
<b>ATTREZZATURE UTILIZZATE</b>		<i>Automezzi, carrelli (elevatori e non)</i>
<b>NOTE</b>		...

Di seguito sono presi in esame i rischi specifici dell'attività sopra descritta; diversamente, quelli di carattere generale, cioè comuni a tutte le attività, sono stati considerati nella prima parte di questo documento.

<b>01-A</b>				
<b>VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE</b>	Interferenza fonte di rischio:	<i>Circolazione e sosta dei veicoli all'interno delle aree aziendali.</i>		
	Eventi/Danni potenzialmente generati dall'interferenza:	<i>Urti, colpi, impatti, compressioni, tagli, abrasioni.</i>		
<b>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE:</b>		⇒ <i>Rispetto delle misure di prevenzione e protezione riportate nell'allegato n° 130</i>		
<b>COSTI DELLA SICUREZZA</b>	<b>1</b>	Voce (descrizione):	Rispetto delle misure di prevenzione e protezione.	
		Codice elenco prezzi:	---	
		Importo unitario	Quantità	Costo [€] = Importo unit. X Quantità
		---	---	TRASCURABILE perché in gran parte è già incluso nei costi derivanti dai rischi propri dell'impresa e altre misure previste dal D.U.V.R.I.
<b>SOMMA DEI COSTI [€]</b>			---	

<b>01-B</b>				
<b>VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE</b>	Interferenza fonte di rischio:	<i>Operazioni di carico/scarico automezzi: = di merci o materiali particolarmente ingombranti = oppure mediante l'uso di mezzi di sollevamento.</i>		
	Eventi/Danni potenzialmente generati dall'interferenza:	<i>Urti, colpi, impatti, compressioni, punture, tagli, abrasioni.</i>		
<b>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE:</b>		⇨ <i>Utilizzo delle aree predisposte (ove presenti) o altrimenti concordate con l'ASL AL</i> ⇨ <i>Delimitazione dell'area di lavoro</i> ⇨ <i>Coordinamento a terra a cura di Operatore dedicato esclusivamente a questo scopo nei casi di:</i> ➤ <i>merci o materiali particolarmente ingombranti</i> ➤ <i>uso di gru o, comunque, presenza di carichi sospesi.</i>		
<b>COSTI DELLA SICUREZZA</b>	<b>1</b>	Voce (descrizione):	Delimitazione dell'area di lavoro con paletti mobili di diametro mm. 50, posti su base in moplen e cemento, disposti a distanza di m. 2.00 e catena in moplen bicolore (bianca/rossa). Dimensioni dell'anello mm. 5x30x50.	
		Codice elenco prezzi:	10.1 - ASL AL	
		Importo unitario [€/m]	Quantità [metri/anno x anni]	Costo [€] = Importo unit. X Quantità
		9.55	70* 9	6.017
	<b>2</b>	Voce (descrizione):	Operatore per il coordinamento a terra della movimentazione dei carichi sospesi, merci o materiali particolarmente ingombranti	
		Codice elenco prezzi:	50.1 - ASL AL	
		Importo unitario [€/ora]	Quantità [ore/anno x anni]	Costo [€] = Importo unit. X Quantità
	40.00	20*9	7.200	
<b>SOMMA DEI COSTI [€]</b>			<b>13.217</b>	

<b>SOMMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA INDICATI NELLA PRESENTE SCHEDA n° 01</b>		
Riferimento	Interferenza fonte di rischio	Costi della sicurezza riferiti alle singole interferenze
<b>01-A</b>	<i>Circolazione e sosta dei veicoli all'interno delle aree aziendali.</i>	---
<b>01-B</b>	<i>Operazioni di carico/scarico automezzi: = di merci o materiali particolarmente ingombranti = oppure mediante l'uso di mezzi di sollevamento.</i>	13.217
<b>SOMMA DEI COSTI [€]</b>		<b>13.217</b>

SCHEDA <b>02</b>	<b>Scheda di valutazione dei rischi da interferenze e relative misure per eliminarli o, ove ciò non è possibile, ridurli al minimo nonché costi relativi alla sicurezza del lavoro.</b> (ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n° 81 del 09.04.2008)	
<b>ATTIVITÀ</b>	Denominazione	<b>DISTRIBUZIONE DI COLAZIONI E PASTI</b>
	Descrizione	► <i>Trasporto con automezzi dal luogo di produzione ai luoghi di distribuzione.</i> ► <i>Trasporto al reparto di degenza delle prime colazioni con appositi carrelli termici e successivo ritiro dei carrelli con stoviglie utilizzate (la consegna al letto del degente è effettuata dal Personale dell'ASL)</i> ► <i>Trasporto dei pasti dal luogo di produzione fino ai luoghi di distribuzione mediante idonei automezzi e consegna in vassoi personalizzati con carrelli termorefrigerati (o soluzioni che possano garantire il rispetto delle temperature):</i> <input type="checkbox"/> <i>al letto del degente</i> <input type="checkbox"/> <i>al reparto per il Personale dipendente che per ragioni di servizio non può recarsi in mensa</i> ► <i>Ritiro dei carrelli, dei vassoi e delle stoviglie utilizzati per la consegna di colazioni e pasti</i>
<b>AREE INTERESSATE</b>		<i>Spazi esterni; zone di degenza e percorsi comuni di accesso.</i>
<b>PERIODO/ORARI DI EFFETTUAZIONE</b>		<i>Tutti i giorni dell'anno, festività incluse:</i> ◄ <i>Consegna colazione: 7.00 – 7.30</i> ◄ <i>Consegna pranzo: 12.00 -12.30</i> ◄ <i>Consegna cena: 19.00 –19.30</i> ◄ <i>Ritiro carrelli: non prima di un'ora dopo la fine della consegna dei pasti</i>
<b>ATTREZZATURE UTILIZZATE</b>		<i>Automezzi, carrelli, dispenser, vassoi</i>
<b>NOTE</b>		...

Di seguito sono presi in esame i rischi specifici dell'attività sopra descritta; diversamente, quelli di carattere generale, cioè comuni a tutte le attività, sono stati considerati nella prima parte di questo documento.

<b>02-A</b>				
<b>VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE</b>	Interferenza fonte di rischio:	<i>Circolazione e sosta dei veicoli all'interno delle aree aziendali.</i>		
	Eventi/Danni potenzialmente generati dall'interferenza:	<i>Urti, colpi, impatti, compressioni, tagli, abrasioni.</i>		
<b>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE:</b>		<i>⇒ Rispetto delle misure di prevenzione e protezione riportate nell'allegato n° 130</i>		
<b>COSTI DELLA SICUREZZA</b>	<b>1</b>	Voce (descrizione):	<i>Rispetto delle misure di prevenzione e protezione.</i>	
		Codice elenco prezzi:	---	
		Importo unitario	Quantità	Costo [€] = Importo unit. X Quantità
		---	---	<i>TRASCURABILE perché in gran parte è già incluso nei costi derivanti dai rischi propri dell'impresa e altre misure previste dal D.U.V.R.I.</i>
<b>SOMMA DEI COSTI [€]</b>			---	

<b>02-B</b>				
<b>VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE</b>	Interferenza fonte di rischio:	<i>Operazioni di carico/scarico automezzi: = mediante l'uso di mezzi di sollevamento.</i>		
	Eventi/Danni potenzialmente generati dall'interferenza:	<i>Urti, colpi, impatti, compressioni, punture, tagli, abrasioni.</i>		
<b>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE:</b>		⇒ <i>Utilizzo delle aree predisposte (ove presenti) o altrimenti concordate con l'ASL AL</i>		
<b>COSTI DELLA SICUREZZA</b>	<b>1</b>	Voce (descrizione):	Accordi con il Responsabile (o suoi Preposti) della Struttura Organizzativa che cura il procedimento di affidamento dell'appalto.	
		Codice elenco prezzi:	---	
		Importo unitario	Quantità	Costo [€] = Importo unit. X Quantità
		----	----	TRASCURABILE perché in gran parte è già incluso nei costi derivanti dai rischi propri dell'impresa e altre misure previste dal D.U.V.R.I.
<b>SOMMA DEI COSTI [€]</b>			---	

<b>02-C</b>				
<b>VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE</b>	Interferenza fonte di rischio:	<i>Movimentazione di carrelli lungo percorsi di transito in condivisione con altri soggetti, ad esempio: = Utenti con ridotta capacità motoria e/o sensoriale = Personale sanitario che sposta pazienti su carrozzine e barelle</i>		
	Eventi/Danni potenzialmente generati dall'interferenza:	<i>Urti, colpi, impatti, compressioni, punture, tagli, abrasioni.</i>		
<b>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE:</b>		⇒ <i>Procedere con molta attenzione</i> ⇒ <i>Spingere/trainare un solo carrello per volta procedendo sul lato destro</i> ⇒ <i>Spingere il carrello solo se lo stesso consente di disporre di una visuale libera avanti a se</i> ⇒ <i>Dare la precedenza al trasporto/accompagnamento di Pazienti da parte del Personale sanitario</i> ⇒ <i>Non abbandonare carrelli ove:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>la segnaletica non lo consente;</i></li> <li>➤ <i>innanzi ad uscite di sicurezza (ostruendole o comunque riducendone la funzionalità);</i></li> <li>➤ <i>in prossimità di idranti ed estintori (od altre attrezzature utili per rispondere alle emergenze) in modo da impedirne, o limitarne, l'accessibilità, l'uso o anche semplicemente la visibilità;</i></li> </ul>		
<b>COSTI DELLA SICUREZZA</b>	<b>1</b>	Voce (descrizione):	Maggiorazione tempi di percorrenza.	
		Codice elenco prezzi:	60.1 - ASL AL	
		Importo unitario [€/ora]	Quantità [ore/anno x anni]	Costo [€] = Importo unit. X Quantità
		35.00	20*9	6.300
<b>SOMMA DEI COSTI [€]</b>			<b>6.300</b>	

## 02-D

<b>VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE</b>	Interferenza fonte di rischio:	<i>Attività (programmata e non) di altri Soggetti lungo i percorsi di transito, ad esempio:</i> = apertura nuovi cantieri = lavori di manutenzione = decontaminazione da spargimento di liquidi biologici.	
	Eventi/Danni potenzialmente generati dall'interferenza:	<i>Potenzialmente di ogni genere, ad esempio:</i> <input type="checkbox"/> Fisici (Urti, colpi, impatti, compressioni, punture, tagli ...) <input type="checkbox"/> Chimici <input type="checkbox"/> Biologici.	
<b>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE:</b>		⇒ Modifica percorsi e/o orari di accesso ⇒ Fermo transito in attesa di completamento delle operazioni utili per rendere nuovamente fruibile il percorso.	
<b>COSTI DELLA SICUREZZA</b>	<b>1</b>	Voce (descrizione):	Maggiorazione tempi di percorrenza.
		Codice elenco prezzi:	60.1 - ASL AL
	Importo unitario [€/ora]	Quantità [ore/anno x anni]	Costo [€] = Importo unit. X Quantità
	35.00	20*9	6.300
	<b>SOMMA DEI COSTI [€]</b>		<b>6.300</b>

### SOMMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA INDICATI NELLA PRESENTE SCHEDA n° 02

Riferimento	Interferenza fonte di rischio	Costi della sicurezza riferiti alle singole interferenze
02-A	<i>Circolazione e sosta dei veicoli all'interno delle aree aziendali.</i>	---
02-B	<i>Operazioni di carico/scarico automezzi: = mediante l'uso di mezzi di sollevamento.</i>	---
02-C	<i>Movimentazione di carrelli lungo percorsi di transito in condivisione con altri Soggetti, ad esempio: = Utenti con ridotta capacità motoria e/o sensoriale = Personale sanitario che sposta pazienti su carrozzine e barelle</i>	6.300
02-D	<i>Attività (programmata e non) di altri Soggetti lungo i percorsi di transito, ad esempio: = apertura nuovi cantieri = lavori di manutenzione = decontaminazione da spargimento di liquidi biologici.</i>	6.300
<b>SOMMA DEI COSTI [€]</b>		<b>12.600</b>

SCHEDA <b>03</b>	<b>Scheda di valutazione dei rischi da interferenze e relative misure per eliminarli o, ove ciò non è possibile, ridurli al minimo nonché costi relativi alla sicurezza del lavoro.</b> (ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n° 81 del 09.04.2008)	
ATTIVITÀ	Denominazione	GESTIONE DEL DEPOSITO RIFIUTI
	Descrizione	► Stoccaggio/rimozione dei rifiuti in contenitori per la raccolta differenziata ► Pulizia e sanificazione del deposito
AREE INTERESSATE	Da definirsi su indicazione dall'ASL AL.	
PERIODO/ORARI DI EFFETTUAZIONE	Variabili in funzione delle esigenze.	
ATTREZZATURE UTILIZZATE	= Contenitori per rifiuti per la raccolta differenziata = Attrezzi per la pulizia e la sanificazione	
NOTE	---	

Di seguito sono presi in esame i rischi specifici dell'attività sopra descritta; diversamente, quelli di carattere generale, cioè comuni a tutte le attività, sono stati considerati nella prima parte di questo documento.

<b>03-A</b>					
VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Interferenza fonte di rischio:	Operazioni di stoccaggio/rimozione dei rifiuti, pulizia e sanificazione da parte dell'Impresa appaltatrice del servizio di ristorazione e eventuale transito/manovra di veicoli di altri Soggetti e pedoni estranei nell'area dedicata			
	Eventi/Danni potenzialmente generati dall'interferenza:	Urti, colpi, impatti, compressioni, tagli, abrasioni.			
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE:		⇒ Sfasamento temporale delle attività, ovvero durante le operazioni di stoccaggio/rimozione dei rifiuti, pulizia e sanificazione all'interno delle aree di raccolta dei rifiuti, è interdetta la presenza del veicolo di ogni altro Soggetto e, in ogni altro momento, è comunque vietato l'accesso a pedoni estranei (Misure da indicarsi esplicitamente mediante l'esposizione di cartelli di segnaletica). ⇒ Delimitazione dell'area mediante segnaletica orizzontale			
COSTI DELLA SICUREZZA	1	Voce (descrizione):	Accordi tra i Responsabili (o loro Preposti) delle Imprese		
		Codice elenco prezzi:	----		
		Importo unitario [€/...]	Quantità [...]	Costo [€] = Importo unit. X Quantità	
			----	----	E già incluso nei costi indicati dalla scheda 00 riguardante le fonti di rischio di carattere generale, cioè comuni a tutte le attività.
	2	Voce (descrizione):	Segnaletica in termo-spruzzato plastico rifrangente. Strisce di mezzera, corsia, ecc. per ogni metro lineare di striscia effettivamente spruzzata. Striscia di larghezza di 15 cm		
		Codice elenco prezzi:	04.P83.A02.010 - Regione Piemonte – Opere Pubbliche - 2008		
Importo unitario [€/m]		Quantità [m]	Costo [€] = Importo unit. X Quantità		
		0.76	200	152	
<b>SOMMA DEI COSTI [€]</b>			<b>152</b>		

<b>SOMMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA INDICATI NELLA PRESENTE SCHEDA n° 03</b>		
<i>Riferimento</i>	Interferenza fonte di rischio	Costi della sicurezza riferiti alle singole interferenze
<b>03-A</b>	<i>Operazioni di stoccaggio/rimozione dei rifiuti, pulizia e sanificazione da parte dell'Impresa appaltatrice del servizio di ristorazione e transito/manovra di veicoli di altri Soggetti e nell'area dedicata</i>	152
	<b>SOMMA DEI COSTI [€]</b>	<b>152</b>

Allegato  
**100**

**Misure di prevenzione e protezione  
per il rischio da interferenza generato da:**

***Accesso alle reti degli impianti***

☒ Rete impianto elettrico

Esclusivamente previo accordo e conseguente autorizzazione della S.O.C. Tecnico l'Impresa appaltatrice (o il Lavoratore autonomo) può allacciarsi alle reti degli impianti aziendali per alimentare le proprie attrezzature.

In ogni caso l'allacciamento deve essere effettuato:

➤ *nel punto indicato dalla S.O.C. Tecnico*

➤ *esternamente a:*

- sale operatorie (con l'eventuale eccezione delle zone filtro solo ed esclusivamente quando per motivi pratici e oggettivi non è possibile farlo negli altri locali ma, comunque, con l'assenso della S.O.C. Tecnico);
- locali di degenza per pazienti in situazioni critiche quali ad esempio rianimazione e terapia intensiva.

I cavi elettrici delle attrezzature devono essere disposti con cura in modo che:

➤ *non intralcino i passaggi*

➤ *si estendano il quanto più possibile lungo le pareti al fine di ridurre i rischi di:*

- inciampo per i passanti
- danneggiamento dei cavi medesimi.

☒ Reti impianti idrici e gas

Esclusivamente previo accordo e conseguente autorizzazione della S.O.C. Tecnico l'Impresa appaltatrice (o il Lavoratore autonomo) può allacciarsi alle reti degli impianti aziendali per alimentare le proprie attrezzature.

In ogni caso l'allacciamento deve essere effettuato nel punto indicato dalla S.O.C. Tecnico.

☒ Rete impianto di trasmissione dati

Esclusivamente previo accordo e conseguente autorizzazione della S.O.C. Sistemi Informatici Aziendali, l'Impresa appaltatrice (o il Lavoratore autonomo) può allacciarsi con le proprie apparecchiature alle reti degli impianti aziendali di trasmissione dati per usufruirne.

In ogni caso l'allacciamento deve essere effettuato nel punto indicato dalla S.O.C. Sistemi Informatici Aziendali.

☒ Rete impianto telefonico

Salvo diversa specifica indicazione riportata in sede di Capitolato d'appalto, il Personale dell'Impresa appaltatrice (o il Lavoratore autonomo) non è autorizzato ad utilizzare gli apparecchi telefonici aziendali.

Conseguentemente il Personale dell'Impresa appaltatrice (o il Lavoratore autonomo) deve dotarsi di telefoni cellulari verificando precedentemente che i medesimi funzionino correttamente, cioè:

➤ *captino il segnale*

➤ *non generino interferenze con apparecchiature elettromedicali.*

E' in ogni caso vietato l'uso di telefoni cellulari nelle zone ove è prescritto dall'apposita segnaletica esposta.

Allegato  
**130**

**Misure di prevenzione e protezione  
per il rischio da interferenza generato da:**

***Circolazione e sosta dei veicoli all'interno delle aree aziendali***

In generale occorre rispettare la segnaletica installata sul posto ed, in particolare:

Velocità

Procedere a passo d'uomo (circa 10 km/h) salvo diversa esplicita indicazione fornita dalla segnaletica esposta.

Sosta

E' vietato parcheggiare ove:

- *la segnaletica non lo consente;*
- *innanzi ad uscite di sicurezza (ostruendole o comunque riducendone la funzionalità);*
- *in prossimità di idranti ed estintori (od altre attrezzature utili per rispondere alle emergenze) in modo da impedirne, o limitarne, l'accessibilità, l'uso o anche semplicemente la visibilità;*
- *accanto all'impianto di distribuzione dei gas medicinali, nonché ai depositi di bombole di gas compressi in generale.*

**Qualora il Soggetto affidatario dei lavori parcheggi il proprio veicolo in violazione ai divieti appena sopra riportati, determinando quindi un abbassamento dei livelli di sicurezza per Lavoratori, Utenti e/o altre Persone presenti nella Struttura Sanitaria:**

**L'ASL AL SI RISERVA LA FACOLTÀ DI EVENTUALMENTE RIMUOVERE  
DI PROPRIA INIZIATIVA, ANCHE SENZA PREAVVISO,  
IL VEICOLO IN DIVIETO DI SOSTA  
PONENDO I RELATIVI ONERI MONETARI A CARICO DELLO STESSO  
SOGGETTO AFFIDATARIO DEI LAVORI.**

***Situazioni che possono innescare un'emergenza***

PROCEDURE DA APPLICARE PER PREVENIRE IL VERIFICARSI DI UN'EMERGENZA

- ☒ Verifiche generali a inizio e fine della giornata lavorativa
  - All' **inizio** della giornata lavorativa occorre assicurarsi che l'esodo delle persone dal luogo di lavoro sia garantito.
  - Alla **fine** della giornata lavorativa deve essere effettuato un controllo per assicurarsi che le misure antincendio siano state poste in essere e che le attrezzature di lavoro, sostanze infiammabili e combustibili, siano messe al sicuro e che non sussistano condizioni per l'innescare di un incendio.
- ☒ Lavorazioni a caldo (saldatura od uso di fiamme libere)
  - Il luogo ove si effettuano tali lavori a caldo deve essere oggetto di preventivo sopralluogo per accertare che ogni materiale combustibile sia stato rimosso o protetto contro calore e scintille.
  - Occorre mettere a disposizione estintori portatili ed informare gli addetti al lavoro sul sistema di allarme antincendio esistente.
  - Ogni area dove è stato effettuato un lavoro a caldo deve essere ispezionata dopo l'ultimazione dei lavori medesimi per assicurarsi che non ci siano materiali accesi o braci.
  - Le sostanze infiammabili devono essere depositate in luogo sicuro e ventilato.
  - I locali ove tali sostanze vengono utilizzate devono essere ventilati e tenuti liberi da sorgenti di ignizione.
  - Il fumo e l'uso di fiamme libere è vietato quando si impiegano tali prodotti.
- ☒ Bombole di gas
  - Le bombole di gas, quando non sono utilizzate, non devono essere depositate all'interno del luogo di lavoro.
  - E' vietato depositare, anche in via temporanea, le bombole lungo qualsiasi via d'esodo.
- ☒ Rifiuti e scarti di lavorazione combustibili
  - I rifiuti non devono essere depositati, neanche in via temporanea, lungo le vie di esodo (corridoi, scale, disimpegni) o dove possano entrare in contatto con sorgenti di ignizione.
  - L'accumulo di scarti di lavorazione deve essere evitato ed ogni scarto o rifiuto deve essere rimosso giornalmente e depositato in un'area idonea preferibilmente fuori dell'edificio.
- ☒ Uscite
  - Le vie di uscita e le uscite di piano devono essere sempre disponibili per l'uso e tenute libere da ostruzioni in ogni momento.
- ☒ Sistemi di rivelazione incendi
  - Nei luoghi di lavoro dotati di impianti automatici di rivelazione incendi, occorre prendere idonee precauzioni per evitare falsi allarmi durante i lavori di manutenzione e di ristrutturazione.
  - Al termine dei lavori il sistema di rivelazione ed allarme deve essere provato.

***Situazioni che possono innescare un'emergenza***PROCEDURE DA APPLICARE PER PREVENIRE IL VERIFICARSI DI UN'EMERGENZA☒ **Divieto di fumo**

Vige il divieto di fumo in tutti i locali chiusi dell'Azienda (compresi i servizi igienici).

E' consentito fumare negli spazi aperti ad eccezione di quelle aree dove:

- *è esplicitamente vietato dalla segnaletica per motivi di sicurezza*
- *sono presenti materiali facilmente combustibili o infiammabili*
- *nelle vicinanze sono installati:*
  - deposito di bombole di gas;
  - centrale dell'impianto di distribuzione dei gas medicinali.

☒ **Varie**

- *Al termine della giornata lavorativa, l'area di lavoro deve essere lasciata pulita e ordinata.*
- *Non abbandonare attrezzature e/o materiali in posizioni di equilibrio instabile.*
- *In caso di rovesciamento di liquido o altro materiale che può costituire un pericolo per chi transita, occorre immediatamente o, comunque, nel più breve tempo possibile:*
  - = *delimitare e segnalare la zona interessata in modo da interdirla al transito*
  - = *rimuovere completamente il liquido o l'altro materiale rovesciato.*

***Situazioni che possono innescare un'emergenza***

PROCEDURA DA APPLICARE QUANDO SI VERIFICA UN'EMERGENZA

La tempestiva segnalazione dell'emergenza è la prima delle azioni fondamentali per una corretta gestione della stessa.

Qualora il personale dell'Impresa appaltatrice (o il Lavoratore autonomo) individui un principio di emergenza o un'emergenza in corso deve:

➤ **MANTENERE LA CALMA**

➤ **AVVISARE:**

- immediatamente il Personale dell'A.S.L. AL, altrimenti se assente, deve contattare telefonicamente (a seconda della situazione):

= *Vigili del Fuoco* (☎ **115**)

= *Servizio di Emergenza Sanitaria* (☎ **118**)

e comunicare nell'ordine:

- a) Cognome e nome
- b) Ubicazione dell'emergenza (indirizzo, piano ecc.)
- c) Tipo e livello di gravità dell'emergenza
- d) Numero totale di persone coinvolte dall'emergenza e quante di queste necessitano eventualmente di assistenza sanitaria di emergenza

- il proprio Responsabile dell'Impresa appaltatrice e:

- = *interrompere l'attività lavorativa;*
- = *se valutato possibile, mettere in sicurezza le proprie attrezzature che se abbandonate a se stesse possono aggravare l'emergenza;*
- = *qualora le attrezzature antincendio dell'appaltatore si siano dimostrate insufficienti, utilizzare estintori portatili di proprietà aziendale solo se il personale è adeguatamente formato;*
- = *recarsi in zona sicura;*
- = *conservare la calma ed attendere istruzioni dal Personale dell'A.S.L. AL;*
- = *evitare di utilizzare telefoni dell'A.S.L. AL;*
- = *non usare ascensori e montacarichi;*
- = *non ostacolare il passaggio degli Addetti all'emergenza e dei mezzi di soccorso;*
- = *allontanarsi secondo il percorsi di emergenza indicati dagli appositi cartelli;*
- = *non rientrare nel luogo dell'emergenza se non su espressa autorizzazione del Personale dell'A.S.L. AL.*

<b>COSTI DELLA SICUREZZA</b>		
<b>Prospetto riassuntivo</b>		
Costi della sicurezza dovuti ai rischi interferenti di carattere generale comuni a tutte le attività		Importo [€]
Scheda 00:		40.244
Costi della sicurezza dovuti ai rischi interferenti specifici di ciascuna attività		
Scheda	Denominazione attività fonte di rischio	Importi [€] riferiti alle singole attività
1	APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI ED ALTRI PRODOTTI; RICEVIMENTO DI MATERIALE IN GENERE	13.217
2	DISTRIBUZIONE DI COLAZIONI E PASTI	12.600
3	GESTIONE DEL DEPOSITO RIFIUTI	152
<b>TOTALE COSTI DELLA SICUREZZA [€]:</b>		<b>66.213</b>

La Stazione appaltante ha redatto il DUVRI ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008, che potrà essere aggiornato, anche su proposta dell'affidatario del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; l'eventuale proposta dovrà essere formulata entro 30 giorni dall'aggiudicazione. In ogni caso le modifiche proposte dall'affidatario non potranno comportare l'aumento dell'importo previsto per oneri di sicurezza.

## DICHIARAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ della ditta \_\_\_\_\_  
con sede in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

### DICHIARA

**di aver preso visione dei posti dove devono essere eseguite le prestazioni.**

Tortona li, \_\_\_\_\_

Per la ditta \_\_\_\_\_

**Il funzionario della  
S.O.C. LOGISTICA ECONOMATO**

\_\_\_\_\_

**SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA  
(in bollo da € 14,62)**

Data.....

All'Azienda Sanitaria Locale di Alessandria  
Viale Giolitti n. 2  
15033 Casale Monferrato (Alessandria)

**OGGETTO:** Offerta Economica relativa alla procedura aperta per l'affidamento **servizio di ristorazione ai degenti ed ai dipendenti dell'ASL AL - presidi ospedalieri ed aree territoriali di Casale Monferrato, Tortona e Valenza Po.**

Con riferimento alla gara per l'affidamento del servizio in oggetto, il sottoscritto ..... nella sua qualità di..... della Ditta ..... con sede legale in ..... C.F. e P.I ..... , oppure, in caso di R.T.I., nella sua qualità di componente del Raggruppamento Temporaneo di Imprese formato da: (indicare denominazione/ragione sociale e forma giuridica, sede legale di ogni Ditta raggruppata) e che l'Impresa mandataria è ....., formula la propria migliore offerta economica come segue.

**Canone complessivo offerto per i 9 anni, pari a:**

€..... **IVA esclusa (in lettere.....);**

e calcolato come somma:

- dell'offerta riferita all'importo a base d'asta di € 25.000.000,00=, IVA esclusa:  
€..... IVA esclusa (in lettere.....);
- dell'importo dei costi relativi alla sicurezza del lavoro in presenza di rischi dovuti a interferenze tra lavori dei diversi soggetti coinvolti complessivamente nello svolgimento del servizio nei luoghi di lavoro dell'ASL AL e di cui all'art. 26 del D.Lgs. n° 81 del 09.04.2008:  
€ 66.213,00= IVA esclusa (in lettere .....);

L'offerta riferita all'importo a base d'asta è comprensiva di qualunque costo e onere accessorio, ivi compresi i costi per la sicurezza relativi ai rischi propri dell'attività della Ditta offerente.

Nel prospetto di seguito riportato si evidenzia la suddivisione dei costi per l'investimento e per il servizio, in coerenza con il progetto tecnico presentato, nel rispetto di quanto previsto nel capitolato speciale di gara:

Nr.	Descrizione	Quantità presunta annua	Prezzo unitario	IVA
1	<b>PASTI PER DEGENTI</b> COLAZIONE	127.000	(in cifre)	(in cifre)
			(in lettere)	(in lettere)
2	<b>PASTI PER DEGENTI</b> PRANZO	136.000	(in cifre)	(in cifre)
			(in lettere)	(in lettere)
3	<b>PASTI PER DEGENTI</b> CENA	127.000	(in cifre)	(in cifre)
			(in lettere)	(in lettere)
4	<b>PASTO PER DIPENDENTI</b>	86.000	(in cifre)	(in cifre)
			(in lettere)	(in lettere)
5	<b>PASTI PER EMODIALIZZATI</b> <i>(nella composizione prevista dall'allegato B al capitolato speciale d'appalto)</i>	15.000	(in cifre)	(in cifre)
			(in lettere)	(in lettere)
6	<b>PASTI PER TRASFUSIONALE</b> <i>(nella composizione prevista dall'allegato B al capitolato speciale d'appalto)</i>	7.000	(in cifre)	(in cifre)
			(in lettere)	(in lettere)
7	<b>PASTO PER EMERGENZA</b> <i>(nella composizione prevista dall'allegato B al capitolato speciale d'appalto)</i>	3.000	(in cifre)	(in cifre)
			(in lettere)	(in lettere)
8	Rata mensile costante da corrispondere per gli interventi da realizzare e la fornitura e posa in opera delle attrezzature da installare come previsto nel progetto tecnico presentato  <b>QUOTA CAPITALE</b>	12	(in cifre)	(in cifre)
			(in lettere)	(in lettere)

9	Rata mensile costante da corrispondere per gli interventi da realizzare e la fornitura e posa in opera delle attrezzature da installare come previsto nel progetto tecnico presentato  <b>QUOTA INTERESSI</b>	12		
			(in cifre)	(in cifre)
			(in lettere)	(in lettere)
10	Valore complessivo offerto per le attrezzature e gli arredi, attualmente in dotazione presso la cucina centrale e la mensa interna dei presidi ospedalieri di Tortona e Casale Monferrato, <u>che la ditta intende acquistare dall'ASL</u>  <b>(l'importo verrà conteggiato completamente nel primo anno di gestione)</b>			
		(in cifre)	(in cifre)	
			(in lettere)	(in lettere)

<b>Importo complessivo per la realizzazione degli impianti tecnologici e la fornitura e posa in opera delle attrezzature come previsto nel progetto tecnico presentato</b>  <b>(punto 8 + punto 9)</b>		
	(in cifre)	(in cifre)
	(in lettere)	(in lettere)

<b>IMPORTO COMPLESSIVO ANNUALE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b>  <b>(1+2+3+4+5+6+7+8+9)</b>		
	(in cifre)	(in cifre)
	(in lettere)	(in lettere)

<b>IMPORTO COMPLESSIVO PER TUTTA LA DURATA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b>  <b>((1+2+3+4+5+6+7+8+9)*9 anni)- punto 10 per il primo anno di gestione)</b>		
	(in cifre)	(in cifre)
	(in lettere)	(in lettere)

Di seguito si riporta il dettaglio delle voci di costo che concorrono alla formulazione dei prezzi finali offerti, come previsto all'art. 43 "Offerta economica" del capitolato speciale di gara:

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Firma del Titolare o Legale Rappresentante

.....

**Alla presente offerta in bollo va allegata la copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.**

## PREZZIARIO GENERI ALIMENTARI EXTRA

Genere	marca	pezzatura di riferimento	Prezzo unitario
Aceto		lt. 1	
Acqua minerale gassata in PET		lt. 0,50	
Acqua minerale gassata in PET		lt. 1,50	
Acqua minerale naturale in PET		lt. 0,50	
Acqua minerale naturale in PET		lt. 1,50	
Biscotti tipo "Plasmon"		gr. 250	
Biscotto granulato		gr. 250	
Caffè solubile		gr. 500	
Camomilla in filtri		pz. 50	
Cioccolata spalmabile monoporzione		gr. 25/30	
Crackers non salati monoporzione		gr. 25	
Crema di riso		gr. 250	
Fette biscottate monoporzione		gr. 25	
Grissini monoporzione		gr. 15	
Latte intero o scremato UHT		lt. 0,50	
Latte di soia		lt. 0,50	
Marmellate, confettura monoporzione		gr. 25	
Miele monoporzione		gr. 25	
Olio d'oliva extravergine		lt. 1	
Olio semi girasole/mais		lt. 1	
Omogeneizzati carne/pesce in monoporzione		gr. 80	
Omogeneizzati frutta in monoporzione		gr. 80	
Orzo solubile		gr. 500	
Pastina glutinata		gr. 250	
Semolino di grano		gr. 250	
Succo/nettare di frutta in brick		gr. 125	
The deinato in filtri		pz. 50	

<b>The in filtri</b>		pz. 50	
<b>Zucchero in bustine</b>		kg. 1	

Data \_\_\_\_\_

Firma del Titolare o Legale Rappresentante

.....